

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів
Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор



Руслан БЕСПАЛЬКО
08 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ТЕОРЕТИЧНІ ТА ЗАКОНОДАВЧІ ОСНОВИ БЕЗПЕКИ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
обов'язкова

Освітньо-професійна програма «Якість та безпека харчової продукції»

Спеціальність 181 – Харчові технології

Галузь знань 18 – Виробництво та технології

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Мова навчання українська

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «**Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів**» 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.

Розробники:

Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор хімічних наук, професор;

Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук.

Викладачі:

Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор хімічних наук, професор;

Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук.

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

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Завідувач кафедри

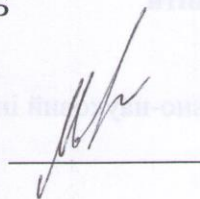


Юрій ХАЛАВКА

Схвалено методичною радою ННІБХБ

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Голова методичної ради ННІБХБ



Галина МОСКАЛИК

© Кобаса І.М., Сема О.В., 2024
© Чернівецький національний
університет імені Юрія
Федьковича, 2024

Пояснювальна записка

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо засвоєння ними теоретичних і законодавчих основ безпеки харчової продукції, класифікації небезпечних чинників та критеріїв безпечності харчових продуктів; ознайомлення з міжнародними нормативно-правовими засадами безпеки харчової продукції, основними завданнями та пріоритетами державної політики України в галузі безпеки продуктів харчування, оволодіння методами контролю якості сировини і харчових продуктів та технологічного процесу їх виготовлення; розуміння перспектив використання сучасних методів аналізу для визначення небезпечних речовин у продуктах харчування.

Пререквізити

Для вивчення даної дисципліни будуть корисні знання, отримані здобувачами вищої освіти з матеріалів курсів, передбачених ОПП «Якість та безпека харчової продукції» у першому та другому семестрах, зокрема: «Методи контролю якості харчової продукції», «Хімічні основи харчових технологій», «Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах», «Експрес-методи аналізу харчових продуктів».

Результати навчання

Відповідно до ОПП «Якість та безпека харчової продукції», вивчення дисципліни «Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів» сприяє формуванню у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти таких компетентностей:

Загальні компетентності:

- **ЗК 13.** Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

Фахові компетентності:

- **ФК 4.** Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва та реалізації.
- **ФК 10.** Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
- **ФК 15.** Здійснювати оцінку виробничих ризиків, організувати систему контролю та безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів, розробляти заходи направлені на попередження виникнення ризиків і контролю під час технологічного процесу виробництва харчової продукції.

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 9.** Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних

інструкцій на харчові продукти.

- **ПРН 10.** Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- **ПРН 11.** Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- **ПРН 21.** Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

У результаті вивчення даної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- законодавчі акти, методичні та нормативні матеріали щодо безпеки продовольчої сировини та продуктів харчування;
- теоретико-методологічні засади харчової безпеки; технічні вимоги, що висуваються до сировини, матеріалів та готової продукції;
- законодавчі основи гігієнічного нормування критеріїв безпеки харчової продукції; шляхи надходження фізичних, хімічних та біологічних забруднювачів;
- основні види профілактики харчових отруєнь.

вміти:

- розподіляти за категоріями та проводити ідентифікацію небезпечних чинників забруднення харчових продуктів;
- визначати вміст окремих шкідливих речовин в харчових продуктах;
- приймати рішення щодо випуску продукції на ринок.

Опис змісту робочої програми навчальної дисципліни Загальна інформація про розподіл годин

Назва навчальної дисципліни: «Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів»												
Форма навчання	рік підготовки	семестр	Кількість			Кількість годин					Вид підсумкового контролю	
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота		індивідуальні завдання
Денна	2	3	6	180	2	15	-	-	45	120	-	Екзамен

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
Теми та план лекційних занять	Змістовий модуль 1. Нормативно-правові засади гарантування безпечності харчових продуктів					
Тема 1. Екологічні та соціальні аспекти безпеки харчових продуктів. Сучасні проблеми безпечності харчування. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні. Основні види забруднюючих речовин харчових продуктів.	23	2	-	6	-	15
Тема 2. Міжнародна система безпеки харчових продуктів. Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Міжнародне харчове законодавство. Кодекс Аліментаріус.	28	2	-	6	-	20
Тема 3. Система гарантування безпеки харчових продуктів – HACCP. Стандарти серії ISO22000. Законодавство ЄС з безпеки харчових продуктів.	30	2	-	8	-	20
Тема 4. Вилучення з обігу, переробка, утилізація та знищення неякісної та небезпечної продукції.	23	2	-	6	-	15
Разом за ЗМ1	104	8	-	26	-	70
Теми та план лекційних занять	Змістовий модуль 2. Небезпечні чинники, їх ідентифікація, аналіз та контроль.					
Тема 5. Контамінація продуктів харчування хімічними та біологічними ксенобіотиками. Критерії безпеки харчових продуктів. Канцерогенні речовини в харчових продуктах.	28	2	-	6	-	20
Тема 6. Соціо-екологічні проблеми безпеки генетично модифікованих організмів. Методи визначення ГМО у продуктах харчування.	23	2	-	6	-	15
Тема 7. Пестициди у навколишньому середовищі та харчових продуктах. Сучасні уявлення про реальну небезпеку пестицидів. Методи аналізу харчових продуктів.	25	3	-	7	-	15
Разом за ЗМ 2	76	7	-	19	-	50
Усього годин	180	15	-	45	-	120

Тематика та зміст лабораторних занять

№ з/п	Назва теми (завдання)
1	Перевірка якості (безпечності) яєць свійської птиці.
2	Контроль якості та безпечності меду.
3	Визначення вмісту нітратів у фруктах, овочах та продуктах їх перероблення іонометричним методом.
4	Якісне та кількісне визначення вмісту амоніаку в м'ясних продуктах (за Неслером).
5	Визначення ступеня окиснення жиру (фритюру).
6	Контроль якості та безпечності згущеного молока.
7	Визначення масової частки сірчистої кислоти в продуктах переробки плодів та овочів.
8	Визначення вмісту кухонної солі у ковбасних виробках.
9	Визначення натуральності молока.
10	Фотоколориметричне визначення амоніаку у зразках м'яса.

Зміст завдань для самостійної роботи

№ з/п	Назви тем
1	Основні нормативні документи, які визначають заходи для гарантування безпеки харчових продуктів.
2	Перелік Законів України, які регламентують державний нагляд і контроль за якістю та безпекою продовольчих товарів.
3	Основні завдання державної політики в галузі забезпечення населення якісними і безпечними продовольчими товарами.
4	Функції Національної комісії України з Кодексу Аліментаріуса.
5	Групи небезпечних речовин, які можуть потрапити до організму людини з їжею.
6	Небезпечні чинники в харчовому виробництві: загальна характеристика та класифікація.
7	Шляхи надходження металів у продовольчу сировину і харчові продукти.
8	Критерії, що визначають токсичну дію ксенобіотиків.
9	Нормування та регламентація вмісту ксенобіотиків у продовольчій сировині, напівфабрикатах і готовій продукції
10	Основні переваги та недоліки використання ГМО. Ризики, які можуть виникнути у разі споживання продуктів, що містять генетично модифіковані організми.
11	Класифікація харчових добавок відповідно до європейської цифрової кодифікації.
12	Система аналізу безпеки за критичними точками.
13	Методи оцінки якості продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

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 «Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів» 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 здобувачів вищої освіти, 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 здобувачі використовують раніше здобуті теоретичні знання.

Репродуктивний метод навчання

Метод навчання використовується в рамках лекційних і лабораторних занять, а також під час самостійної роботи. Метод передбачає роботу здобувачів за визначеним алгоритмом. Згідно з методом для виконання завдань здобувачам вищої освіти 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 та 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 вирішення проблемної ситуації, стимулює висування гіпотез, тощо. Здобувачі 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 здобувачів, 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 **«Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів»** використовуються наступні *методи контролю навчальних досягнень здобувачів вищої освіти:*

- ✓ 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 «Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів» 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				
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7	40	100
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
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

Перелік питань для самоконтролю й контролю навчальних досягнень студентів з дисципліни «Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів»

1. Перелічіть Закони України, які регламентують державний нагляд і контроль за якістю та безпекою продовольчих товарів.
2. Охарактеризуйте головні особливості забруднення продуктів харчування.
3. Основні пріоритети щодо якості та безпеки продуктів харчування.
4. Основні завдання державної політики в галузі забезпечення населення якісними і безпечними продовольчими товарами.
5. Що таке Кодекс Аліментаріус та які його основні функції?
6. Яка структура Кодексу Аліментаріус?
7. Які основні завдання діяльності Комісії Кодексу Аліментаріус?
8. Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус, її основні завдання та напрямки діяльності.
9. Охарактеризуйте системи гарантування безпеки харчових продуктів (*HACCP*), сформулюйте її головні завдання.
10. Укажіть основні контрольні заходи *HACCP* й етапи їх реалізації.
11. Перечисліть переваги *HACCP* над іншими системами якості.
12. Для чого потрібен міжнародний стандарт ISO 22000:2005?
13. На які види діяльності поширюються системи менеджменту безпеки харчової продукції за стандартами серії ISO 22000?
14. Які переваги для підприємств дає впровадження стандартів серії ISO 22000?
15. Укажіть основні завдання та принципи Регламенту 178/2002, GFL.
16. Що таке „безпека харчового продукту” та „безпечний харчовий продукт”?

17. Розкрийте суть Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення”.
18. Які положення регламентує Закон України „Про захист прав споживачів”?
19. Дайте визначення термінів: речовини-нутриєнти, аліментарні й неаліментарні речовини, сторонні речовини, ксенобіотики.
20. Дайте визначення таких базисних нормативів: допустима добова доза регламентованої сторонньої речовини, допустиме добове надходження сторонньої речовини та гранично допустима концентрація ксенобіотика.
21. Як класифікуються метали, які містяться у людському організмі?
22. Назвіть шляхи надходження металів у продовольчу сировину і харчові продукти.
23. Перелічіть метали, вміст яких у харчових продуктах підлягає санітарно-гігієнічному контролю відповідно до вимог, запропонованих Об’єднаною Комісією FAO/ВОЗ з харчового кодексу.
24. Наведіть перелік металів, вміст яких у харчових продуктах підлягає санітарно-гігієнічному контролю в Україні.
25. У чому полягає токсична дія сполук Кадмію та які основні джерела його надходження у харчовий ланцюг?
26. У чому полягає небезпека радіоізопопів, що потрапляють в організм людини з продуктами харчування?
27. Назвіть зовнішні та внутрішні джерела іонізуючого випромінювання.
28. Найнебезпечніші для людини радіоізопопи: Йод-131, Барій-140, Стронцій-89, Стронцій-90 і Цезій-137. Чому?
29. Які шляхи та особливості забруднення харчових продуктів радіоактивними ізопопами?
30. У чому полягають завдання, переваги та недоліки технологічного опромінення харчових продуктів?
31. Як класифікують хімічні речовини за ступенем канцерогенної дії?
32. Обґрунтуйте причини забруднення харчової сировини поліароматичними вуглеводнями під час технологічної обробки.
33. Чому нітрозаміни найбільш сильнодіючі хімічні канцерогени?
34. Наведіть коротку характеристику попередників нітрозамінів.
35. Чому концентрація нітрозамінів значно зростає під час технологічної або кулінарної обробки продукту та під час його зберігання?
36. Укажіть основні фактори негативного впливу мікотоксинів на людський організм.
37. Охарактеризуйте механізм токсичної дії афлатоксинів.
38. Які шляхи потраплення мікотоксинів у продовольчу сировину і харчові продукти?
39. Яка профілактика аліментарних мікотоксикозів?
40. Розкрийте суть і класифікацію методів знезараження продуктів, забруднених афлатоксинами.
41. Як можна запобігти потрапленню канцерогенів або їх попередників у харчові продукти?
42. Які чинники визначають ступінь накопичення нітратів у фруктах і овочах?

43. Перечисліть шляхи забруднення с/г продукції пестицидами.
44. Що таке харчові добавки?
45. З якою метою використовують харчові добавки?
46. Що означає запис присвоєння речовині статусу харчової добавки та три- чи чотиризначного ідентифікаційного номера Е?
47. Які групи харчових добавок виділяють у харчовій технології?
48. Скільки функціональних класів харчових добавок виділено комісією з Кодексу Аліментаріус для їх маркування та визначення?
49. На які функціональні класи та підкласи поділяють харчові добавки згідно з Кодексом Аліментаріус?
50. У який спосіб класифікують харчові добавки відповідно до європейської цифрової кодифікації?
51. До якої групи харчових добавок належать ароматизатори, підсилювачі смаку й аромату, барвники, підкислювачі?
52. Перерахуйте найяскравіших представників речовин, які відносять до природних і штучних підсолоджуючих харчових добавок?
53. Назвіть вимоги, які висувають до харчових барвників.
54. Що таке технологічні харчові добавки та з якою метою їх використовують у харчовій промисловості?
55. Що таке генетично модифіковані організми?
56. Що стало передумовою створення генетично модифіковані організми?
57. Назвіть основні переваги та недоліки використання генетично модифікованих організмів.
58. Який рік вважають початком масового виробництва генетично модифікованих продуктів?
59. Перерахуйте основні ризики, які можуть виникнути у разі споживання продуктів, що містять генетично модифіковані організми.
60. Як відбувається контроль за генетично модифікованою продукцією в Україні?
61. Опишіть сучасний стан проблем генетично модифікованих організмів.
62. Висловіть власну думку щодо використання генетично модифікованої продукції.
63. Сформулюйте особливості визначення концентрації нітрит-іонів у м'ясних продуктах методом калібрувального графіка.
64. Які титриметричні методи визначення натрій хлориду у розчинах?
65. Особливості проведення органолептичного аналізу.

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_JybxDr-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. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>
2. Сайт Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів <http://www.consumer.gov.ua>
3. Дубініна А.А. Токсичні речовини і методи їх визначення / А.А. Дубініна [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2016. 106 с.
4. Кричківська Л.В. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. – Харків: НТУ «ХП», 2017. 98 с.
5. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів: навч. посібник / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець та ін. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2015. 336 с.
6. Положення «Про Національну комісію України з Кодексу Аліментаріус» від 3 липня 2006 р. № 903.
7. Експрес-методи дослідження безпеки та якості харчових продуктів : навч. посіб. / В.В. Євлаш, С.О. Самойленко, Н.О. Отрошко, І.А. Буряк. Х. : ХДУХТ, 2016. 336 с.
8. Safety and quality of food products and food raw materials at the enterprise / P. Yukhimenko, V.V. Vilkevych, Yu. Mashkin // State and regions Series Economics and Business, 2021. P.82–89.
9. Технологічні основи безпеки харчових продуктів : навч. посібник [Електронний ресурс] / А.В. Слащева. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. 524 с.
10. Теоретичні основи продовольчої безпеки в умовах сьогодення / С.М. Кваша, В.Л. Вакуленко // Вісник ХНТУ №4(87), 2023. С.419–428.

Допоміжна

1. Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : Матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня 2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П.О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. 225 с.
2. Зозуля І. В. Безпечність та якість продуктів в Україні в умовах євроінтеграції: питання удосконалення законодавства // Форум права: електрон. наук. фахове вид., 2017, №4. С.80–86.
3. Якість і безпека харчових продуктів: тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17.11.2017 р. / Національний університет харчових технологій; М-во освіти і науки України. К. : НУХТ, 2017. 362 с.
4. Характеристики НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції. Розділ промисловість : посібн. / О.В. Бочарова. Одеса, 2019. 376 с.
5. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції / Кордзая Н.Р., Єгоров Б.В. Видавництво: Олді+, 2019. 160 с.

Посилання на інформаційні ресурси

1. <http://www.nbu.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7590> – дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни «Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів» 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 плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>