

**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

15.01.2024

протокол № 01, п. 10

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ від 15.01.2024 № 05

ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ /

PRODUCT TESTING

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«магістр»	/ «master»
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування»	/ 07 «Management and Administration»
Спеціальність	076 «Підприємництво та торгівля»	/ 076 «Business and Trade»
Освітня програма	«Підприємництво та торгівля»	/ «Business and Trade»

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

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

Обговорено та схвалено:

на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва від 15.01.2024, протокол № 01;

на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 15.01.2024, протокол № 01.

Рецензенти:

Шарко Віталій, доктор економічних наук, доцент

Гавенко Михайло, доктор філософії, директор ПП «Культтовари-Вінниця», м. Вінниця.

Редактор: Фатєєва Т.

Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 25.01.2024. Формат 60x84/16. Папір офсетний

Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,16.

Обл.-вид. арк. 0,91. Тираж 2. Зам. № 495.

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

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Робоча програма освітнього компоненту «Експертиза товарів» складена відповідно до навчального плану для здобувачів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво та торгівля» освітнього ступеня «магістр» і є обов'язковою.

Метою вивчення освітнього компоненту 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 компоненту 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 компоненту його місце в освітньому процесі.

Результатом вивчення освітнього компоненту «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).

Спеціальні (фахові компетентності) СК:

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

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

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

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

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 компоненту. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з освітнього компоненту, 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 викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Для очної (денна, вечірня) 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 компоненту для

здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, 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 компоненту для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 07.02.2022 № 38 (зі змінами).

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право звернутися із проханням перегляду оцінки, одержаної на екзамені, відповідно до Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів від 07.02.2022 № 32.

Обсяг освітнього компоненту 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 студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів	7	2		5		
Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі. Основні експертні методи	7	2		5		
Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів	9	2	2	5	ВЛЗ, В, УД	4
Тема 4. Організація та технологія проведення експертиз	9	2	2	5	ВЛЗ, В, Т	4
Тема 5. Експертиза борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів	11	2	4	5	ВЛЗ, В, УД	8

1	2	3	4	5	6	7
Тема 6. Експертиза крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	9	2	2	5	ВЛЗ, В, Т	4
Тема 7. Експертиза смакових товарів	9	2	2	5	ВЛЗ, В, УД	4
Тема 8. Експертиза м'ясних товарів	11	2	4	5	ВЛЗ, В, Т	8
Тема 9. Експертиза рибних товарів	9	2	2	5	ВЛЗ, В, УД	4
Тема 10. Експертиза молока і молочних продуктів	9	2	2	5	ВЛЗ, В, Т	4
Тема 11. Експертиза товарів із пластмас та товарів побутової хімії	9	2	2	5	ВЛЗ, В, УД	4
Тема 12. Експертиза силікатних та металогосподарчих товарів	9	2	2	5	ВЛЗ, В, Т	4
Тема 13. Експертиза будівельних матеріалів	9	2	2	5	ВЛЗ, В, УД	4
Тема 14. Експертиза текстильних, швейних та трикотажних товарів	9	2	2	5	ВЛЗ, В, Т	4
Тема 15. Експертиза взуття	9	2	2	5	ВЛЗ, В, Т	4
Тема 16. Експертиза парфумерно-косметичних товарів	9	2	2	5	ВЛЗ, В, УД	4
Тема 17. Експертиза хутряних напівфабрикатів та виробів з хутра	9	2	2	5	ВЛЗ, Т	4
Тема 18. Експертиза товарів культурно-побутового призначення	9	2	2	5	ВЛЗ, В, Т	4
Індивідуальні завдання	18			18	ІЗ	28
Разом	180/6	36	36	108		100
Підсумковий контроль	Екзамен					

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

ВЛЗ – виконання лабораторних завдань – 2 бали;

В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал;

Т – тестування 1 бал;

ІЗ – індивідуальні завдання – 28 балів (участь у наукових заходах).

Індивідуальне завдання 1 – участь в конференціях з опублікуванням статті – 18 балів.

Індивідуальне завдання 2 – систематична участь у науковому дискусійному клубі – 10 балів.

2. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Зміст освітнього компоненту (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. 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. Інформаційні засоби експертизи товарів

Поняття та види інформації, джерела інформації, які застосовуються при експертизі товарів. Характеристика товаросупровідних документів – кількісних, якісних, розрахункових, комплексних тощо.

Маркування товарів: функції, вимоги, значення в експертизі. Інформаційні знаки – товарні, компонентні, розмірні, попереджувальні, маніпуляційні, екологічні, акцизне маркування, знаки, найменування місця походження, знаки відповідності та якості, штрихове кодування. Загальна характеристика, вимога.

Експертиза документів, що супроводжують партії вітчизняних та імпортованих товарів.

Тема 4. Організація та технологія проведення експертиз

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 5. Експертиза борошна, круп, макаронних та хлібобулочних 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.

Тема 6. Експертиза крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів

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 7. Експертиза смакових товарів

Особливості окремих видів смакових товарів (чаю, кави, прянощів 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.

Тема 8. Експертиза м'ясних 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.

Тема 9. Експертиза рибних товарів

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 10. 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 11. 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 12. Експертиза силікатних та металогосподарчих товарів

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.

Тема 13. Експертиза будівельних матеріалів

Особливості експертизи будівельних товарів, номенклатура показників якості.

Експертиза товаросупровідних документів. Вимоги до показників якості будівельних товарів. Вимоги до упакування та маркування. Методи випробувань.

Експертиза кількості та якості, правила приймання, відбір проб.

Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 14. Експертиза текстильних, 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 15. 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 16. 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 17. 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 18. 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 компоненту

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.	5
Використовувати законодавчу базу, що регулює діяльність ТПП в Україні; вибирати та застосовувати експертні методи.	Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат. Основні експертні методи Лекція № 2 План лекції 1. Особливості функціонування торгово-промислових палат у світі. 2. Закон України «Про торгово-промислові палати в	2

1	2	3
	<p>Україні».</p> <p>3. Перспективи розвитку діяльності ТПП в Україні.</p> <p>4. Класифікація та характеристика експертних методів, їх позитивні і негативні сторони, мета і межі застосування.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 5, 6, 7, 8. Додаткові: 10. Інтернет-ресурси: 42.</p>	
<p>Використовувати інформаційні засоби експертизи товарів для їх ідентифікації.</p>	<p>Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів Лекція № 3 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види та форми інформації про товар. 2. Способи та вимоги до маркування товарів і тари. 3. Класифікація товаросупровідних документів. 4. Експертиза документів, що супроводжують партії товарів. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2, 3, 7. Додаткові: 12, 13, 14, 15, 16, 17. Інтернет-ресурси: 30, 31.</p>	<p>5</p> <p>2</p>
<p>Працювати з правовою базою проведення експертизи товарів; розуміти правила та алгоритми проведення товарознавчих експертиз якості та кількості непродовольчих товарів та харчових продуктів; законодавчі та нормативні акти, що забезпечують експертизу товарів</p>	<p>Тема 4. Організація та технологія проведення експертиз Лекція № 4 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правова база проведення експертизи товарів. 2. Організація експертизи. Етапи проведення експертизи. 3. Специфіка організації та проведення різних видів експертиз. 4. Правила проведення експертизи за якістю. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10, 13, 14, 15. Інтернет-ресурси: 25, 33.</p>	<p>5</p> <p>2</p> <p>5</p>
	<p>Самостійна робота здобувачів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Виконання індивідуального завдання. 	<p>5</p>

1	2	3
<p>під час транспортування; оформляти документи до проведення та за результатами виконання експертизи.</p>	<p>Лабораторне заняття № 2 1. Ознайомитися з організацією та етапами проведення експертизи. 2. Вивчити вимоги до складання заявки та наряду на проведення експертизи. 3. Вивчити вимоги до складання акту експертизи. 4. Скласти вихідні документи експертизи за одержаними даними.</p>	2
<p>Усвідомлювати основні завдання експертизи борошна, круп, макаронних виробів; аналізувати сировинний склад, органолептичні та фізико-хімічні показники якості макаронних та хлібобулочних виробів; застосовувати сучасні методи дослідження під час експертизи якості та кількості хлібобулочних виробів; оформляти висновки експертизи.</p>	<p>Тема 5. Експертиза борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів Лекція № 5 План лекції 1. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості борошна, круп. 2. Експертиза якості борошна, круп. 3. Експертиза якості макаронних та хлібобулочних виробів. 4. Документальне оформлення результатів експертизи.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10. Інтернет-ресурси: 19, 23.</p> <p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторних занять № 3, № 4. 3. Виконання індивідуального завдання.</p> <p>Лабораторне заняття № 3 1. Вивчити правила відбору проб борошна та круп. 2. Провести органолептичну оцінку борошна та круп. 3. Визначити показники вологості та кислотності борошна, круп. 4. Здійснити експертизу окремих видів борошна та круп та оформити результати експертизи.</p> <p>Лабораторне заняття № 4 1. Вивчити правила відбору проб макаронних та хлібобулочних виробів. 2. Здійснити органолептичну оцінку макаронних та хлібобулочних виробів. 3. Визначити показники вологості та кислотності макаронних та хлібобулочних виробів. 4. Здійснити експертизу окремих видів макаронних та хлібобулочних виробів, оформити результати експертизи.</p>	2
<p>Розуміти основи експертизи крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів; аналізувати сировинний склад, органолептичні, фізико-хімічні</p>	<p>Тема 6. Експертиза крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів Лекція № 6 План лекції 1. Органолептичні показники крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. 2. Фізико-хімічні показники крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.</p>	2

1	2	3
показники цукру, меду; застосовувати сучасні методи дослідження під час експертизи якості кондитерських виробів; оформляти висновки експертизи.	3. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Рекомендовані джерела: Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10. Інтернет-ресурси: 19, 34.	
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 5. 3. Виконання індивідуального завдання.	5
	Лабораторне заняття № 5 1. Здійснити експертизу цукру та оформити результати експертизи. 2. Здійснити експертизу меду та оформити результати експертизи. 3. Здійснити експертизу кондитерських виробів та оформити результати експертизи.	2
Володіти основами експертизи смакових товарів; аналізувати органолептичні та фізико-хімічні показники смакових товарів; застосовувати сучасні методи дослідження під час експертизи якості смакових товарів; оформляти висновки експертизи.	Тема 7. Експертиза смакових товарів Лекція № 7 План лекції 1. Органолептичні та фізико-хімічні показники смакових товарів. 2. Фізико-хімічні показники смакових товарів. 3. Експертиза якості смакових товарів. Рекомендовані джерела: Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10. Інтернет-ресурси: 36.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 6. 3. Виконання індивідуального завдання.	5
	Лабораторне заняття № 6 1. Вивчити правила відбору проб для дослідження різних груп смакових товарів. 2. Провести експертизу алкогольних напоїв та тютюнових виробів. 3. Провести експертизу чаю та оформити результати експертизи.	2
Володіти основами експертизи м'ясних товарів; аналізувати органолептичні та фізико-хімічні показники якості м'ясних субпродуктів та м'ясних напівфабрикатів,	Тема 8. Експертиза м'ясних товарів Лекція № 8 План лекції 1. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості м'ясних субпродуктів та м'ясних напівфабрикатів. 2. Особливості експертизи якості м'ясних субпродуктів та м'ясних напівфабрикатів. 3. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості м'ясних копченостей.	2

1	2	3
<p>м'ясних копченостей; застосовувати сучасні методи дослідження під час експертизи якості м'яса та м'ясних товарів; оформляти висновок експертизи.</p>	<p>4. Особливості експертизи якості м'ясних копченостей.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10, 14. Інтернет-ресурси: 20.</p>	
	<p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторних занять № 7, № 8. 3. Виконання індивідуального завдання.</p>	5
	<p>Лабораторне заняття № 7 1. Ознайомитися із супровідними документами на партію м'ясних субпродуктів та м'ясних напівфабрикатів та їх переліком. 2. Провести експертизу м'ясних субпродуктів та м'ясних напівфабрикатів та оформити її результати.</p>	2
	<p>Лабораторне заняття № 8 1. Ознайомитися із супровідними документами на партію м'ясних копченостей та їх переліком. 2. Провести експертизу м'ясних копченостей та оформити її результати.</p>	
<p>Володіти основами експертизи рибних товарів; аналізувати органолептичні та фізико-хімічні показники якості риби і рибних товарів; здійснювати товарознавчу експертизу риби і рибних товарів, оформляти експертний висновок.</p>	<p>Тема 9. Експертиза рибних товарів Лекція № 9 План лекції 1. Органолептичні показники риби і рибних товарів. 2. Фізико-хімічні показник якості окремих видів рибних товарів. 3. Особливості експертизи риби та рибних товарів.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10, 14. Інтернет-ресурси: 40.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторних занять № 9. 3. Виконання індивідуального завдання.</p>	5
	<p>Лабораторне заняття № 9 1. Визначити органолептичні та фізико-хімічні показники якості рибних товарів. 2. Здійснити експертизу живої риби та оформити акт експертизи. 3. Здійснити експертизу рибних консервів та оформити результати експертизи. 4. Здійснити експертизу рибних пресервів та оформити результати експертизи.</p>	2

1	2	3
<p>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.</p>	<p>Тема 10. Експертиза молока і молочних продуктів Лекція № 10 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.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 4, 6, 7, 8, 9. Додаткові: 10, 12. Інтернет-ресурси: 28.</p> <p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 10. Виконання індивідуального завдання.</p> <p>Лабораторне заняття № 10 1. Здійснити експертизу молока та оформити результати експертизи. Здійснити експертизу молочних продуктів та оформити результати експертизи.</p>	<p>2</p> <p>5</p> <p>2</p>
<p>Розуміти склад полімерів та пластмас; аналізувати органолептичні показники якості полімерних мас та товарів на їх основі, виявляти особливості експертизи виробів на основі пластмас та товарів побутової хімії; застосовувати методи розпізнавання пластмас; здійснювати експертизу виробів із пластмас та товарів побутової хімії.</p>	<p>Тема 11. Експертиза товарів із пластмас та товарів побутової хімії Лекція № 11 План лекції 1. Органолептичний показник якості полімерних мас та товарів на їх основі. 2. Оцінка якості та особливості експертизи побутових виробів з полімерних матеріалів. 3. Фізико-хімічні показники якості окремих видів товарів побутової хімії. 3. Особливості експертизи товарів побутової хімії.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 5, 6, 7. Додаткові: 11, 12, 13. Інтернет-ресурси: 22, 32, 35.</p> <p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 11. 3. Виконання індивідуального завдання.</p> <p>Лабораторне заняття № 11 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.</p>	<p>2</p> <p>5</p> <p>2</p>

1	2	3
<p>Виявляти 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.</p>	<p>Тема 12. Експертиза силікатних та металогосподарчих товарів Лекція № 12 План лекції 1. Показники якості та особливості експертизи виробів із скла. 2. Показники якості та особливості експертизи виробів із різних видів кераміки. 3. Показники якості та особливості експертизи металогосподарчих товарів.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13, 17. Інтернет-ресурси: 29, 31.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 12. 3. Виконання індивідуального завдання.</p>	5
	<p>Лабораторне заняття № 12 1. Вивчити вимоги до якості та нормативної документації на скляні та керамічні вироби. 2. Вивчити порядок проведення експертизи на скляні та керамічні вироби. Скласти акт експертизи. 3. Вивчити вимоги до якості та нормативної документації на металогосподарчі товари. 4. Вивчити порядок проведення експертизи на металогосподарчі товари. Скласти акт експертизи.</p>	2
<p>Виявляти особливості проведення експертизи меблевих та будівельних товарів; здійснювати експертизу різних груп будівельних товарів та меблів, надавати мотивований висновок експерта за поставленим завданням.</p>	<p>Тема 13. Експертиза будівельних товарів Лекція № 13 План лекції 1. Вимоги до якості різних груп будівельних товарів та методи їх визначення. 2. Алгоритм проведення експертизи будівельних товарів та її документальне оформлення.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13, 15, 16. Інтернет-ресурси: 18, 21.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 13. 3. Виконання індивідуального завдання.</p>	5
	<p>Лабораторне заняття № 13 1. Вивчити вимоги до якості та нормативної документації на будівельні товари. 2. Вивчити порядок проведення експертизи на будівельні товари. Скласти акт експертизи.</p>	2

1	2	3
<p>Аналізувати органолептичні та фізико-хімічні показники текстильних товарів; виявляти особливості проведення експертизи тканин; застосовувати сучасні методи дослідження під час експертизи якості та кількості тканин вітчизняного та закордонного виробництва; визначати показники якості швейних та трикотажних товарів, алгоритм здійснення їх експертизи; здійснювати експертизу швейних та трикотажних товарів оформлювати експертний висновок.</p>	<p>Тема 14. Експертиза текстильних, швейних та трикотажних товарів Лекція № 14 План лекції 1. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості тканин. 2. Товарознавча експертиза якості тканин. 3. Товарознавча експертиза швейних та трикотажних товарів 4. Документальне оформлення результатів експертизи тканин, швейних та трикотажних товарів.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13, 15. Інтернет-ресурси: 27.</p> <p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 14. 3. Виконання індивідуального завдання.</p> <p>Лабораторне заняття № 14 1. Ознайомитись зі структурою та змістом методики проведення експертизи тканин. 2. Вирішити запропоновану ситуацію та оформити документи експертизи. 3. Ознайомитись зі структурою та змістом методики проведення експертизи швейних та трикотажних виробів. 4. Проаналізувати ситуацію та скласти акт експертизи.</p>	<p>2</p> <p>5</p> <p>2</p>
<p>Визначати основні показники якості взуття, алгоритм проведення експертизи взуття із різних матеріалів; здійснювати експертизу взуття вітчизняного та зарубіжного виробництва, оформлювати акт експертизи.</p>	<p>Тема 15. Експертиза взуття Лекція № 15 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.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13. Інтернет-ресурси: 25, 26.</p> <p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 15. 3. Виконання індивідуального завдання.</p> <p>Лабораторне заняття № 15 1. Здійснити експертизу шкіряного взуття вітчизняного виробництва та оформити акт експертизи. 2. Здійснити експертизу взуття із синтетичних та штучних матеріалів та оформити акт експертизи.</p>	<p>2</p> <p>5</p> <p>2</p>

1	2	3
<p>Визначати органолептичні та фізико-хімічні показники якості парфумерно-косметичних товарів; здійснювати експертизу парфумерно-косметичних товарів, оформляти акт експертизи.</p>	<p>Тема 16. Експертиза парфумерно-косметичних товарів Лекція № 16 План лекції 1. Органолептичні показники парфумерно-косметичних товарів. 3. Фізико-хімічні показники безпеки парфумерно-косметичних товарів. 4. Особливості експертизи якості парфумерних товарів.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13. Інтернет-ресурси: 37, 38.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 16. 3. Виконання індивідуального завдання.</p>	5
	<p>Лабораторне заняття № 16 1. Вивчити нормативну документацію на парфумерно-косметичні товари. 2. Здійснити експертизу парфумерно-косметичних товарів та оформити акт експертизи.</p>	2
<p>Аналізувати чинники, що впливають на якість хутряних напівфабрикатів та виробів із хутра, володіти теоретичними засадами експертизи хутряних напівфабрикатів та виробів із них; здійснювати експертизу хутряних напівфабрикатів та виробів із хутра, оформляти акт експертизи.</p>	<p>Тема 17. Експертиза хутряних напівфабрикатів та виробів з хутра Лекція № 17 План лекції 1. Фактори, які впливають на якість хутряних напівфабрикатів та виробів із них. 2. Особливості експертизи хутряних напівфабрикатів. 3. Особливості експертизи виробів із хутра.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13. Інтернет-ресурси: 41.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 17. 3. Виконання індивідуального завдання.</p>	5
	<p>Лабораторне заняття № 17 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.</p>	2

1	2	3
<p>Володіти теоретичними засадами товарознавчої експертизи товарів культурно-побутового призначення; здійснювати експертизу товарів культурно-побутового призначення, оформляти акт експертизи.</p>	<p>Тема 18. Експертиза товарів культурно-побутового призначення Лекція № 18 План лекції 1. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості окремих груп товарів культурно-побутового призначення. 2. Нормативна документація на окремі групи товарів культурно-побутового призначення. 3. Товарознавча експертиза товарів культурно-побутового призначення.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 5, 7. Додаткові: 11, 12, 13. Інтернет-ресурси: 24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 2. Підготовка до лабораторного заняття № 18. 3. Виконання індивідуального завдання.</p>	5
	<p>Лабораторне заняття № 18 1. Вивчити нормативну документацію на окремі групи товарів культурно-побутового призначення. 2. Вирішити запропоновану ситуацію та оформити документи експертизи.</p>	2
Індивідуальне завдання 1	Участь в конференціях з опублікуванням статті.	12
Індивідуальне завдання 2	Систематична участь у науковому дискусійному клубі	6
ВСЬОГО		180/6

3. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні

1. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-ХІІ. 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-ХІІ. 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 : підручник / 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 Пакування. 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 Патрысја. 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>

[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 товарознавчої 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/tovarovnavstvo/1473453390/s-24?page=1>

40. Експертиза рибних товарів. URL: <https://textbook.com.ua/tovarovnavstvo/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>