

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ

І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні вченої ради
факультету харчових технологій
та управління якості продукції
АПК

Протокол №10 від «06» червня
2025 р.

СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри технології
м'ясних,рибних та морепродуктів

Протокол №10 від «03» червня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА МЕТОДИ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

Галузь знань 18 «Виробництво і технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якості продукції АПК

Розробник: к.т.н., старш.наук. співроб., доцент кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів, Любов ТКАЧЕНКО

Київ -2025

Опис навчальної дисципліни. Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти систему знань щодо проблем ідентифікації та фальсифікації харчової продукції та оволодіння сучасними методами виявлення фальсифікації із застосуванням новітніх методик ідентифікації за рахунок виявлення дефектної, недоброякісної, фальсифікованої та небезпечної харчової продукції.

Галузьзнань, спеціальність, освітняпрограма, освітнійступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	181 Харчові технології	
Освітня програма	Харчові технології	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількістьгодин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект(робота)(за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни дляденної тазаочноїформ здобуття вищої освіти		
	Форма навчання	
	Денна	Заочна
Рік підготовки(курс)	IV курс	-
Семестр	7	-
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні, семінарські заняття	-	
Лабораторні заняття	15 год.	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції» опанування здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок щодо проведенні ідентифікації харчової продукції, оволодіння сучасними способами і методами виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів і готової харчової продукції.

Набуття компетентностей: інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і

технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.

загальні компетентності (ЗК): ЗК 1. знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності; ЗК 3. здатність виявляти ініціативу та підприємливість; ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; ЗК 6. здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; ЗК 7. здатність працювати в команді; ЗК 9. навички здійснення безпечної діяльності; ЗК 10. прагнення до збереження навколишнього середовища; ЗК 12. здатність спілкуватися іноземною мовою; ЗК 14. здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

спеціальні (фахові) компетентності (ФК): СК 1. здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; СК 3. здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації; СК8 Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Програмні результати навчання (ПРН): ПРН 1. знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; ПРН 3. вміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру; ПРН 7. організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування; ПРН 9. вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти; ПРН 10. впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; ПРН 12. вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення; ПРН 14. підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти; ПРН 17. організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва; ПРН 19. підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та

командної роботи; ПРН 27. зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	усього	У тому числі					усього	У тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1. Теоретичні основи ідентифікації харчової продукції														
Тема 1.. Основні поняття, функції і види ідентифікації харчової продукції	1-2	14	2		2				-	-	-	-	-	
Тема 2.Об’єкти, суб’єкти, методи та засоби ідентифікації харчової продукції	3-4	14	2		2		18							
Тема 3. Ідентифікація як складова експертизи харчової продукції	5-6	14	2		2		18							
Модуль 2. Методи виявлення фальсифікації харчової продукції.														
Тема 4.Сутність, види, наслідки, заходи попередження та методи виявлення фальсифікації харчової продукції.	7-8	19	2		2		18							
Тема 5. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації зерноборошняної, рибної та м’ясної продукції.	9-10	19	2		2		18							
Тема 6. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів.	11-12	19	2		2		18							
Тема 7. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої, лікоро-горілчаної продукції, меду та кондитерських виробів.	13-15	21	3		3									
Разом за модулем	120		15		15		90							
Усього годин	120		15		15		90							

3. Теми лекцій

№з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основні поняття, функції і види ідентифікації харчової продукції.	2
2	Об'єкти, суб'єкти, методи та засоби ідентифікації харчової продукції.	2
3	Ідентифікація як складова експертизи харчової продукції.	2
4	Сутність, види, наслідки, заходи попередження та методи виявлення фальсифікації харчової продукції.	2
5	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації зерноборошняної, рибної та м'ясної продукції.	2
6	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів.	2
7	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації фруктовової, лікерогорілчаної продукції, меду та кондитерських виробів.	3

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Правила і порядок проведення ідентифікації різних видів харчової продукції. Інформаційні джерела ідентифікації.	2
2	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації зерноборошняної продукції.	2
3	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації рибної та м'ясної продукції, м'ясних напівфабрикатів.	2
4	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів.	2
5	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів.	2
6	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації фруктовової продукції, меду та кондитерських виробів.	3
7	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації виноробної та лікорогорілчаної продукції.	2

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Нормативна документація як засіб ідентифікації харчової продукції.	18
2	Дослідження сучасних видів фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження.	18
3	Аналіз існуючих методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження.	18
4	Вивчення існуючих способів підготовки проб до аналізу.	18

5	Вивчення недоліків фізичних методів оцінки якості продовольчої сировини тваринного походження	18
---	---	----

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист лабораторних робіт;
- екзамен.

7. Методи навчання:

- метод практико-орієнтованого навчання;
- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод навчання шляхом лабораторних досліджень ;
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- самостійна робота (виконання завдань).

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з чинним «Положенням про екзамени та заліки у НУБіПУ України» (наказ затверджено 27 лютого 2025 р. протокол №8).

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні основи ідентифікації харчової продукції		
Лекція 1. Основні поняття, функції і види ідентифікації харчової продукції.	Знати: основні поняття, функції і види ідентифікації харчової продукції	-
Лабораторна 1. Правила і порядок проведення ідентифікації різних видів харчової продукції. Інформаційні джерела ідентифікації.	Знати: Правила і порядок проведення ідентифікації різних видів харчової продукції. Інформаційні джерела ідентифікації.	10
Лекція 2. Об'єкти, суб'єкти, методи та засоби ідентифікації харчової продукції.	Знати: об'єкти, суб'єкти, методи та засоби ідентифікації харчової продукції.	
Лабораторна 2. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації зерноборошняної продукції.	Знати: методи виявлення фальсифікації зерноборошняної продукції.	15
Лекція 3. Ідентифікація як складова експертизи	Знати: основи харчової експертизи	

харчової продукції.		
„Лабораторна 3.. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації рибної та м'ясної продукції, м'ясних напівфабрикатів.	Знати: методи виявлення фальсифікації рибної та м'ясної продукції, м'ясних напівфабрикатів.	15
Самостійна робота 1. . Нормативна документація як засіб ідентифікації харчової продукції	Знати: нормативну документацію як засіб ідентифікації харчової продукції	15
Самостійна робота 2. Дослідження сучасних видів фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження.	Знати: сучасні види фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження.	15
Модульна контрольна робота 1		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Методи виявлення фальсифікації харчової продукції.		
Лекція 4. Сутність, види, наслідки, заходи попередження та методи виявлення фальсифікації харчової продукції.	Знати:. види, наслідки, заходи попередження та методи виявлення фальсифікації харчової продукції.	
Лабораторна 4. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів.	Знати: . ідентифікація та методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів.	15
Лекція 5. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації зерноборошняної, рибної та м'ясної продукції.	Знати: методи виявлення фальсифікації зерноборошняної, рибної та м'ясної продукції.	
Лабораторна 5. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації , яєць, яєчних товарів, харчових концентратів. .	Знати:. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації , яєць, яєчних товарів, харчових концентратів.	15
Лекція 6. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів.	Знати: та методи виявлення фальсифікації молока, молочних продуктів, яєць, яєчних товарів, харчових концентратів.	
Лабораторна 6. Ідентифікація та методи	Знати: методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції, меду та	15

виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції, меду та кондитерських виробів.	кондитерських виробів.	
Лекція 7. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої, лікерогорілчаної продукції, меду та кондитерських виробів.	Знати: методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої, лікерогорілчаної продукції, меду та кондитерських виробів.	
Лабораторна 7. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації виноробної та лікорогорілчаної продукції	Знати: методи виявлення фальсифікації виноробної та лікорогорілчаної продукції	15
Самостійна робота 3. Аналіз існуючих методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження.	Знати: існуючі методи експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження.	10
Самостійна робота 4. Вивчення існуючих способів підготовки проб до аналізу.	Знати: існуючі способи підготовки проб до аналізу.	10
Самостійна робота 5. Вивчення недоліків фізичних методів оцінки якості продовольчої сировини тваринного походження.	Знати: недоліки фізичних методів оцінки якості продовольчої сировини тваринного походження	10
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30	

8.2 Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2799>
- конспект лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикум;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів і сировини: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Федорів В.М., Семенов О.М., Підлісний В.В. Вінниця : ТВОРИ, 2023. 416 с.
2. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летута Т.М., Науменко М.О. Центрер навчальної літератури, 2022. 272 с.
3. Виявлення фальсифікатів у харчових продуктах: методичні рекомендації. Укладачі: Шабаліна А.Г., Короткий О.Г., Цейслер Ю.В., Пенчук Ю.М., Фалалєєва Т.М.. Навчально-науковий центр «Інститут біології та медицини» Київського національного університету імені Тараса Шевченка. 2022. 32 с.
4. Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів: пакет комплексних контрольних завдань / укл.: А. А. Дубініна, Т. М. Попова. ХДУХТ, 2018.
5. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації: навчальний посібник / Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. 96 с.
6. Міжнародна фінансова корпорація. 2020. Посібник з безпечності харчових продуктів: Методичні рекомендації зі створення надійної системи управління безпечністю харчових продуктів. Вашингтон, США: Світовий банк. doi:10.1596/978-1-4648-1548-5.
7. Євлаш В. В. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс]: навч. посібник / В. В. Євлаш, С. О. Самойленко, Н. О. Отрошко, І. А. Буряк. Х.: ХДУХТ, 2016. 336 с.

8. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: навч. посібник [Електронний ресурс] / А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 524 с.
9. Данько Т.І. Ідентифікація товарів: сутність та основні товарознавчі аспекти // Т.І. Данько, Н.П. Яворська / Економіка і суспільство. – 2017. – №9. – С. 391-395.
10. Довідник товарознавця. Продовольчі товари: навч. посіб. / С.В. Князь, А.Г. Загородній, М.В. Римар [та ін.]; за ред. д-ра екон. наук, проф. С.В. Князя. – Львів: Львівська політехніка, 2016. – 340 с.
11. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник / А.А. Дубініна, І.Ф. Овчиннікова, С.О. Дубініна та ін. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с.
12. Павлов В.І. Формування системи ідентифікації товарів в Україні: монографія / В.І. Павлов, Л.А. Акімова. – Рівне: НУВГП, 2013. – 178 с.
13. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» [Електронний ресурс]: Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. – Режим доступу: zakon.rada.gov.ua.