

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Навчально – науковий інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри**



(підпис)

**Г.О. Бірта**  
(ініціали, прізвище)

**« 28 » серпня 2024 р.**

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів»

освітня програма «Товарознавство і комерційна діяльність»

спеціальність 076 Підприємництво та торгівля  
код назва спеціальності

галузь знань 07 Управління та адміністрування  
код назва галузі знань

ступінь вищої освіти магістр

Робоча програма навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

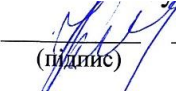
Протокол від « 28 » серпня 2022 року № 1

**Полтава 2024**

Укладач: Офіленко Н.О., к.с.-г.н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Товарознавство та комерційна діяльність» спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» ступеня магістр

  
(підпис)

Ткаченко А.С.  
(ініціали, прізвище)

« 28 » серпня 2024 р.

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни Ідентифікація та фальсифікація товарів

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Експертиза нехарчової продукції, Експертиза харчових продуктів, Харчові інновації, Управління безпекою харчової продукції <i>Постреквізити:</i>	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни: вибіркова		
Курс/семестр вивчення	1/ 1	
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	5 /2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: - 150.		
- лекції: 20 год.		
- практичні заняття: 40 год.		
- самостійна робота: 90 год.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр - .		
- лекції: 2 семестр - .		
- практичні заняття: 2 семестр - .		
- самостійна робота: 2 семестр – .		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): -.		

## Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів» - набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, щодо методологічних аспектів ідентифікації та фальсифікації, способів і методів виявлення фальсифікації товарів

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК02);</li> <li>• Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій та торговельній діяльності (СК05);</li> <li>• Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності (ПР02);</li> <li>• Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких та торговельних структур (ПР12);</li> <li>• Оцінювати характеристики товарів і послуг у</li> </ul>

<p>дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції (СК 11);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність брати участь в розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених проектів та програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правилі стандартів.(СК12);</li> <li>• Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК13);</li> <li>• Здатність використовувати сучасні технічні засоби, інформаційно-комунікаційні технології, прикладне програмне забезпечення галузей митної справи у професійній діяльності (СК 14)</li> <li>• Здатність застосовувати на практиці законодавство України щодо митного декларування товарів, що переміщуються через митний кордон України, використовувати професійні права та обов'язки митного брокера.(СК16)</li> </ul>	<p>Підприємницькій та торговельній діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур і застосовувати його на практиці (ПР16).</li> </ul>
---	--

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Модуль 1. Загальні положення ідентифікації та фальсифікації товарів**

##### **Тема 1. Види і засоби, способи і методи ідентифікації Сутність ідентифікації та оцінка відповідності товарів.**

Поняття, мета, завдання та функції ідентифікації. Ідентифікація як складова сертифікації продукції. Види ідентифікації та їх характеристика. Об'єкти ідентифікації. Засоби та критерії ідентифікації. Методи проведення ідентифікації продовольчих товарів.

##### **Тема 2. Забезпечення ідентифікації товарів**

Організаційне, технічне та інформаційне забезпечення ідентифікації товарів. Види, форми, засоби та вимоги до товарної інформації. Маркування товарів: функції, вимоги, структура, види та їх характеристика.

##### **Тема 3. Сутність, види та наслідки фальсифікації товарів**

Історичний огляд фальсифікації товарів. Сутність, поняття, об'єкти, види та засоби фальсифікації. Наслідки виробництва, реалізації та використання фальсифікованих товарів.

##### **Тема 4. Заходи попередження та методи визначення фальсифікації товарів**

Державне регулювання належної якості та безпечності харчових продуктів. Відповідальність виробників та продавців про забезпечення належної якості товарів та за порушення прав споживачів. Класифікація методів визначення фальсифікації товарів.

Способи захисту товарів від фальсифікації

## **Модуль 2. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації окремих груп товарів**

### **Тема 5. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації зерноборошняних товарів**

Зерно борошняні товари: ідентифікаційні ознаки. Види фальсифікації. Способи і методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації.

### **Тема 6. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації кондитерських та смакових товарів**

Кондитерські товари: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації кондитерських товарів (карамелі, цукерок, шоколаду, борошняних, фруктових-ягідних, східних солодоців тощо). Види фальсифікації кондитерських виробів. Способи і методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації кондитерських товарів.

Смакові товари: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації смакових товарів. Види фальсифікації смакових товарів. Способи і методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації смакових товарів

### **Тема 7. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації фруктових-овочевої продукції**

Свіжі та перероблені плоди та овочі: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації продуктів переробки плодів та овочів (консервів, ферментованих, сушених, заморожених тощо). Види фальсифікації продуктів переробки плодів та овочів. Способи і методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації переробленої фруктових-овочевої продукції.

### **Тема 8. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів**

Молочні продукти: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації молочних продуктів (кисломолочних, консервів і сухих молочних продуктів, морозива, вершкового масла, сичужних сирів) Види фальсифікації молочних продуктів. Способи і методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації молочної продукції.

Харчові жири: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації харчових жирів. Види фальсифікації харчових жирів. Способи і методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації харчових жирів.

Яйця, яєчні продукти і харчові концентрати: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації яєчних продуктів (морожених і сухих). Види фальсифікації яєчних продуктів. Способи і методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації яєчних товарів.

### **Тема 9. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби та рибних товарів**

М'ясо та м'ясні товари: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації продуктів переробки м'яса (субпродукти, копченості, ковбасні вироби, консерви, напівфабрикати, кулінарні вироби). Види фальсифікації м'ясних продуктів. Способи і методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації м'ясних товарів.

Риба: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації риби. Види фальсифікації риби. Способи і методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації риби. Риба та рибні

товари: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації рибних продуктів (холодильної обробки, солоної, копченої, в'яленої і сушеної, консервів, пресервів). Види фальсифікації рибних продуктів. Способи і методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації рибних товарів.

#### **Тема 10. Ідентифікація непродовольчих товарів**

. Ідентифікація текстильних, швейних, трикотажних і взуттєвих товарів. Ідентифікація господарчих товарів і будівельних матеріалів. Ідентифікація ювелірних і канцелярських товарів та фототоварів. Ідентифікація парфумерно - косметичних товарів. Ідентифікація хімічних товарів і товарів із пластмас. Ідентифікація меблевих і силікатних товарів. Ідентифікація електро побутових товарів.

#### **Тема 11. Фальсифікація непродовольчих товарів**

Правове регулювання фальсифікації непродовольчих товарів. Фальсифікація текстильних, швейних, трикотажних і взуттєвих товарів. Фальсифікація господарчих товарів і будівельних матеріалів. Фальсифікація ювелірних і канцелярських товарів та фототоварів. Фальсифікація парфумерно - косметичних товарів. Фальсифікація хімічних товарів і товарів із пластмас. Фальсифікація меблевих і силікатних товарів. Фальсифікація електро побутових товарів.

### **Розділ 4 Тематичний план навчальної дисципліни**

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів для студентів денної форми навчання

<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>Кількість годин</b>	<b>Назва теми та питання практичного заняття</b>	<b>Кількість годин</b>	<b>Завдання самостійної роботи в розрізі тем</b>	<b>Кількість годин</b>
<b>Модуль 1. Загальні положення ідентифікації та фальсифікації товарів</b>					
<b>Тема 1.</b> Види і засоби, способи і методи ідентифікації.	2	<b>Практичне заняття 1.</b> Види і засоби, способи і методи ідентифікації. 1. Поняття, мета, завдання та функції ідентифікації. Ідентифікаційна експертиза. Ідентифікація як складова сертифікації продукції. 2. Види ідентифікації та їх характеристика. Об'єкти, засоби та критерії ідентифікації. 3. Характеристика способів ідентифікації. Методи проведення ідентифікації товарів.	4	1. Представлення у вигляді схеми методів проведення ідентифікації товарів	8
<b>Тема 2.</b> Забезпечення ідентифікації товарів	-	<b>Практичне заняття 2.</b> Забезпечення ідентифікації товарів	4	1. Структура та види маркування товарів. 2. Складіть схему класифікації	8

		1. Вивчення законодавчої та нормативної бази щодо ідентифікації продовольчих товарів 2. Вивчення методів проведення ідентифікації 3. Вивчення забезпечення ідентифікації товарів		інформаційних знаків	
<b>Тема 3.</b> Сутність, види та наслідки фальсифікації товарів	2	<b>Практичне заняття 3.</b> Сутність, види та наслідки фальсифікації товарів 1. Сутність, поняття, об'єкти та засоби фальсифікації. 2. Види фальсифікації та їх характеристика. 3. Вивчення наслідків виробництва, реалізації та використання фальсифікованих товарів.	2	1. Наслідки використання фальсифікованих харчових продуктів	8
<b>Тема 4.</b> Заходи попередження та методи визначення фальсифікації товарів	2	<b>Практичне заняття 4.</b> Заходи попередження та методи визначення фальсифікації товарів 1. Державне регулювання належної якості та безпечності харчових продуктів. 2. Правові аспекти та заходи попередження фальсифікації: запобіжні, карні. 3. Відповідальність виробників та продавців про забезпечення належної якості. 5. Класифікація методів визначення фальсифікації товарів. 6. Способи захисту товарів від фальсифікації	2	1. Способи захисту товарів від фальсифікації	8
<b>Всього по модулю 1</b>	6		12		32
<b>Модуль 2. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації окремих груп товарів</b>					
<b>Тема 5.</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації зерноборошняних	2	<b>Практичне заняття 5</b> Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації зерноборошняних товарів	4	1. Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації хліба і хлібобулочних виробів	8

<p>товарів</p> <p>1. Ідентифікація зерноборошняних товарів.</p> <p>2. Особливості фальсифікації зерноборошняних товарів.</p> <p>3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації зерноборошняних товарів</p>		<p>1. Вивчення ідентифікаційних ознак і проведення ідентифікації зерноборошняних товарів</p> <p>2. Вивчення методів визначення фальсифікації зерноборошняних товарів</p> <p>3. Визначення фальсифікації зерноборошняних то</p>			
<p><b>Тема 6.</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації кондитерських та смакових товарів</p> <p>Особливості фальсифікації кондитерських та смакових товарів.</p> <p>1. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації кондитерських та смакових товарів.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 6</b></p> <p>Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації кондитерських та смакових товарів</p> <p>1. Вивчення ідентифікаційних ознак і проведення ідентифікації кондитерських та смакових товарів</p> <p>2. Вивчення методів визначення фальсифікації кондитерських та смакових товарів</p> <p>3. Визначення фальсифікації кондитерських та смакових товарів</p>	4	<p>1. Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації алкогольних напоїв</p>	8
<p><b>Тема 7.</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції</p> <p>1. Ідентифікація фруктово-овочевої продукції.</p> <p>2. Особливості фальсифікації фруктово-овочевої продукції</p> <p>3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації фруктово-овочевої продукції</p>	2	<p><b>Практичне заняття 7</b></p> <p>Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції</p> <p>1. Вивчення ідентифікаційних ознак і проведення ідентифікації фруктово-овочевої продукції</p> <p>2. Вивчення методів визначення фальсифікації фруктово-овочевої продукції</p> <p>3. Визначення фальсифікації фруктово-овочевої продукції</p>	4	<p>1. Схема проведення ідентифікації фруктово-овочевої продукції.</p>	8



<p><b>Тема 8.</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів</p> <p>1.Ідентифікація молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів.</p> <p>2.Особливості фальсифікації молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів</p> <p>3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів</p>	2	<p><b>Практичне заняття 8</b></p> <p>Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації молока та молочних продуктів</p> <p>1. Вивчення ідентифікаційних ознак і проведення ідентифікації молока та молочних продуктів</p> <p>2. Вивчення методів визначення фальсифікації молока та молочних продуктів</p> <p>3. Визначення фальсифікації молока та молочних продуктів</p> <p>4.Визначення фальсифікації харчових жирів</p>	4	<p>1.Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації сухих молочних продуктів і морозива</p>	8
<p><b>Тема 9.</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>1.Ідентифікація м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>2.Особливості фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>3.Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p>	2	<p><b>Практичне заняття 9</b></p> <p>Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>1. Вивчення ідентифікаційних ознак і проведення ідентифікації м'яса та м'ясних товарів</p> <p>2. Вивчення методів визначення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів</p> <p>3.Визначення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів</p> <p>4. Вивчення ідентифікаційних ознак і проведення ідентифікації риби та рибних товарів</p> <p>5. Вивчення методів визначення фальсифікації риби і рибних товарів</p> <p>6.Визначення фальсифікації риби і рибних товарів</p>	4	<p>1.Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації ікриних товарів і нерибних продуктів моря</p>	10

<p><b>Тема10.</b>Ідентифікація непродовольчих товарів</p> <p>1.Місце ідентифікації та в системі товаропросування непродовольчої групи товарів.</p> <p>2.Методи ідентифікації непродовольчих товарів</p> <p>3.Загальний алгоритм проведення ідентифікації Непродовольчих товарів</p> <p>4.Ідентифікація окремих груп непродовольчих товарів</p>	2	<p><b>Практичне заняття 10</b></p> <p>Ідентифікація непродовольчих товарів</p> <p>1.Проведення попередньої ідентифікації</p> <p>2.Ознайомтеся з результатами основного та заключного етапів ідентифікації об'єкта дослідження та їх документального оформлення.</p> <p>3.Ідентифікація і фальсифікація текстильних, швейних, трикотажних і взуттєвих товарів.</p> <p>4.Ідентифікація і фальсифікація господарчих товарів і будівельних матеріалів.</p> <p>5.Ідентифікація і фальсифікація ювелірних і канцелярських товарів та фототоварів.</p>	4	<p>1.Організаційне забезпечення ідентифікації товарів.</p> <p>2.Органи та служби, що здійснюють ідентифікацію товарів</p>	8
<p><b>Тема11.</b>Фальсифікація непродовольчих товарів</p> <p>1.Загальні та специфічні засоби і способи фальсифікації окремих товарних груп.</p> <p>2.Значення супроводжувальної документації та маркування для виявлення фальсифікацій товарів</p> <p>3.Методи виявлення фальсифікації окремих груп непродовольчих товарів</p>	2	<p><b>Практичне заняття 11</b></p> <p>Встановлення фальсифікації непродовольчих товарів</p> <p>1.Встановлення виду та способів фальсифікації непродовольчих товарів.</p> <p>2.Вивчення засобів, що використовуються для захисту непродовольчих товарів від фальсифікації.</p> <p>3.Ідентифікація і фальсифікація парфумерно-косметичних товарів.</p> <p>4.Ідентифікація і фальсифікація хімічних товарів і товарів із пластмас.</p> <p>5.Ідентифікація і фальсифікація меблевих і силікатних товарів.</p> <p>6.Ідентифікація і фальсифікація електропобутових товарів.</p>	4	<p>1.Попередження фальсифікації.</p> <p>2.Заходи щодо попередження фальсифікації</p> <p>3.Подальше використання фальсифікованих товарів.</p>	8
<p><b>Всього по модулю 2</b></p>	14		28		58
<p><b>Всього по курсу</b></p>	20		40		90

## Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (2 бали); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (7 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	29
Модуль 2 (теми 5-11): відвідування лекцій (4 бали); наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (4 бали); відвідування занять (9 балів); обговорення матеріалу занять (18 балів); виконання навчальних завдань (9 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (7 балів); поточна модульна робота (10 балів)	71
Разом	100

**Таблиця 5.1** - Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1 Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	а) Участь у наукових гуртках	10
	б) Участь у наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України № 1393-XIV редакція від 18.12.2017 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
2. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг: Закон України № 3689-XII редакція від 21.05.2015 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
3. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України № 2809-IV редакція від 06.09.2005 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>

4. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування: Маркування об'єктів ідентифікації. Порядок присвоєння, реєстрації, перегляду та скасування кодів EAN на продукцію: ДСТУ 3356-96. — [Введен 1997-01-01]. — М. : Изд-во стандартів, 1997. — 12 с.
5. Продукти харчові. Маркування для споживачів. загальні правила: ДСТУ 4518:2008. — [Введен 2008-01-11]. — К. : Держспоживстандарт України, 2008. — 38 с.
6. Гуменний Р.В. Засоби, що ідентифікують товари та послуги: деякі аспекти термінологічної невизначеності / Р.В. Гуменний //Економіка. Фінанси. Право . – 2009 . – N 1 . – С. 35 - 37.
7. Кіщенко В. Ідентифікація олій та жирів / В. Кіщенко //Харчова і переробна промисловість . – 2009 . – № 11 - 12 . – С. 23 - 25.
8. Кириллова Л.Г. Метод определения фальсификации сливочного масла /Кириллова Л.Г., Алексюк М.П., Батишева Л.В., Андропова Ю.А. //Переработка молока. – 2005. - № 1. – С. 14.

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмній оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Назаренко В.О., Назаренко Л.О. Ідентифікація та фальсифікації товарів: дистанційний курс // [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1421>