МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
06.04.2026
протокол № 03, п. 8

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 06.04.2026 № 61

ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ /

PRODUCT TESTING

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«магістр» /	«master»
Галузь знань	D Бізнес, адміністрування та право /	Business, Administration and Law
Спеціальність	D 7 Торгівля /	Trade
Освітня програма	Підприємництво та торгівля /	Business and Trade

Вінниця 2026

Розробники: Сіренко Світлана, кандидат технічних наук, доцент
Власенко Ірина, доктор медичних наук, професор

Гарант освітньої програми «Підприємництво та торгівля» – Шарко Віталій, доктор економічних наук, професор

Обговорено та схвалено:
на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва від 19.03.2026, протокол № 05;
на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 23.03.2026, протокол № 03.

Рецензенти: Шарко Віталій, доктор економічних наук, професор
Бабій Марія, начальник відділу експертизи та сертифікації товарів Вінницької торгово-промислової палати

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 16.04.2026 р. Формат 60х84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,27.
Обл.-вид. арк. 1,12. Тираж 2. Зам. № 97.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

І. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Робоча програма освітнього компонента «Експертиза товарів» складена відповідно до навчального плану для здобувачів галузі знань D Бізнес, адміністрування та право спеціальності D 7 Торгівля освітньої програми Підприємництво та торгівля освітнього ступеня «магістр» і є обов'язковою.

Метою вивчення освітнього компонента є забезпечення високого рівня теоретичних знань та практичних навичок майбутніх фахівців для вирішення основних завдань з основ організації та проведення товарознавчих експертиз кількості, якості та комплектності непродовольчих товарів, харчових продуктів, формування у здобувачів вищої освіти сучасного товарознавчого мислення, глибокого комплексного розуміння проблем товарознавчої експертизи та опанування навичками їх розв'язання.

Головними завданнями освітнього компонента є опанування здобувачами вищої освіти:

– спеціальних теоретичних знань та практичних навичок з питань контролю якості непродовольчих товарів та харчових продуктів;

– правил постачання, приймання товарів за кількістю та якістю;

– методичного інструментарію розробки та реалізації завдань товарознавчої експертизи;

– правил організації та проведення різних експертиз;

– вирішення правових питань, що можуть виникати при цьому відносно сучасного законодавства.

Результати вивчення освітнього компонента його місце в освітньому процесі.

Результатом вивчення освітнього компонента «Експертиза товарів» для освітньо-професійної програми Підприємництво та торгівля є формування комплексу компетентностей:

Інтегральна компетентність: здатність розв'язувати складні задачі і проблеми галузі підприємництва та торгівлі, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності:

ЗК 2. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК 4. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань / видів економічної діяльності).

ЗК 5. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові) компетентності СК:

СК 2. Здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій та торговельній діяльності.

СК 4. Здатність до вирішення проблемних питань і прийняття управлінських рішень у професійній діяльності.

Програмні результати навчання здобувачів з освітнього компонента «Експертиза товарів» полягають в наступному:

1. Адаптуватися та проявляти ініціативу і самостійність в ситуаціях, які виникають в професійній діяльності.

4. Застосовувати бізнес-комунікації для підтримки взаємодії з представниками різних професійних груп.

5. Професійно, в повному обсязі й з творчою самореалізацією виконувати поставлені завдання у сфері підприємництва та торгівлі.

6. Розробляти та впроваджувати заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність.

8. Оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких та торговельних структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень.

Міждисциплінарні зв'язки: програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки магістрів.

Критерії оцінювання результатів навчання. Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компонента. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Критерії оцінювання результатів навчання

Рівні компетентності	**За шкалою ДТЕУ**	**Критерії оцінювання**
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з освітнього компонента, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом НПП виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Для очної форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 17.06.2024 № 08 (зі змінами від 25.11.2024, протокол № 12).

Згідно з цим же Положенням здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право в день оголошення результатів звернутися із заявою на ім’я директора з проханням апеляційного перегляду оцінки.

Обсяг освітнього компонента в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота здобувачів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів	9	2		7		
Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі. Основні експертні методи	9	2		7		
Тема 3. Організація та технологія проведення експертизи товарів	11	2	2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Тема 4. Експертиза борошна, круп, макаронних, хлібобулочних виробів та крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	11	2	2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6

1	2	3	4	5	6	7
Тема 5. Експертиза смакових товарів та харчових жирів	11	2	2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Тема 6. Експертиза м'ясних та рибних товарів	11	2	2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Тема 7. Експертиза молока і молочних продуктів	11	2	2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Тема 8. Експертиза товарів із пластмас та товарів побутової хімії	11	2	2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Тема 9. Експертиза силікатних, металогосподарчих товарів, будівельних матеріалів та меблів	13	4	2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Тема 10. Експертиза текстильних товарів , швейних та трикотажних товарів	11	2	2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Тема 11. Експертиза взуття	11	2	2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Тема 12. Експертиза парфумерно-косметичних товарів	9		2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Тема 13. Експертиза хутряних напівфабрикатів та виробів з хутра	9		2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Тема 14. Експертиза товарів культурно-побутового призначення	9		2	7	В, ВЛЗ, УД, Т	6
Індивідуальне завдання	34			34	ІЗ	28
Разом	**180/6**	**24**	**24**	**132**		100
Підсумковий контроль	**екзамен**					

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

ВЛЗ – виконання лабораторних завдань – 3 бали.

В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал.

УД – участь у дискусії – 1 бал.

Т – тестування – 1 бал.

ІЗ – індивідуальні завдання – 28 балів:

– участь у засіданні дискусійного клубу (7 балів), виступи з доповідями та опублікування тез (11 балів) – 18 балів;

– виконання індивідуальних завдань по темах – 10 балів.

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

ІІ. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Зміст освітнього компонента (теми програми)

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Експертиза як специфічний вид діяльності. Поняття «якість» та «експертиза», трансформація поняття якості в часі: фактори його формування.

Визначення поняття «експертиза товарів», напрями застосування експертизи у сучасних умовах. Поняття «товарна експертиза», «товарознавча експертиза» та їх відмінність від контролю. Роль і місце товарознавства у товарній експертизі. Товарознавча експертиза як бар'єр на шляху надходження фальсифікованої, неякісної продукції.

Законодавче регулювання експертної діяльності. Організації і підприємства, що здійснюють експертизу товарів.

Класифікація експертиз. Характеристика загальних видів експертиз, їх застосування.

Визначення об'єктів і суб'єктів товарної експертизи, їх класифікація. Характеристика об'єктів товарної експертизи – документації, продукції, процесів, споживчих товарів.

Вимоги до експерта. Компетенція експерта та її межі. Права та обов'язки експерта.

Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі. Основні експертні методи

Особливості функціонування торгово-промислових палат у світі (історичний, економічний, соціальний та інші аспекти).

Закон України «Про торгово-промислові палати в Україні». Діяльність торгово-промислових палат (ТПП) в Україні. Функції ТПП. Послуги, що надає відділ експертиз товарів ТПП. Перспективи розвитку діяльності ТПП в Україні.

Характеристика функціонування ТПП України. Специфіка та позитивний досвід діяльності. Міжнародні об'єднання ТПП, їх вплив на формування торговельно-економічних відносин між країнами. Добровільне та обов'язкове членство в міжнародних об'єднаннях ТПП. Проблема необхідності об'єднання зусиль міжнародних та регіональних ТПП у боротьбі з фальсифікацією товарів, оперативному розповсюдженні інформації про неякісні товари тощо.

Характеристика загальних і специфічних критеріїв вибору методів, які застосовуються під час проведення експертиз. Класифікація та характеристика експертних методів, їх позитивні і негативні сторони, мета і межі застосування.

Характеристика методів провідного експерта, комісії, комбінованого, Дельфі. Використання шкал – номінальної, порядку, інтервалів, відношень з метою підвищення точності оцінок.

Методи підвищення достовірності результатів експертної оцінки – ранжування, безпосередньої оцінки, послідовних переваг, парних порівнянь. Статистичні методи в експертизі.

Тема 3. Організація та технологія проведення експертизи товарів

Організація експертизи. Етапи проведення експертизи.

Підготовчий етап: підстави для призначення та проведення експертизи. Особливості оформлення та значення наряду на проведення експертизи. Взаємостосунки експерта та замовника експертизи.

Основний етап: ознайомлення з товаросупровідною документацією, транспортним засобом, умовами зберігання, особливості відбору проб (зразків), експертна оцінка товарів.

Заключний етап: оформлення результатів експертизи. Правовий статус висновку експерта. Порядок складання акту експертизи. Вимоги до висновку експерта.

Специфіка організації та проведення різних видів експертиз товарів.

Класифікація видів експертизи товарів.

Експертиза кількості: мета, правова та нормативна база, особливості проведення. Експертиза товарів із пошкодженою упаковкою. Порядок і техніка проведення експертизи кількості під час приймання вантажів, методи визначення кількості товарів. Особливості оформлення результатів експертизи кількості.

Експертиза якості товарів: мета, завдання, правова та нормативна база, підстави для проведення. Правила проведення експертизи якості товарів.

Особливості проведення експертизи якості при отриманні товарів від транспортної організації. Експертиза товарів за комплектністю.

Порівняльний, прогнозно-аналоговий, комбінований методи оцінки якості. Неруйнівний та руйнівний методи проведення досліджень під час експертизи товарів. Сучасні органолептичні, фізико-хімічні та інші методи оцінки якості товарів під час товарознавчої експертизи. Дегустація харчових продуктів.

Експертиза товарів, що постачаються за договорами. Документальна експертиза. Асортиментна експертиза. Комплексна експертиза. Документальне оформлення результатів експертизи.

Способи і методи приймання товарів за якістю в міжнародній торгівлі, їх характеристика.

Тема 4. Експертиза борошна, круп, макаронних, хлібобулочних виробів та крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів

Експертиза кількості борошна, крупи, макаронних та хлібобулочних виробів залежно від видів транспортної тари і споживчого упакування, транспортування і зберігання.

Експертиза якості окремих зерноборошняних товарів. Порядок і методи відбору зразків, визначення вихідного і середнього зразка. Вибір показників якості і порядок проведення експертизи. Виявлення дефектів, причини виникнення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Особливості окремих видів крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів як об’єктів експертизи. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників.

Експертиза кількості крохмалю, цукру, меду, кондитерських товарів залежно від видів тари для транспортування і зберігання, вимоги до її маркування.

Експертиза якості крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Порядок і методи відбору зразків для дослідження якості.

Порядок та методи визначення якості, виявлення дефектів, причини виникнення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 5. Експертиза смакових товарів та харчових жирів

Особливості окремих видів смакових товарів (чаю, кави, пряноцій та приправ, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, спирту, горілки, лікеро-горілчаних, вин, коньяку та тютюнових виробів) як об'єктів експертизи. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників.

Експертиза товаросупровідних документів смакових товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Експертиза кількості смакових товарів залежно від видів транспортної тари, споживчого упакування; особливості затарювання окремих видів, вимога до їх маркування.

Експертиза якості окремих видів смакових товарів. Порядок відбору зразків для дослідження якості. Порядок проведення експертизи якості. Виявлення дефектів та причини їх виникнення. Документальне оформлення результатів експертизи.

Особливості харчових жирів як об'єктів експертизи. Умови і терміни зберігання, транспортування харчових жирів, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників.

Експертиза товаросупровідних документів.

Експертиза кількості харчових жирів залежно від видів транспортної тари і споживчого упакування, вимоги до їх маркування.

Експертиза якості окремих видів харчових жирів. Порядок і методи відбору зразків. Порядок проведення експертизи якості. Виявлення дефектів, причин їх виникнення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 6. Експертиза м’ясних та рибних товарів

Особливості м’яса і м’ясних товарів як об’єктів експертизи. Фактори формування якості окремих видів м’ясних субпродуктів, м’ясних напівфабрикатів м’ясних копченостей.

Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на кількісні та якісні показники.

Експертиза товаросупровідних документів (вітчизняних і зарубіжних товарів).

Експертиза кількості видів м’ясних субпродуктів, м’ясних напівфабрикатів м’ясних копченостей залежно від виду транспортної тари і споживчого упакування, особливості їх маркування. Вимоги до маркування.

Експертиза якості окремих видів м’ясних субпродуктів, м’ясних напівфабрикатів м’ясних копченостей. Порядок відбору зразків. Порядок та методи проведення експертизи якості. Виявлення дефектів, причини виникнення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Особливості риби і рибних товарів як об’єктів експертизи. Фактори формування якості окремих видів рибних товарів.

Експертиза товаросупровідних документів.

Експертиза кількості риби і рибних товарів залежно від видів транспортної тари і споживчого упакування, особливості маркування.

Експертиза якості окремих рибних товарів. Порядок та методи відбору зразків для дослідження якості. Порядок проведення експертизи якості. Виявлення дефектів та причини їх виникнення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 7. Експертиза молока і молочних продуктів

Фактори формування якості окремих видів молока і молочних продуктів.

Експертиза товаросупровідних документів (вітчизняних і зарубіжних товарів).

Експертиза кількості молока і молочних продуктів залежно від видів транспортної тари і споживчого упакування, особливості маркування.

Експертиза якості окремих рибних товарів. Порядок та методи відбору зразків для дослідження якості. Порядок проведення експертизи якості. Виявлення дефектів, причини їх виникнення.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 8. Експертиза товарів із пластмас та товарів побутової хімії

Особливості пластичних мас як об’єктів експертизи: номенклатура показників якості пластичних мас та виробів з них.

Експертиза товаросупровідних документів.

Експертиза кількості та якості пластичних мас. Методи випробувань, експрес-метод визначення походження пластмас, органолептичні та фізико-хімічні методи визначення якості.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Особливості хімічних товарів як об'єктів експертизи: номенклатура показників якості хімічних товарів.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості хімічних товарів. Методи випробувань.

Експертиза лакофарбових товарів за кількістю залежно від виду транспортної та споживчої тари. Експертиза якості лакофарбових товарів. Експертиза кількості і якості мийних засобів та інших товарів побутової хімії. Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 9. Експертиза силікатних, металогосподарчих товарів, будівельних матеріалів та меблів

Особливості скляних побутових товарів як об'єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості скляних побутових товарів. Вимоги до упакування та маркування. Методи випробувань. Органолептичний метод визначення якості виробів із скла.

Експертиза кількості та якості, правила приймання, відбір проб, оформлення результатів експертизи.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Особливості керамічних побутових товарів як об’єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості виробів з кераміки. Вимоги до упакування та маркування. Методи випробувань. Органолептичний метод визначення якості.

Експертиза кількості та якості, правила приймання, відбір проб. Визначення втрати якості керамічних виробів під час транспортування та зберігання.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Особливості металогосподарських виробів як об'єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимога до показників якості металогосподарських виробів. Експертиза кількості та якості, правила приймання, відбір проб. Документальне оформлення результатів експертизи.

Особливості експертизи меблевих товарів, номенклатура показників якості, документальне оформлення результатів експертиз.

Особливості експертизи будівельних товарів, номенклатура показників якості, документальне оформлення результатів експертиз.

Тема 10. Експертиза текстильних товарів, швейних та трикотажних товарів

Особливості текстильних волокон, пряжі і ниток як об’єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості текстильних волокон, пряжі і ниток. Методи випробувань. Критерії оцінювання кількісних та якісних показників.

Експертиза кількості та якості. Правила приймання за кількістю та якістю. Відбір проб. Документальне оформлення результатів експертизи.

Особливості тканин як об’єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості тканин. Вимоги до тари, маркування та упакування. Методи випробувань.

Експертиза кількості та якості. Відбір проб.

Експертиза текстильних товарів, пошкоджених від час транспортування. Особливості визначення розміру знижок якості тканин за розповсюдженими дефектами зовнішнього вигляду. Документальне оформлення результатів експертизи.

Особливості швейних товарів як об’єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості швейних товарів. Методи випробувань.

Експертиза кількості та якості швейних виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Правила приймання за кількістю та якістю. Відбір проб.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Особливості трикотажних полотен і готових трикотажних виробів як об’єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості трикотажних полотен і готових трикотажних виробів. Методи випробувань.

Правила приймання за кількістю та якістю. Експертиза кількості та якості. Відбір проб.

Тема 11. Експертиза взуття

Особливості шкіряного, текстильного та валяного взуття як об’єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до властивостей та якості різних видів взуття. Методи випробувань.

Правила приймання взуття за кількістю та якістю. Експертиза кількості та якості взуття. Відбір проб.

Документальне оформлення результатів експертизи взуття.

Тема 12. Експертиза парфумерно-косметичних товарів

Особливості парфумерно-косметичних виробів та сировини для їх виготовлення як об’єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості, тари, упакування та маркування. Методи випробувань. Експертиза кількості та якості взуття. Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 13. Експертиза хутряних напівфабрикатів та виробів з хутра

Особливості хутряних напівфабрикатів та виробів з хутра як об’єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості хутряних напівфабрикатів та виробів з хутра. Методи випробувань.

Експертиза кількості та якості. Правила приймання за кількістю та якістю. Відбір проб.

Визначення втрати якості хутряних виробів. Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 14. Експертиза товарів культурно-побутового призначення

Особливості товарів культурно-побутового призначення як об’єктів експертизи: номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості, тари, упакування та маркування. Методи випробувань. Експертиза кількості та якості. Документальне оформлення результатів експертизи.

Структура освітнього компонента

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год.
1	2	3
Володіти теоретичними знаннями щодо поняття та юридичної природи товарознавчої експертизи.	**Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів** **Лекція № 1** План лекції 1. Значення та завдання експертизи товарів. 2. Відмінність експертизи товарів від контролю якості. 3. Органи, які уповноважені проводити товарознавчі експертизи. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 6, 7, 8. Додаткові: 10. Інтернет-ресурси: 33.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Виконання індивідуального завдання.	7
Використовувати законодавчу базу, що регулює діяльність ТПП в Україні; **вибирати** та **застосовувати** експертні методи.	**Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі. Основні експертні методи** **Лекція № 2** План лекції 1. Особливості функціонування торгово-промислових палат у світі. 2. Закон України «Про торгово-промислові палати в Україні». 3. Перспективи розвитку діяльності ТПП в Україні. 4. Класифікація та характеристика експертних методів, їх позитивні і негативні сторони, мета і межі застосування. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 5, 6, 7, 8. Додаткові: 10. Інтернет-ресурси: 42	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Виконання індивідуального завдання.	7
Працювати з правовою базою проведення експертизи товарів. **Розуміти** правила та алгоритми проведення товарознавчих експертиз якості та кількості	**Тема 3. Організація та технологія проведення експертизи товарів** **Лекція № 3** План лекції 1. Правова база проведення експертизи товарів. 2. Організація експертизи. Етапи проведення експертизи. 3. Специфіка організації та проведення різних видів експертиз. 4. Правила проведення приймальної експертизи за якістю та кількістю.	

1	2	3
непродовольчих товарів та харчових продуктів; **знати** законодавчі та нормативні акти, що забезпечують експертизу товарів під час транспортування; **оформляти** документи за результатами виконання експертизи.	**Рекомендовані джерела:** Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10, 13, 14, 15. Інтернет-ресурси: 25, 33.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 1. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 1 1. Вивчити правову базу проведення експертизи товарів. 2. Ознайомитися з організацією та етапами проведення експертизи. 3. Вивчити специфіку організації та проведення різних видів експертиз. 4. Скласти вихідні документи експертизи за одержаними даними.	2
Усвідомлювати основні завдання експертизи борошна, круп, макаронних виробів, крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів; **аналізувати** сировинний склад, органолептичні та фізико-хімічні показники якості макаронних та хлібобулочних виробів, крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів; **застосовувати** сучасні методи дослідження під час експертизи якості та кількості хлібобулочних виробів, крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів; оформляти висновки експертизи.	**Тема 4. Експертиза борошна, круп, макаронних, хлібобулочних виробів та крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів** **Лекція № 4** План лекції 1. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості борошна, круп. 2. Експертиза якості борошна, круп. 3. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. **Рекомендовані джерела:** Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10. Інтернет-ресурси: 19, 23, 34.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторних занять № 2 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 2 1. Вивчити правила відбору проб борошна та круп. 2. Здійснити експертизу окремих видів борошна та круп 3. Здійснити експертизу меду та оформити результати експертизи. 4. Здійснити експертизу кондитерських виробів та оформити результати експертизи.	2
Володіти основами експертизи смакових товарів та харчових жирів; **аналізувати** органолептичні та	**Тема 5. Експертиза смакових товарів та харчових жирів** **Лекція № 5** План лекції 1. Органолептичні та фізико-хімічні показники смакових	2

фізико-хімічні	товарів.	
1	2	3
показники смакових товарів та харчових жирів; **застосовувати** сучасні методи дослідження під час експертизи якості смакових товарів та харчових жирів; **оформляти** висновки експертизи.	2. Експертиза якості смакових товарів. 3. Органолептичні показники харчових жирів. 4. Особливості експертизи якості харчових жирів. **Рекомендовані джерела:** Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10, 12. Інтернет-ресурси: 36, 39.	
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 3. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 3 1. Вивчити правила відбору проб для дослідження різних груп смакових товарів. 2. Провести експертизу алкогольних напоїв та тютюнових виробів. 3. Здійснити експертизу харчових жирів та оформити акт експертизи.	2
Володіти основами експертизи м’ясних та рибних товарів; **аналізувати** органолептичні та фізико-хімічні показники якості м’ясних субпродуктів та м’ясних напівфабрикатів, м’ясних копченостей, риби і рибних товарів;; **застосовувати** сучасні методи дослідження під час експертизи якості м’яса, м’ясних товарів, риби та рибних товарів; **оформляти** висновок експертизи.	**Тема 6. Експертиза м’ясних та рибних товарів** **Лекція № 6** План лекції 1. Особливості експертизи якості м’ясних субпродуктів та м’ясних напівфабрикатів. 2. Особливості експертизи якості м’ясних копченостей. 3. Фізико-хімічні показник якості окремих видів рибних товарів. 4. Особливості експертизи риби та рибних товарів. **Рекомендовані джерела:** Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10, 14. Інтернет-ресурси: 20, 40.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторних занять № 4. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 4 1. Провести експертизу м’ясних субпродуктів та м’ясних напівфабрикатів та оформити її результати. 2. Провести експертизу м’ясних копченостей та оформити її результати. 3. Здійснити експертизу рибних консервів та оформити результати експертизи. 4. Здійснити експертизу рибних пресервів та оформити результати експертизи.	2

1	2	3
Володіти основами експертизи молока і молочних продуктів; **аналізувати** органолептичні та фізико-хімічні показники якості молока і молочних продуктів; **здійснювати** товарознавчу експертизу молока і молочних продуктів та **оформляти** експертний висновок.	**Тема 7. Експертиза молока і молочних продуктів** **Лекція № 7** План лекції 1. Органолептичні показники якості молока і молочних продуктів. 2. Фізико-хімічні показники якості молока і молочних продуктів. 3. Особливості експертизи молока і молочних продуктів. **Рекомендовані джерела:** Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10, 12. Інтернет-ресурси: 28.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 5. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 5 1. Здійснити експертизу молока та оформити результати експертизи. 2. Здійснити експертизу молочних продуктів та оформити результати експертизи.	2
Розуміти склад полімерів та пластмас, побутової хімії; **аналізувати** органолептичні показники якості полімерних мас та товарів на їх основі; **здійснювати** експертизу виробів із пластмас та товарів побутової хімії.	**Тема 8. Експертиза товарів із пластмас та товарів побутової хімії** **Лекція № 8** План лекції 1. Склад, властивості та характеристику товарів на основі пластмас. 2. Органолептичні показник якості полімерних мас та товарів на їх основі. 3. Оцінка якості та особливості експертизи побутових виробів з полімерних матеріалів. 4. Особливості експертизи товарів побутової хімії. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 5, 6, 7. Додаткові: 11, 12, 13. Інтернет-ресурси: 22, 32, 35.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 6. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 6 1. Розпізнати вид пластмаси за зовнішніми ознаками. Дослідити хімічну природу товарів із пластмаси. 2. Провести експертизу товарів із пластичних мас та оформити її результати. 3. Ознайомитися з порядком та технологією експертизи лакофарбових товарів та оформити акт експертизи. 4. Ознайомитися з порядком та технологією експертизи мийних засобів та оформити акт експертизи.	2

1	2	3
Розуміти особливості проведення експертизи виробів із скла та кришталю, керамічних виробів, металогосподарчих виробів; **визначати** показники якості силікатних та металогосподарчих товарів; **оформляти** акт експертизи та **робити** мотивований експертний висновок. **Розуміти** особливості проведення експертизи меблевих та будівельних товарів; **здійснювати** експертизу різних груп будівельних товарів та меблів, **надавати** мотивований висновок експерта за поставленим завданням.	**Тема 9. Експертиза силікатних, металогосподарчих товарів, будівельних товарів та меблів** **Лекція № 9** План лекції 1. Показники якості та особливості експертизи виробів із скла та кераміки. 2. Показники якості та особливості експертизи металогосподарчих товарів. **Лекція № 10** План лекції 1. Алгоритм проведення експертизи будівельних товарів та її документальне оформлення. 2. Порядок здійснення експертизи меблів та її документальне оформлення. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13, 15, 16, 17. Інтернет-ресурси: 18, 21, 29, 31.	2 2
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 7. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 7 1. Вивчити порядок проведення експертизи на скляні та керамічні вироби. Скласти акт експертизи. 2. Вивчити вимоги до якості та нормативної документації на металогосподарчі товари. 3. Вивчити порядок проведення експертизи на металогосподарчі товари. Скласти акт експертизи. 4. Вивчити порядок проведення експертизи на будівельні товари. Скласти акт експертизи. 5. Вивчити порядок проведення експертизи на меблеві товари. Скласти акт експертизи.	2
Аналізувати органолептичні та фізико-хімічні показники текстильних товарів, швейних та трикотажних товарів; знати особливості проведення їх експертизи; **застосовувати** сучасні методи дослідження під час експертизи якості та	**Тема 10. Експертиза текстильних товарів, швейних та трикотажних товарів** **Лекція № 11** План лекції 1. Товарознавча експертиза якості тканин. 2. Документальне оформлення результатів експертизи тканин. 3. Товарознавча експертиза швейних товарів. 4. Товарознавча експертиза трикотажних товарів. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13, 15. Інтернет-ресурси: 27.	2

кількості тканин вітчизняного та		
1	2	3
закордонного виробництва; **оформлювати** експертний висновок.	**Самостійна робота здобувачів** 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 8. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 8 1. Ознайомитись зі структурою та змістом методики проведення експертизи тканин. 2. Ознайомитись зі структурою та змістом методики проведення експертизи швейних та трикотажних виробів. 3. Проаналізувати ситуацію та скласти акт експертизи.	2
Визначати основні показники якості взуття, алгоритм проведення експертизи взуття із різних матеріалів; **здійснювати** експертизу взуття вітчизняного та зарубіжного виробництва, **вміти** оформлювати експертизи.	**Тема 11. Експертиза взуття** **Лекція № 12** План лекції 1. Основні показники якості взуття та методи їх визначення. 2. Товарознавча експертиза шкіряного взуття. 3. Товарознавча експертиза взуття із синтетичних та штучних матеріалів. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13. Інтернет-ресурси: 25, 26.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 9. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 9 1. Здійснити експертизу шкіряного взуття вітчизняного виробництва та оформити акт експертизи. 2. Здійснити експертизу взуття із синтетичних та штучних матеріалів та оформити акт експертизи.	2
Визначати органолептичні та фізико-хімічні показники якості парфумерно-косметичних товарів; здійснювати експертизу парфумерно-косметичних товарів, оформляти акт експертизи.	**Тема 12. Експертиза парфумерно-косметичних товарів** **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13. Інтернет-ресурси: 37, 38.	
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 10. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 10 1. Вивчити регламент на парфумерно-косметичні товари. 2. Здійснити експертизу парфумерно-косметичних товарів та оформити акт експертизи.	2
Здійснювати експертизу хутряних напівфабрикатів та виробів із хутра,	**Тема 13. Експертиза хутряних напівфабрикатів та виробів з хутра** **Рекомендовані джерела:** Основні:1, 2, 5, 7.	

оформляти акт експертизи.	Додаткові: 11, 12, 13. Інтернет-ресурси: 41.	
1	2	3
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 11. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 11 1. Вивчити нормативну документацію на хутряні напівфабрикати та хутряні вироби. 2. Ознайомитись зі структурою та змістом методики експертизи хутряних напівфабрикатів та хутряних виробів. 3. Вирішити запропоновану ситуацію та оформити документи експертизи.	2
Здійснювати експертизу товарів культурно-побутового призначення, **оформляти** акт експертизи.	**Тема 14. Експертиза товарів культурно-побутового призначення** **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13. Інтернет-ресурси: 24.	
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 12. 3. Виконання індивідуального завдання.	7
	Лабораторне заняття № 12 1. Вивчити нормативну документацію на окремі групи товарів культурно-побутового призначення. 2. Здійснити експертизу паперу та картону та оформити акт експертизи.	2
Індивідуальне завдання	Участь у наукових заходах	34
ВСЬОГО		**180/6**

3. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні

1. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII. Дата оновлення 19.11.2022.
2. Про забезпечення функціонування української мови як державної : Закон України від 31.12.2019 № 2704-VII. Дата оновлення 31.12.2023.
3. Про інформацію : Закон України від 02.10.1992 № 2657-XII. Дата оновлення 27.07.2023.
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 26.10.1998 № 771/97-ВР. Дата оновлення 26.10.2023.
5. *Архіпов В. В. Судово-товарознавча експертиза товарів народного споживання та послуг: теорія та практика : навч.-практ. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 306 с.*
6. *Белінська С.О., Коломієць Т.М., Черняк Л.В., Стретович С.С. Експертиза товарів : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2018. 166 с.*
7. *Експертиза та митне оформлення товарів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Н.В. Мережко, Н.В. Калуга та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2019. 368 с.*
8. *Назаренко Л.О. Експертиза товарів (експертиза продовольчих товарів) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 312 с.*
9. *Юдічева О.П., Котова З.Я., Кузнецова Н.О., Рачинська З.П. Експертиза продовольчих товарів. Кредитно-модульний курс : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2018. 248 с.*

Додаткові

10. *Батутіна А. П., Ємченко І.В., Троякова А.О. Експертиза товарів. Практикум : навч. посіб. 2-ге вид., стер. Львів : Магнолія 2006, 2019. 396 с.*
11. Товарознавство. Т. 1. Непродовольчі товари : підруч. / Н.В. Мережко, О.Р. Мокроусова, С.О. Сіренко та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 760 с.
12. *ДСТУ 2887-94 Пакування та маркування. Терміни та визначення. [Чинний від 01.01.1996]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 1997. 15 с.*
13. *ДСТУ 2890-94 Тара і транспортування. Терміни та визначення. [Чинний від 01.01.1996]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 1997. 10 с.*
14. *ДСТУ 2888-94 Пакування та консервація. Терміни та визначення. [Чинний від 01.01.1996]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 1997. 16 с.*
15. *ДСТУ 4260:2003 Тара і пакування спожиткові. Маркування. Загальні вимоги. [Чинний від 01.01.2004]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.*

16. *ДСТУ 7796:2015 Мішки паперові. Технічні умови. [Чинний від 01.01.2016]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2016. 18 с.*

17. *ДСТУ ISO 780-2001 Пакования. Графічне маркування щодо поводження з товарами (ISO 780:1997, IDT). [Чинний від 01.01.2003]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2003. 16 с.*

Інтернет-ресурси

18. Божко А. Особливості проведення товарознавчої експертизи корпусних меблів. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

19. Бондарєва А., Мокроусова О. Товарознавча експертиза заварних тістечок. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

20. Жалдак М. Оцінка якості нових продуктів з м'яса, сільськогосподарської птиці та зернобобової сировини. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

21. Kaziur Patrycja. Експертні дослідження цементних бетонів, армованих фіброю. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/ suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

22. Луцюк О., Ковальчук М. Товарознавче експертне дослідження твердого туалетного мила. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

23. Мартиросян І. Особливості вартості зерна кукурудзи при проведенні товарознавчих експертиз. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

24. Олевський М. Особливості дослідження смарт-годинників під час проведення судової товарознавчої експертизи. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

25. Петришин Н., Назар М. Експертиза якості жіночих черевиків виробництва ТОВ «ІКОС-СТИЛЬ». URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

26. Петрова О., Сидоренко О. Експертна оцінка якості текстильних матеріалів для взуття для туризму та взуття для активного відпочинку. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

27. Решетило Л. Товарознавчі дослідження асортименту, якості та безпечності нанотекстилю в Україні. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

28. Сирота О. До питання якості, безпечності та фальсифікації сметани. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

29. Шумський О. Товарознавча експертиза екологічного посуду. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf

30. Шурдук І., Мартосенко М. Особливості інформаційного забезпечення товарознавчої експертизи будівельних матеріалів та виробів із укладання підлоги. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.- ekspertyza.pdf

31. Юдічева О., Самойленко А. Встановлення відповідності маркування сталі нормативним документам при проведенні судової товарознавчої експертизи. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/ 2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf
32. Бузина С., Лук'янова В. Особливості екологічної сертифікації лакофарбових матеріалів в Україні. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf
33. Заяць Я., Долинський С. Товарна експертиза в логістичному супроводі товарних потоків. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf
34. Маслій Г., Сівчук І. Актуальні проблеми товарознавчої експертизи меду. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf
35. Найвер І., Ковальова Д. Товарознавча експертиза лісоматеріалів круглих: загальні поняття та причини проведення. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf
36. Сибірна Р. Сибірний А. Науково-практичні засади експертизи соків та напоїв на їх основі. URL: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/suchasna-tov.-ekspertyza.pdf
37. Криворучко Н. Інтернет джерело Особливості товарознавочої експертизи парфумерної продукції. URL: https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/463
38. Аналіз складу косметики: боротьба з фальсифікацією косметичних засобів. URL: https://otava.ua/blog/post/analiz-skladu-kosmetiki-borotba-z-falsifikaciyeyu-kosmetichnih-zasobiv
39. Особливості товарознавчої експертизи харчових жирів. URL: https://textbook.com.ua/tovaroznavstvo/1473453390/s-24?page=1
40. Експертиза рибних товарів. URL: https://textbook.com.ua/tovaroznavstvo/1473453390/s-29
41. Теоретико-методологічні основи судової товарознавчої експертизи хутряних виробів. URL: https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/3166
42. Про торгово-промислові палати в Україні : Закон України від 02.12.1997 № 671/97-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/671/97-%D0%B2%D1%80#Text