

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Ідентифікація та фальсифікація продуктів тваринництва

спеціальність	Н2 «Тваринництво»	обов'язковість дисципліни	вибіркова компонента
освітня програма	технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	факультет	біотехнології
освітній рівень	не обмежено	кафедра	технології переробки та якості продукції тваринництва

### ВИКЛАДАЧ

#### Леппа Анастасія Львівна



Вища освіта – спеціальність зооінженерія

Науковий ступінь - кандидат сільськогосподарських наук 06.02.04 Технологія виробництва продуктів тваринництва

Посада – старший викладач кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва

Досвід роботи – 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше ніж 2 методичних розробок;
- співавторка 3 навчально-методичних посібників;
- співавторка понад 2 тематичних публікацій;
- учасниця науково-практичних конференцій.

телефон

0506793678

електронна пошта

super\_leppa@ukr.net

дистанційна підтримка

Moodle

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	набуття теоретичних знань, практичного уміння і навичок використання сучасних методів під час проведення ідентифікації, розроблення найбільш вірогідних критеріїв ідентифікації, застосування способів і методів виявлення різноманітних фальсифікацій продукції тваринного походження, а саме сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, консультації, командна робота, тренінг-дискусії.
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"><li>• здатність застосовувати знання, практичні уміння і навички у проведенні ідентифікації продукції тваринного походження / оцінка виконання спільного групового завдання та особистісно орієнтоване оцінювання кожного студента;</li><li>• здатність організувати і проводити ідентифікацію продукції тваринництва з метою виявлення фальсифікації / індивідуальні ситуаційні завдання.</li></ul>
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (180 годин): 24 години лекції, 36 годин практичні заняття; модульний контроль (4 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота.
Умови зарахування	вільне зарахування.

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. ОСНОВИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА

Лекція 1	Сутність ідентифікації та оцінка відповідності продуктів тваринництва. Види, засоби, способи і методи ідентифікації	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Маркування та ідентифікація продуктів тваринництва: аналіз зразків	Самостійна робота	Нормативні документи як інструмент ідентифікації товарів. Важливість товарної інформації та сучасні методи її представлення
Лекція 2	Забезпечення ідентифікації продукції тваринного походження	ПЗ 2	Методи лабораторної ідентифікації продуктів тваринного походження		

### Модуль 2. ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА: ВИЯВЛЕННЯ ТА ЗАПОБІГАННЯ

Лекція 3	Фальсифікація продуктів тваринництва: сутність, види, наслідки	ПЗ 3, 4	Сучасні методи виявлення фальсифікації. Фальсифікувальні добавки	Самостійна робота	Товарний знак як стратегічний актив підприємства: правовий статус, особливості реєстрації та захист в Україні. Методи захисту товарних знаків від підробки: державний контроль і недержавні заходи захисту
Лекція 4	Заходи попередження та методи визначення фальсифікації продуктів тваринництва				
Лекція 5	Практичні аспекти боротьби з фальсифікацією та інформування споживачів	ПЗ 5	Фальсифікація продуктів тваринництва: правові наслідки та відповідальність		

### Модуль 3. ЗАКОНОДАВЧІ ТА БІОТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ

Лекція 6	Законодавче регулювання контролю якості продуктів тваринництва	ПЗ 6, 7	Роль біотехнологій у контролі безпечності продуктів тваринного походження	Самостійна робота	Законодавчі механізми відповідальності виробників і продавців за випуск та розповсюдження фальсифікованої продукції. Законодавче та нормативне регулювання у сфері захисту виробників від підробок та споживачів від небезпечної продукції. Світова практика щодо контролю та поліпшення якості продуктів тваринництва
Лекція 7	Сучасні біотехнологічні методи виявлення фальсифікації				
Лекція 8	Новітні технології у сфері простежуваності продукції тваринного походження	ПЗ 8	Сучасні методи електронної ідентифікації продуктів		

**Модуль 4. ТЕХНОЛОГІЇ КОНТРОЛЮ НАТУРАЛЬНОСТІ ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА**

Лекція 9	Сучасні методи ідентифікації та виявлення фальсифікації молока і молочних продуктів: наукові підходи та практичне значення	ПЗ 9, 10	Методи ідентифікації та способи виявлення фальсифікації молока і молочних продуктів: сучасні підходи та практичні аспекти	Самостійна робота	<p>Історичний розвиток фальсифікації товарів та її соціально-економічні наслідки.</p> <p>Сучасні стратегії запобігання фальсифікації та боротьби з підробками на ринку.</p> <p>Міжнародний досвід боротьби з фальсифікацією товарів: ефективні практики та правові механізми</p>
Лекція 10	Сучасні методи ідентифікації та виявлення фальсифікації м'яса та м'ясних продуктів: наукові підходи та практичне значення	ПЗ 11, 12	Методи ідентифікації та способи виявлення фальсифікації м'яса і м'ясних продуктів: сучасні підходи та практичні аспекти		
Лекція 11	Сучасні методи ідентифікації та виявлення фальсифікації риби, рибних продуктів та морепродуктів: наукові підходи та практичне значення	ПЗ 13, 14	Методи ідентифікації та способи виявлення фальсифікації риби, рибних продуктів та морепродуктів: сучасні підходи та практичні аспекти		
Лекція 12	Сучасні методи ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових жирів, яєць та яєчних продуктів, продуктів бджільництва: наукові підходи та практичне значення	ПЗ 15	Методи ідентифікації та способи виявлення фальсифікації яєць курячих харчових та яєчних продуктів: сучасні підходи та практичні аспекти		
		ПЗ 16	Методи ідентифікації та способи виявлення фальсифікації меду і продуктів бджільництва: сучасні підходи та практичні аспекти		
		ПЗ 17	Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових тваринних жирів		
		ПЗ 18	Методи виявлення фальсифікації комбінованих продуктів тваринного походження		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Воробець М. М., Сачко А. В., Кобаса І. М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. 96 с.
2. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П. М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173-TEMPUS-DE-TEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. 198 с.
3. Методи визначення фальсифікації товарів / А. А. Дубініна та інші. Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.
4. Методи визначення фальсифікації товарів: лабораторний практикум / А. А. Дубініна та ін. Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2009. 336 с.
5. Назаренко Л. О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 250 с.
6. Павлова В. А., Титаренко Л. Д., Малигіна В. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 192 с.
7. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини : навч. посібник. Київ : Лібра, 1999. 270 с.
8. Притульська Н. В. Ідентифікація продовольчих товарів : теорія та практика : монографія. Київ : Київ нац. торг.-економ. ун-т, 2007. 193 с.
9. Смоляр В. І. Харчова експертиза : підручник. Київ : Здоров'я, 2005. 448 с.

Методичне забезпечення

1. Леппа А.Л. Методичні вказівки і завдання для практичних занять з дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація продуктів тваринництва» для підготовки здобувачів вищої освіти РВО бакалавр зі спеціальності Н2 «Тваринництво» за ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Х. : РВВ, ДБТУ, 2025. 42 с.
2. Леппа А.Л. Робочий зошит для практичних занять з дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація продуктів тваринництва» для підготовки здобувачів вищої освіти РВО бакалавр зі спеціальності Н2 «Тваринництво» за ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Х. : РВВ, ДБТУ, 2025. 28 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.