

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор



Руслан БЕСПАЛЬКО

2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**навчальної дисципліни**

**ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА МЕТОДИ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ**  
обов'язкова

<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)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

**Мова навчання** українська

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181-Харчові технології галузі знань 18- Виробництво та технології, затвердженої 27 травня 2024 р.

Розробник:

**Воробець Марія Михайлівна**, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук, доцент

Викладач:

**Воробець Марія Михайлівна**, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, к.х.н., доцент

Погоджено з гарантом ОП і затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Завідувач кафедри

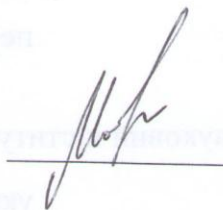


Юрій ХАЛАВКА

Схвалено методичною радою ННБХБ

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Голова методичної ради ННБХБ



Галина МОСКАЛИК

## Пояснювальна записка

**Мета навчальної дисципліни:** набуття теоретичних знань і практичних навиків щодо ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів; ознайомлення з основними етапами ідентифікації продуктів харчування; вивчення критеріїв і показників ідентифікації харчових продуктів; вивчення методів виявлення фальсифікації продуктів харчування.

### Пререквізити

Дисципліна базується на знаннях, отриманих здобувачами вищої освіти з матеріалів курсів, передбачених ОПП «Якість та безпека харчової продукції», таких як: «Методи контролю якості харчової продукції»; «Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю»; «Технологічна експертиза харчової продукції»; «Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів»; «Харчові технології».

### Результати навчання

Відповідно до ОПП «Якість та безпека харчової продукції», вивчення дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації» сприяє формуванню у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти таких компетентностей:

*Загальні компетентності:*

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

*Фахові компетентності:*

ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Вивчення даної навчальної дисципліни забезпечує досягнення здобувачем наступних *програмних результатів навчання*:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);

ПРН 29. Проводити ідентифікацію та оцінювати продукцію за різними параметрами, проводити оцінку відповідності продукції згідно вимог діючих національних та міжнародних стандартів.

В результаті вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:

**знати:** мету та роль ідентифікації і фальсифікації; методологічні аспекти ідентифікації і фальсифікації продукції; правила проведення ідентифікації; інформаційні засоби ідентифікації; використовувати для ідентифікації елементи

організаційного, технічного (технологічного) та інформаційного забезпечення; застосовувати набуті знання для ідентифікації товарів і виявлення їх асортиментної, якісної, інформаційної та інших видів фальсифікації;

**вміти:** володіти методами виявлення фальсифікації продовольчих товарів; організовувати та проводити ідентифікацію продукції з метою виявлення фальсифікації; користуватись інформацією про методи ідентифікації продовольчих товарів; ідентифікувати та визначати фальсифіковані продукти харчування; користуватись методами виявлення фальсифікованих продуктів; володіти методами визначення якості товарів; володіти даними про асортимент, споживні властивості, показники якості вітчизняних й імпортованих продуктів харчування; ідентифікувати товари за назвами, сортами, походженням, споживними властивостями й іншими параметрами, характеристиками, властивостями; визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу.

### Опис змісту робочої програми навчальної дисципліни

#### Загальна інформація

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	4	7	5	150	15	-	-	45	90	-	екзамен

#### Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	у тому числі			
		л	п	лб	інд
<b>Теми та план лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 1. Суть та основні аспекти ідентифікації та фальсифікації продуктів харчування</b>				
<b><i>Тема 1.1. Ідентифікація і фальсифікація харчових продуктів.</i></b> 1. Вступ, предмет і задачі курсу. 2. Основні поняття і терміни. 3. Види ідентифікації: споживча, асортиментна (видова), якісна (кваліметрична), товарно-партійна. 4. Види фальсифікації: асортиментна, якісна, кількісна, вартісна, інформаційна.	20	2		6	12

<b><u>Тема 1.2. Ідентифікація та фальсифікація плодів і овочів.</u></b> 1. Ідентифікація цитрусових плодів. 2. Ідентифікаційні ознаки субтропічних і тропічних плодів. 3. Критерії ідентифікації соків і напоїв. 4. Фальсифікація фруктово-овочевої продукції. 5. Методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції.	20	2		6		12
<b><u>Тема 1.3. Ідентифікація та фальсифікація лікєро-горілочаної продукції.</u></b> 1. Ідентифікація лікєро-горілочаної продукції. 2. Ідентифікація та фальсифікація коньяків. 3. Ідентифікація та фальсифікація виноградних вин. 4. Засоби та методи виявлення фальсифікації вина. 5. Фальсифікація та ідентифікація пива.	20	2		6		12
Разом за ЗМ 1	60	6		18		36
<b>Теми та план лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 2. Способи та методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації основних груп продовольчих товарів</b>					
<b><u>Тема 2.1. Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації меду та кондитерських виробів.</u></b> 1. Борошняні кондитерські вироби, їх ідентифікація та фальсифікація. 2. Ідентифікація та фальсифікація шоколаду. 3. Ідентифікація та фальсифікація тортів і тістечок. 4. Фальсифікація меду. 5. Експресні методи оцінки якості бджолиного меду. 6. Основні відмінності між медом, зібраним з нектару квітів і падевим.	22	2		8		12
<b><u>Тема 2.2. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації зерно-борошняних товарів.</u></b> 1. Асортиментна і якісна фальсифікація хліба та хлібобулочних виробів. 2. Ідентифікація борошна. 3. Асортиментна фальсифікація борошна. 4. Кваліметрична фальсифікація борошна. 5. Інформаційна фальсифікація борошна. 6. Фальсифікація здобних булочних виробів. 7. Способи фальсифікації макаронних виробів 8. Круп'яні вироби. Асортиментна та якісна фальсифікація круп.	20	2		6		12

<b><i>Тема 2.3. Ідентифікація та виявлення фальсифікації молока і молочних продуктів.</i></b> 1. Ідентифікаційні ознаки молока. 2. Фальсифікація молока: якісна, кількісна, інформаційна. 3. Фальсифікація морозива. 4. Коров'яче масло, його фальсифікація. 5. Тверді сири: асортиментна та якісна фальсифікація сирів. 6. Кисломолочні продукти, їх фальсифікація.	23	2		6		15
<b><i>Тема 2.4. Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації рибної та м'ясної продукції</i></b> 1. Ідентифікаційні ознаки свіжої риби. 2. Методи виявлення фальсифікації рибної продукції. 3. Асортиментна, кількісна й інформаційна фальсифікація мороженої риби. 4. Ідентифікаційні ознаки м'яса за видом, термічним станом теплокровної травоядної тварини, статтю, віком і вгодованістю. 5. Фальсифікація м'яса та м'ясних товарів. 6. Методи виявлення фальсифікації ковбасних виробів.	25	3		7		15
Разом за ЗМ 2	90	9		27		54
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>15</b>		<b>45</b>		<b>90</b>

### ***Тематика та зміст лабораторних занять***

№ з/п	Назва теми (завдання)
1.	<i>Ідентифікація та визначення якості томатних продуктів.</i> (Визначення: відповідності маркування ДСТУ; вмісту крохмалю в кетчупі; титрованої кислотності кетчупу; рефрактометричне визначення розчинних і нерозчинних у воді сухих речовин у кетчупі.)
2.	<i>Способи фальсифікації алкогольної продукції та методи її виявлення.</i> (Виявлення фальсифікації вин синтетичними барвниками; визначення: токсичних добавок у зразках горілки; міцності горілки; лужності горілки; токсичних домішок таких, як: сивушні масла, фурфурол, метанол.)
3.	<i>Способи виявлення фальсифікації меду.</i> (Проведення інформаційної ідентифікації; визначення аромату, смаку, консистенції, наявності домішок: борошна чи крохмалю, крохмальної патоки, цукрового сиропу, крейди; домішок падевого меду в квітковому; дозрілості меду та фальсифікації шляхом розведення водою; масової частки води рефрактометричним методом.)
4.	<i>Способи фальсифікації борошна та методи її виявлення.</i> (Проведення інформаційної ідентифікації; визначення: вологості борошна методом пришвидшеного висушування; зольності борошна; кількості сирої клейковини; нехарчових домішок у борошні.)

5.	<i>Фальсифікація молока та способи її виявлення.</i> (Проведення інформаційної ідентифікації; дослідження упакування та маркування молока; визначення: наявності води; ступеня чистоти та наявності чужорідних домішок; кислотності молока; масової частки жиру; якісний метод визначення: соди, амоніаку, гідроген пероксиду.)
6.	<i>Способи фальсифікації м'ясних напівфабрикатів та методи її виявлення.</i> (Проведення інформаційної ідентифікації; оцінювання зовнішнього вигляду; визначення: середньої маси пельменя; масової частки фаршу; товщини тістової оболонки; вмісту кухонної солі титриметричним методом (методом Мора).)
7.	<i>Ідентифікаційна експертиза допоміжних товарів.</i> (Аналіз упакування та маркування зразків кухонної солі та крохмалю, визначення маси нетто упаковки; проведення ідентифікації крохмалю мікроскопічним методом; якісне визначення йоду в йодованій кухонній солі.)

### ***Зміст завдань для самостійної роботи***

№ з/п	Назва тем
1.	Законодавча база, яка регулює відповідальність суб'єктів ринку за виробництво та реалізацію фальсифікованих товарів ( <i>теоретичне опрацювання</i> ).
2.	Нормативна документація як засіб ідентифікації. Роль інформації про товар. Сучасні засоби інформації про товари ( <i>теоретичне опрацювання</i> ).
3.	Товарний знак як нематеріальний актив виробничого підприємства. Правовий захист товарного знаку в Україні Особливості реєстрації товарних знаків в Україні ( <i>теоретичне опрацювання</i> ).
4.	Нормативна та законодавча база, що регулює відносини в сфері захисту виробників від підробки їх продукції та споживачів від неякісних та небезпечних товарів ( <i>теоретичне опрацювання</i> ).
5.	Способи захисту товарних знаків від підробки. Державні органи, які контролюють додержання прав на товарні знаки. Недержавний захист товарного знаку ( <i>теоретичне опрацювання</i> ).
6.	Історичний аспект фальсифікації. Наслідки реалізації фальсифікованих товарів ( <i>теоретичне опрацювання</i> ).
7.	Сучасні заходи для попередження й боротьби з фальсифікацією ( <i>теоретичне опрацювання</i> ).
8.	Зарубіжний досвід боротьби з фальсифікацією ( <i>теоретичне опрацювання</i> ).
9.	Ідентифікаційна експертиза: цілі та завдання на сучасному етапі ( <i>теоретичне опрацювання</i> ).

Контроль виконання та оцінювання завдань, винесених на самостійне опрацювання, проводиться в процесі вивчення тем кожного змістовного модуля.

### **Методи навчання**

Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації» використовуються наступні методи навчання.

#### *Словесні методи навчання. Навчальна лекція*

За допомогою цього методу забезпечується усне викладення матеріалу. В ході лекції використовуються прийоми усного викладення інформації, підтримання уваги протягом тривалого часу, активізації мислення студентів, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення.

#### *Індуктивний метод навчання*

Цей метод навчання використовується в рамках лекційних занять, коли матеріал носить, здебільшого, фактичний характер. У рамках лабораторних занять метод застосовується при виконанні лабораторних робіт, коли студенти використовують раніше здобуті теоретичні знання.

#### *Репродуктивний метод навчання*

Метод навчання використовується в рамках лекційних і лабораторних занять, а також під час самостійної роботи студентів. Метод передбачає роботу студентів за визначеним алгоритмом. Згідно з методом для виконання завдань студентам надаються методичні вказівки, правила.

#### *Проблемно-пошукові методи навчання*

Проблемно-пошукові методи застосовуються в ході проблемного навчання, а саме в процесі виконання лабораторних робіт та індивідуальних науково-дослідних завдань. Варто зауважити, що під проблемною ситуацією треба вважати невідповідність між тим, що вивчається і вже вивченим. За використання проблемно-пошукових методів навчання викладач використовує такі прийоми: створює проблемну ситуацію (ставить питання, пропонує задачу, експериментальне завдання), організовує колективне обговорення можливих підходів до рішення проблемної ситуації, стимулює висування гіпотез, тощо. Студенти роблять припущення про шляхи вирішення проблемної ситуації, узагальнюють раніше набуті знання, виявляють причини явищ, пояснюють їхнє походження, вибирають найбільш раціональний варіант вирішення проблемної ситуації. Викладач обов'язково керує цим процесом на всіх етапах, а також за допомогою запитань-підказок. Також цей метод використовується під час опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle».



### Наочний метод навчання

Наочний метод достатньо важливий для студентів, оскільки забезпечує візуальне подання навчального матеріалу, зокрема, з використанням інформаційно-комунікаційних технологій. При викладанні дисципліни наочний метод навчання поєднується зі словесними методами для представлення інформації у вигляді таблиць, рисунків, схем та діаграм.

### Система контролю та оцінювання

У процесі вивчення навчальної дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації» використовуються наступні *методи контролю навчальних досягнень студентів*:

- ✓ усний контроль (в ході опитування, бесіди);
- ✓ письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі);
- ✓ комбінований контроль;
- ✓ тестовий контроль;
- ✓ лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).

*Формою підсумкового контролю є екзамен.*

### Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації» на поточному та підсумковому контролі

Розподіл балів, які отримує студент

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)							Кількість балів (екзамен)	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2				40	100
Т 1.1	Т 1.2	Т 1.3	Т 2.1	Т 2.2	Т 2.3	Т 2.4		
8	8	8	9	9	9	9		

Підсумкова оцінка, як показник результатів вивчення навчальної дисципліни, складається із сумарної кількості балів за поточне оцінювання – **60 балів** та підсумкового модуль-контролю (екзамену) – **40 балів**, за **100-бальною університетською шкалою**, яка переводиться відповідно у національну шкалу («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) (F, FX, E, D, C, B, A).

## Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
<b>Відмінно</b>	<b>A (90-100)</b>	<b>відмінно</b>
<b>Добре</b>	<b>B (80-89)</b>	<b>дуже добре</b>
	<b>C (70-79)</b>	<b>добре</b>
<b>Задовільно</b>	<b>D (60-69)</b>	<b>задовільно</b>
	<b>E (50-59)</b>	<b>достатньо</b>
<b>Незадовільно</b>	<b>FX (35-49)</b>	<b>(незадовільно) з можливістю повторного складання</b>
	<b>F (1-34)</b>	<b>(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання</b>

**Перелік питань для самоконтролю й контролю навчальних досягнень студентів з дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації»**

1. Поняття ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів.
2. Органолептичні показники харчових продуктів як критерії їх ідентифікації.
3. Фізико-хімічні показники харчових продуктів як критерії їх ідентифікації.
4. Фальсифікація. Основні поняття. Види фальсифікації.
5. Асортиментна та якісна фальсифікація, їх характеристика. Приклади якісної фальсифікації.
6. Кількісна та інформаційна фальсифікація, їх характеристика. Приклади кількісної фальсифікації.
7. Ідентифікаційні ознаки цитрусових плодів.
8. Ідентифікаційні ознаки субтропічних плодів: гранат, інжир, хурма.
9. Ідентифікаційні ознаки тропічних плодів: банани, ананас, манго, авокадо.
10. Фальсифікація фруктів та овочів.
11. Ідентифікація спирту етилового харчового.
12. Фальсифікація коньяків.
13. Ідентифікація вин. Показники ідентифікації вин.
14. Способи фальсифікації вин.
15. Методи виявлення фальсифікації вин.
16. Фальсифікація пива.
17. Об'єкти фальсифікації борошняних кондитерських виробів.
18. Якісна фальсифікація борошняних кондитерських виробів.
19. Кількісна фальсифікація борошняних кондитерських виробів.
20. Бджолиний мед. Методи оцінки меду.
21. Способи фальсифікації меду.
22. Експрес-методи виявлення фальсифікації меду

23. Асортиментна фальсифікація хлібобулочних виробів.
24. Якісна фальсифікація хлібобулочних виробів.
25. Круп'яні вироби. Способи їх фальсифікації.
26. Якісна фальсифікація круп.
27. Ідентифікація борошна.
28. Якісна та асортиментна фальсифікація борошна.
29. Ідентифікація мороженої риби.
30. Якісна та асортиментна фальсифікація риби.
31. Кількісна та інформаційна фальсифікація риби.
32. Ідентифікаційні ознаки м'яса волів, корів, молодняка та телятини.
33. Ідентифікаційні ознаки м'яса поросят, свинини.
34. Ідентифікаційні ознаки козлятини, конини, баранини.
35. Якісна фальсифікація ковбасних виробів.
36. М'ясні напівфабрикати, їх ідентифікація та фальсифікація.
37. Ідентифікаційні ознаки молока.
38. Асортиментна фальсифікація молока.
39. Якісна фальсифікація молока.
40. Інформаційна та кількісна фальсифікація молока.

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти, у системі формальної освіти) ЧНУ» [https://drive.google.com/file/d/1O7Chn1UqlqjW\\_JjybxDr-syswxxHuGOn/view](https://drive.google.com/file/d/1O7Chn1UqlqjW_JjybxDr-syswxxHuGOn/view) у процесі вивчення дисципліни здобувачу освіти може бути зараховано до 25 % балів, отриманих за результатами неформальної та / або інформальної освіти з проблем, які відповідають тематиці курсу.

## Рекомендована література

### Основна

1. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летута Т.М., Науменко М.О. Центр навчальної літератури, 2022. 272 с.
2. 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.
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. Контроль якості та безпеки продукції галузі: конспект лекцій / уклад.: Г. А. Селютіна, А. М. Одарченко. Харків: ФОРТ, 2024. 94 с.
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. Назаренко Л.О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів : слайд-курс: навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2019. 250 с.

### Додаткова

1. Дубініна А. А., Попова Т. М. Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів [Електронний ресурс] : пакет комплексних контрольних завдань / укл. : А. А. Дубініна, Т. М. Попова. Електрон. дані. Х. : ХДУХТ, 2018. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см.
2. Міжнародна фінансова корпорація. 2020. Посібник з безпеки харчових продуктів: Методичні рекомендації зі створення надійної системи управління безпекою харчових продуктів. Вашингтон, США: Світовий банк. doi:10.1596/978-1-4648-1548-5.
3. Євлаш В. В. Експрес-методи дослідження безпеки 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.
4. Ковальчук Х.І., Павлишин М.Л. Основи митної експертизи : навчально-методичний посібник. Львів : ЛІЕТ, 2015. 240 с.
5. Хижняк О. О. Ідентифікація продукції та методи виявлення фальсифікації [Електронний ресурс] : лабораторний практикум. К. : НУХТ, 2014. 62 с.  
(<http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/73.17.pdf>)

### Посилання на інформаційні ресурси

1. <http://zakon.rada.gov.ua/> – Веб-сторінка Верховної Ради України.
2. <http://www.codexalimentarius.org> – Інформаційний портал стандартів та нормативних актів щодо якості товарів
3. <http://www.nbu.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
4. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2760> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

### Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції» 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 академічному плагиату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>