



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

VI МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

(м. Полтава, 4-5 квітня 2019 року)



Полтава
2019

**Міністерство освіти і науки України
Центральна спілка споживчих товариств України
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ
ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ
ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ**

МАТЕРІАЛИ

**VI міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції**

(м. Полтава, 4–5 квітня 2019 року)

**Полтава
ПУЕТ
2019**

Програмний комітет

О. О. Нестуля, голова комітету, д. і. н., професор, ректор Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ).

Члени програмного комітету

Е. Б. Аймагамбетов, д. е. н., професор, ректор Карагандинського економічного університету;

С. М. Лебедєва, д. е. н., професор, ректор Білоруського торгово-економічного університету споживчої кооперації;

А. А. Мазаракі, д. е. н., професор, ректор Київського національного торговельно-економічного університету;

Л. А. Шавга, д. е. н., професор, ректор Кооперативно-торгового університету Молдови;

Х. Н. Факєров, д. е. н., професор, ректор Таджикиського державного університету комерції.

Організаційний комітет

С. В. Гаркуша, голова комітету, д. т. н., доцент, проректор з наукової роботи ПУЕТ;

Г. О. Бірта, заступник голови комітету, к. с.-г. н., професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи (ТБЕМС) ПУЕТ;

Г. М. Кожушко, д. т. н., професор, професор кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

Т. В. Сахно, д. х. н., с. н. с., професор кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

Х. З. Махмудов, д. е. н., професор, завідувач кафедри підприємництва і права Полтавської державної аграрної академії (ПДАА);

А. С. Ткаченко, к. т. н., декан факультету товарознавства, торгівлі та маркетингу, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

С. А. о. Багіров, к. т. н., доцент, доцент кафедри електромеханіки та електрообладнання Азербайджанського технічного університету;

С. Е. Мороз, к. пед. н., доцент кафедри підприємництва і права ПДАА;

О. В. Калашник, к. т. н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права ПДАА;

О. С. Кальян, к. ю. н., доцент, професор кафедри підприємництва і права ПДАА;

Ю. Г. Бургу, к. с.-г. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

Л. М. Губа, к. т. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

О. О. Горячова, к. т. н., доцент, доцент кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

О. В. Кириченко, ст. викладач кафедри ТБЕМС ПУЕТ;

З. П. Рачинська, ст. викладач кафедри ТБЕМС ПУЕТ.

Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (4–5 квітня 2019 року). – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 403 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-344-7

У матеріалах конференції розглядаються теоретичні й методологічні засади проведення експертизи товарів, ідентифікація та фальсифікація товарів, експертні дослідження харчових продуктів і нехарчової продукції як інструмент впливу на безпечність і засіб захисту прав споживачів, формування професійних компетентностей під час підготовки фахівців із підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

УДК 658.62-047.37

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2019

ISBN 978-966-184-344-7

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 2
ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ
ТОВАРІВ

ПОРІВНЯЛЬНЕ ТЕСТУВАННЯ БІОЛОГІЧНОЇ АКТИВНОСТІ СВІТЛА
ЛАМП РОЗЖАРЮВАННЯ ТА СВІТЛОДІОДНИХ ЛАМП

Ю. О. Басова,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, к.т.н., доцент

Л. М. Губа,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, к.т.н., доцент

Г. М. Кожушко,

професор кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, д.т.н., професор

О. В. Хурса,

студент групи ЕМС-21

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава

С. А. о. Багіров,

доцент кафедри електромеханіки та електрообладнання, к.т.н., доцент
Азербайджанський технічний університет, Азербайджан, м. Баку

Світло служить не тільки засобом отримання зорової інформації – воно спричиняє на людину і незоровий вплив. У процесі еволюції регулярна зміна дня і ночі стала основним фактором, що керує біологічними процесами в організмі. Крім зорових рецепторів (паличок та колбочок), які забезпечують отримання і первинну обробку інформації, що передається світлом про навколишній світ, є ще один, третій тип фоторецепторів. Він відкритий зовсім недавно, і називається чутливим рецептором циркадного циклу [1-2]. В людському організмі ці рецептори відіграють роль датчиків для центрального «біологічного годинника». Біологічний годинник регулює ряд біологічних процесів, що протікають в організмі людини, причому це відбувається на основі інформації про освітленість. Це відкриття змінило підходи до встановлення вимог до освітлення, особливо для освітлення з використанням нових інноваційних джерел світла, таких як світлодіодні(СВД) лампи та світильники. На сьогодні проблеми пов'язані з біологічною активністю світла нових світлодіодних ламп та світильників ще не достатньо вивчені і більшість споживачів не інформовані про ці властивості світла, тому тема дослідження є актуальною.

Метою роботи є порівняльні дослідження біологічної активності світла світлодіодних ламп з світлом ламп розжарювання;

За останні роки про вплив світла на здоров'я та самопочуття людини опубліковано багато наукових праць [1-8]. Світло, що попадає на гангліозні клітини сітківки спричиняє сигнали, які поступають безпосередньо в нейроклітинний орган, який регулює секрецію гормону мелатоніну в кров. Мелатонін приймає участь у протіканні циклу «сон-бадьорість». Показано, що високі рівні освітленості, які мають місце протягом дня, зменшують секрецію мелатоніну в організмі людини, що призводить до підвищення активності організму. При падінні освітленості нижче певного рівня секреція мелатоніну підвищуються. Центральний біологічний годинник впливає ще на біологічні годинники окремих органів, в першу чергу на легені, серце, підшлункову залозу, нирки. Тому зміна активності організму супроводжується зміною температури тіла, кров'яного тиску, частоти пульсу та інше.

Синє світло впливає також на рівень кортизолу, що виробляється організмом людини [9]. На думку авторів роботи [10] світлодіодні лампи з високою часткою синього світла є стимулятором гормональної системи, що допомагає швидше просинатись, покращувати настрій і працездатність, але зловживати короткохвильовим світлом не потрібно, так як будь-яка стимуляція придушує власні механізми синтезу гормонів.

На сьогодні дослідження біологічної активності світла можуть бути проведені без «медичної складової», спираючись на відомі залежності спектру пригнічення секреції мелатоніну функції $B(\lambda)$. [5].

Для розрахунку біологічного еквіваленту випромінювання світлодіодів, нами використана спрощена методика [3]. Пригнічення секреції мелатоніну під дією світла з різною довжиною хвилі можна визначити за допомогою функції циркадної ефективності. Коефіцієнт циркадної ефективності a_c можна розрахувати на основі координати колірності МКО (x, y) за виразом [3]:

$$a_c = \frac{1-x-y}{y} \quad (1)$$

Нами досліджувалась циркадна ефективність комерційних зразків світлодіодних ламп різних торгівельних марок. Для дослідження були вибрані лампи з різною колірною температурою. Біологічну активність світла світлодіодних ламп порівнювали з світлом галогенної лампи розжарювання (2800 К). Були також досліджені компактні люмінесцентні лампи. Розрахунок координат колірності та корельованої колірності температури проводили на основі вимірювання спектру випромінювання згідно з рекомендаціями [12,]. Відносний біологічний еквівалент розраховували як відношення a_c СВД ламп до a_c ламп розжарювання. Результати дослідження наведені у табл. 1

Таблиця 1 – Розрахункові дані коефіцієнту циркадної ефективності та відносного біологічного еквіваленту ламп з різною колірною температурою

| Тип лампи | Корельована колірна температура, К | Координати колірності | | Коефіцієнт циркадної ефективності, a_c | Відносний біологічний еквівалент, % |
|-------------------------------|------------------------------------|-----------------------|--------|--|-------------------------------------|
| | | x | y | | |
| Лампа розжарювання | 2800 | | | 0,35 | 100 |
| Світлодіодні лампи | 2680 | 0,4633 | 0,4140 | 0,296 | 85 |
| | 2800 | 0,4486 | 0,4019 | 0,37 | 105 |
| | 3100 | 0,4264 | 0,3931 | 0,45 | 129 |
| | 4200 | 0,3714 | 0,3678 | 0,7 | 200 |
| | 5400 | 0,3347 | 0,3499 | 0,9 | 257 |
| | 6300 | 0,3159 | 0,3385 | 1,02 | 290 |
| Компактні люмінесцентні лампи | 2700 | 0,4646 | 0,4187 | 0,279 | 80 |
| | 4200 | 0,3731 | 0,3750 | 0,67 | 192 |

Як видно із отриманих результатів відносний біологічний еквівалент світла ламп зі збільшенням корельованої колірної температури зростає. Світло світлодіодів може перевищувати біологічну активність в порівнянні з лампами розжарювання, до 300 %.

Реальна ступінь загрози передозування світлом світлодіодів з високою колірною температурою є зараз предметом дискусії і медико-біологічних досліджень для побутового освітлення, дитячих та шкільних закладів. До отримання загально визнаних медичних висновків доцільно утримуватися від використання світло діодів з колірною температурою більшою за 3500К [12].

Висновки:

1) спектральний склад світла є важливим параметром штучних джерел світла, який впливає не тільки на зорову функцію, але і на здоров'я людини. Біологічна активність світла світлодіодних ламп з колірною температурою більшою за 6000 К перевищує біологічну активність світла ламп розжарювання більш як у 3 рази;

2) для житлового освітлення, дитячих та шкільних закладів доцільно рекомендувати використовувати світлодіодні лампи з біологічною активністю світла, яка не перевищує цю величину для ламп розжарювання. Це можна обґрунтувати тим, що за столітню історію використання цих ламп для освітлення житла негативного впливу на фізичне та психологічне здоров'я людей виявлено не було.

Список використаних інформаційних джерел

1. Berson D. M Phototransduction by Retinal Ganglion Cells That Set the Circadian Clock / D. M. Berson, F. A. Dunn, M. Takao // Science. – 2002. – Vol. 295. – P. 1070.
2. Action Spectrum for Melatonin Regulation in Humans: Evidence for a Novel Circadian Photoreceptor / G. Brainard, J. Hanifin, J. Greeson, B. Byrne, G. Glickman, E. Gerner, M. Roilag // Journal of Neuroscience. – 2001. – Vol. 21. – №. 16. – P. 6405.
3. Биске К., Галл Д. Определение и измерение циркодометрических величин // Светотехника. – 2006. – № 1. – С. 49-51.
4. Адриан В. Комментарий к спектру действия излучения для регуляции секреции мелатонина // Светотехника. – 2008. – 1. – С. 39-41.
5. О биологическом эквиваленте излучения светодиодных и традиционных источников света с цветовой температурой 1800-10000 К/ Аладов А. В., Закгейм А. Л., Мизеров М. Н., Черняков А. Е. // Светотехника. – 2012. – № 3. – С.7-10.
6. Thapan K. An action spectrum for melatonin suppression: evidence for a novel non-rod, non-cone photoreceptor system in humans / K. Thapan, J. Arendt, D. Skene // J. Physiol. — 2001. — Vol. 535 (pt 1). — P. 261.
7. Боммель В. Лампы для прямой замены ламп накаливания и здоровье людей / Ваут ван Боммель // Светотехника. – 2011. – № 2. – С. 20-24.
8. Бижак Г. Спектры излучения светодиодов и спектр действия для подавления секреции мелатонина / Г. Бижак, М. Б. Кобав / Светотехника. – 2012. – №3.– С.11-16.
9. Figueiro M.G., Rea M.S. Short-Wavelength Light Enhances Cortisol Awakening Response in Sleep-Restricted Adolescents. Int. J. Endocrinol. 2012; 2012: 301935.
10. Дейнего В.Н., Светодиодное освещение как фактор стимуляции гормональной системы. / Дейнего В.Н., Капцов В.А. // Гигиена и санитария. 2015. – № 5. – С. 45-48.
11. Колориметрія : ДСТУ СІЕ 015:2017 (СІЕ 015:2004, ІДТ) : чинний з 2019-01-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2019. – 60 с. (Національний стандарт України).
12. Кожушко Г.М. Сучасні підходи та проблеми освітлення дошкільних та загальноосвітніх закладів / Г.М. Кожушко, В.Г. Мартіросова, Н.С. Смірнова, Т.В. Сахно // Промислова електроенергетика та електротехніка. – 2018. – № 4-6. – С. 28-32.

СУЧАСНІ СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Г. О. Бірта,

завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи,
д.с.-г.н., професор

Ю. Г. Бургу,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи,
к.с.-г.н., доцент

Л. В. Флока,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи,
к.с.-г.н.

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава

На сучасному етапі розвитку молочної індустрії вдосконалюються способи виробництва молочних продуктів та підготовки сировини для їх отримання. Останніми роками асортимент та виробництво кисломолочних продуктів значно збільшився. Кисломолочні продукти – це продукти, що одержані з молока внаслідок ціленаправленої дії молочнокислих бактерій, які виробляють спирт, молочну кислоту та інші проміжні продукти і тим самим беруть участь у формуванні смакових і ароматичних властивостей кисломолочних продуктів [1].

На ринку кисломолочних продуктів, що користуються підвищеним попитом, знаходяться сотні його найменувань і багато хто з них активно рекламуються. Тому спокуса підробити або збільшити обсяги кисломолочних продуктів шляхом різного виду фальсифікацій завжди є як у реалізатора, так і виробника кисломолочної продукції.

Нові економічні відносини призвели до відкритості ринку, в тому числі і до зростання фальсифікованих і контрафактних товарів, серед яких молочні та кисломолочні продукти займають провідне місце. Згідно зі статистичними даними, фальсифікована продукція в Європі становить близько 7%, в Україні – до 30%. Найбільш небезпечною є фальсифікація продукції із заміною споживчих властивостей, зміною натурального складу, введенням до її складу компонентів, шкідливих для здоров'я людей. Такі види фальсифікації найбільш поширені у виробництві молочних та кисломолочних продуктів, що мають широкий асортимент і високий рівень споживання в порівнянні з м'ясними та рибними виробами. Саме це робить кисломолочні продукти найбільш привабливими для фальсифікаторів [2].

Методи фальсифікації завжди зводяться до порушень технології виробництва за рахунок використання невідповідної сировини з наступним доведенням фізико-хімічних показників до встановлених стандартами норм.

ЗМІСТ

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

| | |
|---|----|
| IMPROVEMENT OF THE METHODS OF CONDUCTING COMMODITY EXAMINATION OF PERFUMERY PRODUCTS V. Zakharchuk, L. Nerutsa..... | 3 |
| МЕХАНІЗМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ НА ПРИКЛАДІ ТЕОРІЇ ТА ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ДИТЯЧИХ ІГРАШОК А. А. Булейко, К. С. Бойченко..... | 7 |
| ДОКУМЕНТАЛЬНІ ПРИЙОМИ ДОСЛІДЖЕННЯ ОПЕРАЦІЙ ПО ВИРОБНИЦТВУ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ПРИ ПРОВЕДЕННІ ЕКСПЕРТИЗИ В. І. Вербицька, Д. М. Сагорєв..... | 10 |
| ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ БЮВЕТНОЇ ВОДИ І. В. Гончарова, Д. А. Головка..... | 15 |
| ПОНЯТТЯ ТА ЗМІСТ ЕКСПЕРТНОГО КОНСАЛТИНГУ ЯК ВИДУ ЕКСПЕРТНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ О. О. Горячова, Н. О. Офіленко..... | 18 |
| ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ О. С. Донцова, О. О. Михальський, Г. А. Сич..... | 20 |
| СУДОВО-ГЕМОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ЯК НОВИЙ ВИД ЕКСПЕРТНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ Л. В. Кива, С. Г. Мороз, Т. М. Єгорова..... | 24 |
| ЗНАЧЕННЯ МЕТРОЛОГІЇ ДЛЯ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ О. М. Коробка..... | 27 |
| К ВОПРОСУ НОМЕНКЛАТУРЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ СОКОВЫЖИМАЛОК Н. В. Кузьменкова, Е. И. Лазько..... | 30 |
| ОСНОВНІ АСПЕКТИ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ І. Л. Найвер..... | 33 |
| ПЕРЕВІРКА ЯКОСТІ ЗМІШУВАННЯ БУДІВЕЛЬНИХ СУМІШЕЙ О. М. Омелян, Т. В. Сахно, М. М. Барашков..... | 36 |
| РОЛЬ БІОСТІЙКОСТІ ТЕКСТИЛЬНИХ ЦЕЛЮЛОЗОВМІСНИХ МАТЕРІАЛІВ У ВИЗНАЧЕННІ ТЕРМІНІВ ЇХ ЗНОШУВАННЯ Г. О. Пушкар, І. С. Галик, Б. Д. Семак..... | 38 |
| К ВОПРОСУ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ В. Е. Сыцко, Т. Ю. Калинка, Н. П. Раецкая..... | 41 |

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 2 ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ

| | |
|---|----|
| ПОРІВНЯЛЬНЕ ТЕСТУВАННЯ БІОЛОГІЧНОЇ АКТИВНОСТІ СВІТЛА ЛАМП РОЗЖАРЮВАННЯ ТА СВІТЛОДІОДНИХ ЛАМП Ю. О. Басова, Л. М. Губа, Г. М. Кожушко, О. В. Хурса, С. А. о. Багіров..... | 44 |
| СУЧАСНІ СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу, Л. В. Флока..... | 48 |

| | |
|--|-----|
| ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННЫХ ФОРМ ИДЕНТИФИКАЦИОННЫХ СВЯЗЕЙ В СУДОПРОИЗВОДСТВЕ | |
| И. Н. Буц..... | 50 |
| АНАЛІЗ УМОВ СТВОРЕННЯ В УКРАЇНІ КАТЕГОРІЇ ЗАХИЩЕНОГО ГЕОГРАФІЧНОГО ЗАЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ІГРИСТИХ ВИН | |
| К. С. Гарбажій, Є. Б. Суворов..... | 53 |
| ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЧАЙНО-ГІБРИДНИХ ТРОЯНД | |
| Г. І. Голодюк, Н. М. Гургула..... | 57 |
| СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МАСЛА ВЕРШКОВОГО | |
| О. І. Гирка, М. П. Бодак..... | 60 |
| КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД ПРИ ДОСЛІДЖЕННІ ФАЛЬСИФІКОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ | |
| Т. А. Заніна, А. П. Копитько, О. В. Мануленко..... | 64 |
| ВИДИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ПАРФУМЕРНОЇ ПРОДУКЦІЇ | |
| О. О. Іщик..... | 68 |
| АНАЛІЗ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОВБАС ВАРЕНИХ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА | |
| О. В. Калашник, Л. В. Кожара..... | 70 |
| ЩОДО КЛАСИФІКАЦІЇ ПЛАСТИВЦІВ ВІВСЯНИХ | |
| О. В. Калашник, Д. Г. Лисак, О. Д. Калашник..... | 73 |
| ПРОБЛЕМА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ | |
| Ю. В. Капітанова, Л. С. Крючко..... | 76 |
| ОСОБЛИВОСТІ ІДЕНТИФІКАЦІЇ І ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ГОРІЛКИ | |
| О. І. Клепа..... | 78 |
| ФАЛЬСИФІКАЦІЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ | |
| Х. І. Ковальчук, М. С. Главацька, М. І. Катрук..... | 81 |
| ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЯ КРУП | |
| Х. І. Ковальчук, М. Ю. Зарукіна, О. В. Боровик..... | 83 |
| ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТА НЕЗАКОННЕ ВИРОБНИЦТВО АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ В УКРАЇНІ | |
| Ю. В. Кравченко, Л. С. Крючко..... | 86 |
| РОЗРОБКА СИСТЕМИ ДЕСКРИПТОРІВ ДЛЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ | |
| Т. А. Кунділовська, І. М. Соколовська..... | 90 |
| ВІРТУАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ОВОЧІВНИЦТВА | |
| О. В. Лиса, І.-М. В. Мідик..... | 95 |
| СОСТАВ ЖИДКОГО МЫЛА КАК ВАЖНЕЙШИЙ ФАКТОР ФОРМИРОВАНИЯ ЕГО ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ | |
| К. И. Локтева, Е. С. Игнатик..... | 97 |
| ФАЛЬСИФІКАЦІЯ НАРУЧНИХ ГОДИННИКІВ СВІТОВИХ БРЕНДІВ | |
| Н. Б. Марчук, Л. В. Андрієвська..... | 101 |
| ОСОБЛИВОСТІ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ВЗУТТЯ ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ З УРАХУВАННЯМ НОВИХ ТРЕНДІВ | |
| Г. В. Маслій, І. П. Сівчук..... | 104 |
| ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ | |
| А. С. Мохненко..... | 108 |
| ПРАКТИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ И КЛАССИФИКАЦИИ ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКИХ ТОВАРОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ | |

| | |
|---|-----|
| СУДЕБНОЙ ЕКСПЕРТИЗЫ | |
| О. А. Недашковская..... | 110 |
| ПРИНЦИПИ ТА ВИМОГИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ | |
| Л. В. Неруца..... | 114 |
| ВЕЛОСИПЕДИ БЕЗ МАРКУВАЛЬНИХ ПОЗНАЧЕНЬ: ІДЕНТИФІКАЦІЯ ОБ'ЄКТІВ ПРИ ПРОВЕДЕННІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ | |
| М. М. Оверчук..... | 117 |
| ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ВЗУТТЯ ТА ОДЯГУ В ЕКСПЕРТНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ (НА ПРИКЛАДІ СВІТОВИХ БРЕНДІВ) | |
| С. А. Павленко, Н. Г. Лисюк..... | 121 |
| ЕКСПРЕС-МЕТОДИ ВІЯВЛЕННЯ ЯКІСНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОКА | |
| Б. К. Пасальський, Н. Ю. Чикун..... | 124 |
| МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ | |
| Л. І. Решетило..... | 128 |
| КРИТЕРІЇ ІДЕНТИФІКАЦІЇ АКУЛИ КАТРАН | |
| О. В. Сидоренко, Н. О. Боліла..... | 130 |
| ВИКОРИСТАННЯ ТОВАРІВ REFURBISHED ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ | |
| О. О. Сирота..... | 133 |
| ІДЕНТИФІКАЦІЯ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ЗА ЇХ СКЛАДОМ І СТІЙКІСТЮ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ | |
| І. В. Сирохман, М.-М. В. Калимон..... | 138 |
| ИССЛЕДОВАНИЕ СОСТАВА ЗУБНЫХ ПАСТ И ЕГО ВЛИЯНИЯ НА ПРИОРИТЕТЫ ВЫБОРА | |
| Л. В. Целикова, Ж. И. Шишко..... | 142 |
| АНАЛІЗ ПЕРЕВАГ І НЕДОЛІКІВ ЧИННИХ СИСТЕМ КЛАСИФІКАЦІЇ КЕРАМІЧНОЇ ПЛИТКИ У ЗАСТОСУВАННІ ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ | |
| О. В. Шумський, О. В. Лук'янюк..... | 145 |
| ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВІЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ | |
| Г. О. Ящишина..... | 149 |

**ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 3
ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ**

| | |
|--|-----|
| ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ СУДОВО-БУХГАЛТЕРСЬКОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ | |
| Р. П. Андрушко, З. П. Мирончук..... | 154 |
| НОВІ ВИДИ ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ | |
| О. В. Бабій, А. В. Кошельник..... | 157 |
| ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РИНКУ СПОЖИВАЧА ЯКІСНИМИ ПРОДУКТАМИ ХАРЧУВАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА | |
| О. В. Бараболя..... | 159 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ РЕКВІЗИТІВ МАРКУВАННЯ КОНЬЯКУ УКРАЇНИ ОРДИНАРНОГО ТМ «TAIROVO» | |
| Л. В. Берлінова, Є. О. Горбенко..... | 161 |
| ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ПРЕСЕРВІВ З ОСЕЛЕДЦЯ | |
| Т. Г. Бондарець, Н. В. Гнітій..... | 163 |
| БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ МОРОЗИВА ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ | |

| | |
|---|-----|
| С. П. Вежлівцева, Т. В. Божко, О. П. Ряба..... | 167 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ ЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ СМЕТАНИ | |
| М. Гримашевич, Б. Клименко, Л. М. Копанцева..... | 171 |
| ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ДИТЯЧИХ КОЛГОТОК | |
| О. В. Доманова, М. С. Буць..... | 173 |
| ЕКСПЕРТИЗА КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ ДЛЯ ВМИВАННЯ | |
| О. В. Доманова, Д. В. Вербицька..... | 175 |
| ЯКІСТЬ ПЕЧИВА ЗДОБНОГО ПРОВІДНИХ ВИРОБНИКІВ | |
| Р. С. Дончевська, Д. В. Ткаченко..... | 177 |
| ЕКСПЕРТИЗА ПОСЛУГ АТЛ АВТОСЕРВІС В М. ЧЕРНІГОВІ | |
| І. О. Дудла, О. Б. Хребтань..... | 180 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ ВІТАМІНУ С В ОВОЧАХ І ФРУКТАХ ПОЛТАВИ В | |
| СВІЖОМУ ТА ЗАМОРОЖЕНОМУ ВИГЛЯДІ У ВЕСНЯНИЙ ПЕРІОД | |
| В. Євтушок, І. Паталах, А. Бочков, Л. М. Копанцева..... | 184 |
| ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ БРИНЗИ | |
| А. П. Кайнаш, Н. В. Будник..... | 186 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ МОЖЛИВОСТЕЙ ФІЛЬТРУ ДЛЯ | |
| ОЧИЩЕННЯ ВОДИ «EDEL WASSER» ФІРМИ ZERTER | |
| О. В. Кириченко, З. П. Рачинська, Й. Тамір..... | 188 |
| ЕКСПЕРТИЗА ЮВЕЛІРНИХ ВИРОБІВ | |
| Г. Д. Кобищан, І. О. Бакай..... | 191 |
| БЕЗПЕЧНІСТЬ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ | |
| Х. І. Ковальчук, Н. М. Герасимчук, М. І. Катрук..... | 193 |
| АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУДОВОЇ АВТОТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ | |
| В. С. Косован..... | 196 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ РЕКВІЗИТІВ МАРКОВАННЯ КОСМЕТИЧНОГО КРЕМУ | |
| ТМ «LINDO» | |
| Н. Ф. Кострикіна, Р. В. Чумак..... | 200 |
| КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ | |
| Л. С. Крючко, А. І. Локотькова..... | 202 |
| ОСОБЛИВОСТІ КОНТРОЛЮ ЗА ВЕДЕННЯМ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА | |
| ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА ВІДПОВІДНО СТАНДАРТУ | |
| О. О. Ласло, О. В. Бараболя..... | 204 |
| ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ ВАРЕНИХ | |
| КОВБАСНИХ ВИРОБІВ | |
| В. Т. Лебединець, В. І. Тимчук..... | 208 |
| ІДЕНТИФІКАЦІЯ ШОКОЛАДУ ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВО-ТОВАРОЗНАВЧОЇ | |
| ЕКСПЕРТИЗИ ЗА УХВАЛОЮ СУДУ | |
| В. Г. Малимон..... | 210 |
| ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ СОНЦЕЗАХИСНИХ ОКУЛЯРІВ | |
| І. А. Мальчевська, Г. І. Голодюк..... | 214 |
| ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ТІОСУЛЬФОНАТНИХ АНТИМІКРОБНИХ | |
| ПРЕПАРАТІВ | |
| І. А. Мартиросян, О. В. Пахольок..... | 216 |
| ЗАСТОСУВАННЯ СУДОВИМ ЕКСПЕРТОМ КЛАСИФІКАЦІЇ ВЕЛОСИПЕДІВ ПІД | |
| ЧАС ПРОВЕДЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ | |
| А. Д. Матвійчук..... | 219 |
| ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ОВОЧЕВИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ | |
| В. О. Назаренко..... | 222 |

| | |
|---|-----|
| ЗМІНИ ФЕРМЕНТАТИВНОЇ АКТИВНОСТІ КУЛЬТИВОВАНИХ ПЕЧЕРИЦЬ В ПРОЦЕСІ ЗАМОРОЖУВАННЯ | |
| Н. А. Нестеренко..... | 226 |
| ВИЗНАЧЕННЯ ВАРТОСТІ (ОЦІНКИ) МАШИН ТА ОБЛАДНАННЯ, ЩО НЕ МАЮТЬ АНАЛОГІВ ТА ЗНЯТІ З ВИРОБНИЦТВА | |
| Д. П. Оскаленко..... | 228 |
| ЕКСПЕРТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ МЕБЛЕВО-ДЕКОРАТИВНИХ ТКАНИН | |
| Л. В. Пелик, Ю. А. Пелех..... | 230 |
| ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ СВІТЛОДІОДНИХ СВІТИЛЬНИКІВ ДЛЯ ВУЛИЧНОГО ОСВІТЛЕННЯ | |
| А. О. Семенов..... | 232 |
| ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ КРОСИВОК «NEW BALANCE» | |
| В. В. Серединський..... | 235 |
| ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ КРЕВЕТОК PALAEMON ADSPERSUS | |
| О. В. Сидоренко, О. О. Петрова..... | 240 |
| СОРБЦІЯ ЙОНІВ МЕТАЛІВ РОЗЧИНАМИ ХІТОЗАНУ | |
| Д. О. Стрижак, С. В. Стрижак..... | 243 |
| ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА КЛЕЙ-ОЛІВЦІВ | |
| А. С. Тернова, С. О. Сіренко..... | 247 |
| ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЗА МАРКУВАННЯМ ТА ПРОВЕДЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ МОЛОКА ПИТНОГО | |
| Т. В. Устік..... | 250 |
| ДО ПИТАННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ | |
| Т. В. Устік, Н. О. Будаков..... | 256 |
| ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СОУСУ СИРНОГО | |
| І. Федорчук, А. Коломійчук, Л. М. Копанцева..... | 264 |
| ОСОБЛИВОСТІ ЗАКОНОДАВЧОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПОРЯДКУ ВИЗНАЧЕННЯ ХАРАКТЕРИСТИК ТОВАРІВ ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ УКРАЇНСЬКОЇ КЛАСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ ЗОВНІШНЬОЇ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ | |
| О. Ю. Холодова..... | 266 |
| ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ | |
| Л. В. Целикова, А. Ю. Старков, Ж. И. Шишко..... | 270 |
| АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА РИНКОВОГО СЕГМЕНТА СОКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ | |
| Т. О. Чорна, Т. С. Леміщенко..... | 273 |
| ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ РИНКОВОГО СЕГМЕНТУ РОЗЧИННОЇ КАВИ, ЯКА РЕАЛІЗУЄТЬСЯ У СЛОБОЖАНСЬКОМУ РЕГІОНІ | |
| Т. О. Чорна, О. С. Тимченко..... | 275 |
| РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІСКВІТНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ | |
| М. М. Чуйко..... | 277 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ | |
| С. М. Шакалій..... | 280 |
| ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ СОРТІВ ТА ТИПІВ НАТУРАЛЬНОГО КАУЧУКУ ЯК ОБ'ЄКТА БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ | |
| О. С. Шульга, В. О. Комаха, Н. В. Мережко..... | 283 |
| ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ДИТЯЧОГО МОЛОКА ЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ | |

| | |
|--|-----|
| ПОКАЗНИКАМИ | |
| Я. Ющенко, О. Д. Іващенко, Ю. Б. Нікозять..... | 286 |

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 4
СУЧАСНА МИТНА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ В УМОВАХ ПОГЛИБЛЕННЯ
ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ

| | |
|--|-----|
| КЛАСИФІКАЦІЙНА РОБОТА ТА ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ | |
| Л. П. Бакун..... | 289 |
| ЩОДО ПРОБЛЕМ ІМПОРТУ ТОВАРІВ В УКРАЇНУ | |
| О. А. Брижань, О. А. Брижань..... | 292 |
| ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МИТНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ В УМОВАХ ПОГЛИБЛЕННЯ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ | |
| Н. І. Демчук, Л. С. Безугла..... | 293 |
| МИТНЕ РЕГУЛЮВАННЯ У КОНТЕКСТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ | |
| В. В. Заколюдажна..... | 296 |
| ПРАВООХОРОННА РОБОТА ПОЛТАВСЬКОЇ МИТНИЦІ ДФС | |
| С. В. Запорізький..... | 300 |
| КЛАСИФІКАЦІЯ ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ СОЄВИХ БОБІВ | |
| О. В. Калашник, С. Є. Гордієнко..... | 303 |
| КЛАСИФІКАЦІЯ ЦУКРУ ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ | |
| М. М. Карнаух, А. С. Ткаченко..... | 306 |
| ВЗАЄМОДІЯ ПОЛТАВСЬКОЇ МИТНИЦІ ДФС ІЗ БІЗНЕС-СПІЛЬНОТОЮ | |
| А. А. Коломоєць..... | 309 |
| МИТНА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ | |
| О. В. Крилова..... | 312 |
| ЗАПОБІГАННЯ ТА ПРОТИДІЯ МИТНИМ ПРАВОПОРУШЕННЯМ | |
| А. О. Кримський, О. С. Мороз..... | 316 |
| ДОКУМЕНТАЛЬНЕ ОФОРМЛЕННЯ ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ: ОБЛІКОВІ АСПЕКТИ | |
| В. А. Кулик, Л. Л. Тягнирядно..... | 320 |
| УКРАЇНА У СОТ: ЕКОНОМІКА І ПОЛІТИЧНІ ВПЛИВИ | |
| І. М. Куліш..... | 322 |
| МАРКЕТИНГОВА ПОЛІТИКА НА РИНКУ МИТНИХ ПОСЛУГ | |
| Х. З. Махмудов, С. Е. Мороз, О. С. Михайлова..... | 324 |
| МИТНА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ | |
| М. Ф. Муконіна..... | 329 |
| ОКРЕМІ ПИТАННЯ ПРОБЛЕМИ НЕЗАКОННОГО ОБІГУ НАРКОТИКІВ В УКРАЇНІ | |
| А. І. Рудь, О. С. Кальян..... | 332 |
| ЗАКОРДОННИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ МИТНОЇ ПОЛІТИКИ В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ | |
| Г. А. Ткаченко..... | 334 |
| СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ МИТНИМИ РИЗИКАМИ: ДОСВІД РЕСПУБЛІКИ КАЗАХСТАН | |
| О. А. Фрадинський..... | 338 |
| МИТНА ВАРТІСТЬ ТОВАРІВ ТА ЇЇ ВИЗНАЧЕННЯ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ | |
| Д. А. Янушкевич..... | 341 |

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 5
ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ
ІЗ ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

| | |
|--|-----|
| ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ФАХІВЦІВ З ПІДПРИЄМНИЦТВА: НОВІ ВИКЛИКИ ДО ВИЩОЇ ОСВІТИ | |
| В. І. Вербицька, А. А. Бакулін..... | 346 |
| КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ НАДІЙНОСТІ | |
| В. І. Вербицька, Г. В. Разгоняєв..... | 350 |
| ФОРМУВАННЯ ФАХОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПРИ ВИВЧЕННІ ЕКСПЕРТНОГО КОНСАЛТИНГУ | |
| О. О. Горячова, В. Л. Шимановська..... | 355 |
| ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ПІДПРИЄМЦІВ ЗАСОБАМИ ВИЩОЇ МАТЕМАТИКИ | |
| О. О. Дорошенко..... | 357 |
| СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ФАХІВЦІВ З ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ | |
| С. М. Крапостіна..... | 360 |
| ФОРМУВАННЯ КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ЗАСОБАМИ СИТУАЦІЙНИХ ЗАДАЧ | |
| О. А. Куленко..... | 363 |
| ФОРМУВАННЯ ТВОРЧОГО СТАВЛЕННЯ ДО МАЙБУТНЬОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СТУДЕНТІВ ВИЩОЇ ШКОЛИ | |
| С. Е. Мороз..... | 366 |
| АКТИВНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ, ЯК ЗАПОРУКА ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ПІДПРИЄМЦІВ | |
| Л. В. Нещадим..... | 370 |
| НАВЧАННЯ ПРОТЯГОМ ЖИТТЯ: РОЛЬ КОМПЕТЕНТІСНОГО ПІДХОДУ У ЙОГО ОРГАНІЗАЦІЇ | |
| Л. Г. Ніколайчук, І. С. Галик, Б. Д. Семак..... | 374 |
| ФОРМУВАННЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ХІМІЇ | |
| С. В. Стрижак..... | 377 |
| ВПЛИВ СОЦІАЛЬНО-ГУМАНІТАРНИХ ДИСЦИПЛІН НА ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ ЯКОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ПІДПРИЄМЦІВ | |
| О. В. Трауцька..... | 381 |
| ФОРМУВАННЯ КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ФАХІВЦІВ З ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ, ОРІЄНТОВАНИХ НА МАЙБУТНЄ | |
| Н. М. Тягунова..... | 384 |
| НАСТАВНИЦТВО ЯК ВАЖЛИВИЙ КОМПОНЕТ ПРОФЕСІЙНОГО РОЗВИТКУ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ХІМІЇ | |
| Н. І. Шиян, А. В. Криворучко..... | 386 |
| ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ПІДПРИЄМЦІВ | |
| Н. В. Янченко, В. В. Благой..... | 389 |
| JUDICIAL EXAMINATION IN UKRAINE: THEORETICAL AND METHODOLOGICAL ASPECTS | |
| О. Kalian, Yu. Kozachenko..... | 392 |

Наукове видання

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ
ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ
ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

VI міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 4–5 квітня 2019 року)

Головний редактор *М. П. Гречук*
Оригінал-макет *О. В. Кириченко*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 46,8
Зам. № 051/1537.

Надруковано

Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ),
к. 115, вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014; ((0532) 50-24-81

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3827 від 08.07.2010 р.