

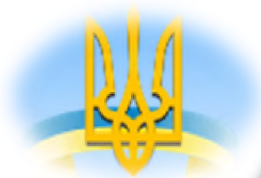


АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

III МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

(м. Полтава, 16–18 березня 2016 року)



Полтава
2016

**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
ІІІ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

(м. Полтава, 16–18 березня 2016 року)

**Полтава
ПУЕТ
2016**

УДК 658.62-047.37
ББК 65.422.5я431
А43

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. Лебедева, 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;
М. М. Шарінов, д. е. н., професор, ректор Таджикицького державного університету комерції.

Організаційний комітет

С. В. Гаркуша, голова комітету, д. т. н., доцент, проректор з наукової роботи ПУЕТ;
Н. В. Омельченко, заступник голови комітету, к. т. н., професор, завідувач кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ.

Члени організаційного комітету:

Н. В. Герман, доцент, директор науково-навчального центру ПУЕТ;
Л. В. Поліщук, к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;
О. В. Калашник, к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;
О. П. Юдічева, к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;
Л. М. Губа, к. т. н., доцент, доцент кафедри товарознавства непродовольчих товарів ПУЕТ;
А. С. Ткаченко, к. т. н., асистент кафедри експертизи та митної справи ПУЕТ;
Є. І. Івченко, к. т. н., доцент, директор навчально-наукового інформаційного центру ПУЕТ;
Н. І. Коливушка, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали III Міжнародної А43 науково-практичної інтернет-конференції (16–18 березня 2016 року). – Полтава : ПУЕТ, 2016. – 428 с.

ISBN 978-966-184-230-3

У матеріалах конференції розглядаються теоретичні й методологічні засади проведення експертизи товарів, товарознавчі дослідження як основа експертизи товарів, ідентифікація та фальсифікація товарів, експертні дослідження харчових продуктів і непродовольчих товарів як інструмент впливу на їх безпечність і засіб захисту прав споживачів, формування професійних компетентностей під час підготовки товарознавців-експертів.

УДК 658.62-047.37
ББК 65.422.5я431

*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

ISBN 978-966-184-230-3

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»,
2016

его составила 217 млрд р., из них 155,6 млрд р. – то товары отечественного производства [2, с.204].

Отличительной чертой современного рынка постельного белья является активизация торговли посредством Интернет-магазинов. Необходима тщательная разработка нормативной базы электронной торговли, обеспечивающая надежную защиту прав потребителей.

Перечень ссылок

1. Промышленность Республики Беларусь: статистический сборник. – Минск, Национальный статистический комитет, 2015. – 268 с.

2. Розничная и оптовая торговля, общественное питание в Республике Беларусь: статистический сборник. – Минск, Национальный статистический комитет, 2015. – 228 с.

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СОНЯШНИКОВОГО ЛЕЦИТИНУ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Н. О. Машта,

доцент кафедри менеджменту, к.т.н.

Рівненський державний гуманітарний університет, Україна, м. Рівне

Лецитини є основним емульгатором у харчовій промисловості, а також однією з найважливіших поживних речовин в організмі людини. З огляду на це, актуальним є висвітлення особливостей використання соняшnikового лецитину у складі харчових продуктів.

Метою наукової роботи є дослідити специфіку застосування соняшnikового лецитину у харчовій промисловості. Основними завданнями – висвітлити основні відмінності соняшnikових лецитинів від соєвих, навести функції лецитинів у харчових продуктах, подати вимоги до якості соняшnikових лецитинів, довести можливості їх застосування у складі плавлених сирних продуктів.

Назва речовини «лецитин» походить від грецького слова «lekithos», що означає «ячний жовток». Саме там, а ще в насінні соняшника й соєвих бобах міститься найбільше лецитину [1].

Відповідно до директиви Європейської Ради лецитини є сумішшю фракцій фосфоліпідів, отриманих з тваринних або рослинних харчових речовин фізичними методами, в якій вміст речовин, нерозчинних в ацетоні (саме фосфоліпідів), становить не менше 56% [2].

Соняшnikові лецитини відрізняються від соєвих лецитинів складом та вмістом жирних кислот. Крім того, на відміну від соєвого лецитину, лецитин із соняшника не містить: речовин, близьких за будовою до жіночих статевих гормонів – естрогенів (так званих фітоестрогенів); ГМО (генетично модифікованих організмів); речовин, що викликають алергійні реакції [3].

Основні функції лецитинів у харчових продуктах (табл. 1) пов'язані з емульгуванням, особливою здатністю утворювати й підтримувати у однорідному стані емульсії, стабілізувати різні системи, піногасінням, антирозбризуванням, здатністю попереджати прилипання виробів до різних поверхонь [4].

Таблиця 1

Функції лецитину в харчових продуктах

Технологічні функції	Сфера використання
Емульгатор	Хлібобулочні, макаронні
	Кондитерські вироби: шоколад, глазури, м'яка карамель, кекси, бісквіти
	Молочні продукти: сухе молоко, дитяче харчування
	Емульсійні продукти: маргарини, салатні заправки, креми
	Швидкорозчинні продукти: фруктові та порошки з какао
Стабілізатор	Шортенінги, порошки
Погашувач піни	Виробництво дріжджів, спирту
Антирозбризкуючий агент	Маргарин
Агент, що попереджає прилипання виробів	Змазка для хлібних форм, карамельні маси, продукти з сиру

Крім того, достеменно відомо, що, на відміну від більшості інших харчових добавок (наприклад, моногліцеридів, споживання яких становить близько 60% загальної кількості), препарати фосфоліпідів відрізняє висока фізіологічна активність. У зв'язку із цим їх використання виходить за рамки рішення тільки технологічних завдань і створює передумови для створення нових видів харчових продуктів, що виявляють позитивний вплив на здоров'я людини [4].

В Україні національного стандарту на соняшникові лецитини немає. Відповідно до сертифікатів фірми-виробника ООО «Санни Лтд.» (м. Дніпропетровськ) та ТУ У 02070758.001-99 «Харчова добавка - лецитин. Технічні умови» [5] наведемо показники якості харчового соняшникового лецитину (таблиця 2).

Таблиця 2

Показники якості лецитину соняшникового харчового EfLec-SF®

Найменування показників	Характеристика й норма
Зовнішній вигляд	Сипуча порошкоподібна маса без сторонніх включень
Запах і смак	Без запаху та смаку. Допускається ледь помітний специфічний смак і запах олії, з якої виготовляють лецитин
Колір	Від жовтуватого-сірого до жовтуватого-коричневого
Масова частка води, %, не більше	1,5

Найменування показників	Характеристика й норма
Масова частка жиру, %, не більше	2,0
Кислотне число, мг КОН, не більше	10,0
Масова частка фосфоліпідів, нерозчинних в етиловому ефірі, %, не більше	0,20
Масова частка фосфатидів, %, не менше	96,5
рН 1%-ного водного розчину	6-7
Вміст токсичних елементів, мг/кг, не більш:	
- свинець	2,0
- кадмій	0,05
- миш'як	1,0
- ртуть	0,02
- мідь	20,0
- цинк	20,0
- залізо	20,0
Мікробіологічні показники:	
- БГКП (коліформи) в 0,1г	не допускається
- патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії роду сальмонела в 10г	не допускається

Слід відмітити, що в інших державах розроблені стандарти на лецитини (харчові добавки). Наприклад, у Міждержавною радою зі стандартизації, метрології та сертифікації прийнято стандарт ГОСТ 32052-2013 «Добавки пищевые. Лецитины E322. Общие технические условия» [6]. Ним нормуються такі показники якості лецитинів, як консистенція; колір; запах; смак; ідентифікаційні тести; масова частка речовин, нерозчинних у толуолі, ацетоні; масова частка вологи і летких речовин; кислотне число; перекисне число; колірне число та в'язкість. Тобто існують дуже суттєві відмінності між показниками якості соняшникового лецитину, виробленого в Україні та за кордоном. Спільними серед фізико-хімічних показників якості є кислотне число та масова частка вологи. Проте навіть за кислотним числом вимоги в Україні набагато жорсткіші.

Основними галузями використання соняшникового лецитину є [7]: випікання хлібобулочних виробів (хліб, батони, булки, лаваш); виробництво вафельних стаканчиків для морозива, вафельного листа, вафель, вафельних трубочок; виробництво борошняних кондитерських виробів (печива, кексів, рогаликів, бісквітів); виробництво вареників, пельменів, млинців; виробництво макаронних виробів; виробництво шоколаду й шоколадної глазури; виробництво цукерок; виробництво маргарину та спредів (таблиця 3).

Таблиця 3

Основні напрямки використання соняшникового лецитину у харчовій промисловості

Галузь використання	Ефект
Випікання хлібобулочних виробів (хліб, батони, булки, лаваш)	Використовується для збільшення строків зберігання, поліпшення консистенції й реологічних характеристик тіста, поліпшення обробки тіста й знімання з листа, зниження в'язкості збитого тіста, підвищення крихкості, зниження ламкості готового виробу, а також для готування жироводних емульсій для змащення хлібопекарських форм і листів з метою скорочення витрат рослинної олії.
Виробництво вафельних стаканчиків та трубочок, вафельного листа, вафель	Внесення лецитину покращує відділення вафель від форм, знижує карамелізацію вафельниць, знижує витрату жирів, надає продукції золотистого кольору, поліпшує блиск і хрускіт вафель, робить поверхню продукції гладкою, знижує набрякання вафель (у стаканчиках з морозивом).
Виробництво борошняних кондитерських виробів (печива, кексів, рогаликів, бісквітів)	Використовується для збільшення строків зберігання, поліпшення консистенції й реологічних характеристик тіста
Виробництво вареників, пельменів, млинців	Використовується для збільшення строків зберігання, поліпшення консистенції й реологічних характеристик тіста, поліпшує варильні властивості тіста
Виробництво макаронних виробів	Сприяє поліпшенню стану поверхні макаронних виробів, їх варильних властивостей. При цьому змінюються властивості ущільненого макаронного тіста, підвищується швидкість пресування виробів та швидкість сушіння тіста.
Виробництво шоколаду та шоколадної глазури	Фосфатиди ефективно втримують надлишок води у шоколадних глазурях, тим самим, дозволяючи одержати гладку глясову поверхню шоколадних покриттів і гарний смак
Виробництво цукерок	Лецитин застосовують при виготовленні цукерок, що містять жири. Додавання в рецептуру фосфатидів поліпшує емульгування жиру й сиропу, сприяючи одержанню пластичного глясового продукту.
Виробництво маргарину та спредів	Лецитин застосовують як емульгатор при виробництві маргарину, тому що він володіє антирозбрикувальними властивостями

Також лецитин соняшниковий застосовують в якості кормової добавки для домашньої птиці; свиней; коней; кроликів; мальків та риби. Цю добавку широко використовують при виготовленні лікарських препаратів, зокрема, призначених для лікування захворювань печінки.

Окрім наведених у табл. 3 сфер використання соняшникового лецитину, нами вивчалась можливість застосування соняшникового лецитину EfLec-SF® (марки А) у складі плавлених сирних продуктів у якості антиоксидантної

добавки за зміною кислотного та пероксидного чисел під час зберігання. Доведено, що введення до складу плавлених сирних продуктів соняшникового лецитину у концентрації 0,2%, соняшникового лецитину 0,2% у поєднанні з настоянкою листя горіха волоського 0,1%, соняшникового лецитину 0,2% у поєднанні з аскорбіновою кислотою 0,1% сповільнюють окисні процеси у продуктах, причому найвищі антиокислювальні властивості виявляє соняшниковий лецитин 0,2% у поєднанні з аскорбіновою кислотою 0,1%, тобто спостерігається синергетичний ефект.

Загалом, проведені дослідження дозволили зробити наступні висновки:

- нормативна база, яка стосується вимог до якості соняшникового лецитину в Україні розроблена недостатньо та обмежується технічними умовами;

- соняшниковий лецитин широко використовують у харчовій промисловості в якості емульгатора, стабілізатора, погашувача піни, антирозбризкуючого агента та агента, що попереджає прилипання виробів;

- встановлено, що соняшниковий лецитин може вводитись до складу плавлених сирних продуктів в якості добавки з антиокислювальними властивостями.

Перелік посилань

1. Лецитин - эмульгатор и лекарство // Рассылки «Истории о продуктах питания» от 30 июля 2011 года [електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://redirect.subscribe.ru>. – Назва з екрана.

2. Полодюк В.С. Ефективність використання лецитину в хлібопеченні / В.С. Полодюк, Л.Ю. Арсеньєва, В.Ф. Доценко [електронний ресурс]. – Режим доступу: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/2525/1/lecithin_bread_baking.pdf. – Назва з екрана.

3. Лецитин [електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://aptekadnk.in.ua>.

4. Мельников К. Технология получения лецитина / К.Мельников, М.Кобзарь. – Режим доступу: http://www.newchemistry.ru/printletter.php?n_id=7178. – Назва з екрана.

5. ТУ У 02070758.001-99 «Харчова добавка - лецитин. Технічні умови».

6. Добавки пищевые. Лецитины Е322. Общие технические условия: ГОСТ 32052-2013. – Чинний від 2014-01-01. – М.: Стандартинформ, 2013. – 32 с.

7. Применение лецитина в пищевой промышленности [електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.additions.com.ua/food-ru.htm>. – Назва з екрана.

ЗМІСТ

ПРИВІТАННЯ НЕСТУЛІ О. О. – РЕКТОРА ПУЕТ.....	3
ГАРКУША С. В., ОМЕЛЬЧЕНКО Н. В. РОЛЬ НАУКОВОЇ СКЛАДОВОЇ У ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТОВАРОЗНАВЦІВ- ЕКСПЕРТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ.....	4

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

Вилкова С. А. МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ТОВАРОВЕДЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ УСЛУГ....	10
Головко М. П., Полупан В. В., Бакіров М. П. ОСОБЛИВОСТІ ПРИЗНАЧЕННЯ І ПРОВЕДЕННЯ СУДОВО- ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ.....	12
Grzesiak E., Woźniak B. WSPÓLPRACA POMIĘDZY JEDNOSTKAMI BADAWCZYMI Z PRZEMYSŁEM DROGĄ DO POPRAWY JAKOŚCI WYROBÓW.....	16
Дмитренко Н. Є. ІСТОРИЧНИЙ ОГЛЯД ВИРОБНИЦТВА ГОБЕЛЕНІВ ФРАНЦІЇ В ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ ДЕКОРАТИВНО-УЖИТКОВОГО МИСТЕЦТВА СТУДЕНТАМИ ТОВАРОЗНАВЦЯМИ-ЕКСПЕРТАМИ.....	20
Жаровська Н. О., Лисенко Н. В. РОЗРОБКА ПРОГРАМИ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ЧОБИТ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	22
Захарченко П. В., Онопрієнко В. В. ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТИЗИ СИЛКАТНОЇ ЦЕГЛИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ В СУЧАСНОМУ БУДІВНИЦТВІ.....	25
Ławińska K., Kosińska K. NOWE METODY BADAŃ SKÓR.....	28
Мартосенко М. Г., Лисенко Н. В. ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ШТАНІВ ЧОЛОВІЧИХ, ЩО ПЕРЕБУВАЛИ В ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	31
Мережко Н. В., Осика В. А., Калуга Н. В. МИТНА ЕКСПЕРТИЗА НАРІЗНОЇ МИСЛИВСЬКОЇ ЗБРОЇ.....	33
Михайлов В. І., Михайлов С. В., Кравчук І. Ю. СЕРТИФІКАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРАЛЬНИХ МАШИН В УКРАЇНІ.....	36

Наріжна Ю. О., Лисенко Н. В., Мартосенко М. Г. ДОСЛІДНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДОМАШНЬОГО ВЗУТТЯ.....	39
Олійник Ю. О., Мартосенко М. Г. СУЧАСНА КЛАСИФІКАЦІЯ ВИРОБІВ ТРИКОТАЖНИХ БІЛИЗНЯНИХ ДЛЯ ДІТЕЙ.....	41
Олондарь Д. В., Омельченко Н. В. КЛАСИФІКАЦІЯ ПЛИТКИ КЕРАМІЧНОЇ ГЛАЗУРОВАНОЇ ВИРОБНИЦТВА ПАТ «ХАРКІВСЬКИЙ ПЛИТКОВИЙ ЗАВОД» ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ.....	48
Омельченко Н. В., Ткаченко Н. В., Браилко А. С. СИСТЕМНИЙ ПІДХІД ДО ОЦІНЮВАННЯ ВАРТОСТІ ТОВАРІВ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ ДОСУДОВИХ ТА ПОЗАСУДОВИХ ЕКСПЕРТИЗ.....	50
Тимошенко А. М. ВИВЧЕННЯ ТВОРІВ МЕТАЛЕВОЇ СКУЛЬПТУРИ В ЕКСПОЗИЦІЇ ПОЛТАВСЬКОГО ХУДОЖНЬОГО МУЗЕЮ (ГАЛЕРЕЇ МИСТЕЦТВ) ІМЕНІ МИКОЛИ ЯРОШЕНКО, ЯК НЕОБХІДНИЙ КОМПОНЕНТ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ ТОВАРОЗНАВЦІВ-ЕКСПЕРТІВ.....	53
Топчій Ю. О., Мартосенко М. Г. ІДЕНТИФІКАЦІЯ СОСКИ ДИТЯЧОЇ МОЛОЧНОЇ ТМ «WEE BABY».....	56
Турсунов Х. М. ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЛЕГКОВОГО АВТОМОБІЛЯ БІВШЕГО В УПОТРЕБЛЕННІ.....	59
Турсунов Х. М., Ибрагимов Ч. КЛАСИФІКАЦІЯ ЛЕГКОВИХ АВТОМОБІЛЕЙ КАК СРЕДСТВО ИХ ІДЕНТИФІКАЦІИ.....	62
Хлебнікова Н. Б., Слободянюк Я. М. ВИКОРИСТАННЯ ЕКСПЕРТНИХ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ МЕТОДІВ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХУТРЯНОГО ВЕЛЮРУ.....	66

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 2
ТОВАРОЗНАВСТВО – ОСНОВА ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

Галик І. С., Семак Б. Д. ОСОБЛИВОСТІ РИНКОВОГО НАГЛЯДУ ВІТЧИЗНЯНОГО ТЕКСТИЛЮ.....	70
Галик І. С., Семак Б. Д. РОЛЬ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТИВ У ФОРМУВАННІ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ВІТЧИЗНЯНОГО ТЕКСТИЛЮ.....	72
Грищенко Т. І., Артюх Т. М. ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ РИНКУ ПОБУТОВИХ ВИРОБІВ ЗІ СКЛА В УКРАЇНІ.....	74

Губа Л. М., Басова Ю. О. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ВИКОННИХ БЛОКІВ НА ОСНОВІ ПВХ ПРОФІЛЮ.....	77
Захарченко П. В., Гавриш О. М., Іващенко Ю. В. ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ КЛАСИФІКАЦІЇ СУХИХ БУДІВЕЛЬНИХ СУМІШЕЙ.....	79
Захарченко П. В., Чирич В. З., Кошарний І. І. ПОРІВНЯЛЬНО-ТОВАРОЗНАВЧИЙ АНАЛІЗ КАНАЛІЗАЦІЙНИХ ТРУБ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ СФЕРИ ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ.....	85
Кириченко О. В., Ковальчук Ю. І., Пелик Л. В. ГІДРАВЛІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ГЕОТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ.....	89
Лозова Т. М. ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОРОШНЯНОЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	92
Локтева К. И., Пинькоева В. С. СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РЫНКА ПОСТЕЛЬНОГО БЕЛЬЯ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ.....	94
Машта Н. О. ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СОНЯШНИКОВОГО ЛЕЦИТИНУ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	96
Милашич С. В., Майковська В. І. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ВАФЕЛЬ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ХАРКІВ.....	101
Передрій О. І. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ЮВЕЛІРНИХ ВИРОБІВ РЕЛІГІЙНОГО ЗМІСТУ.....	104
Пушкарь Г. О., Семак Б. Д. ІНТЕР'ЄРНИЙ ТЕКСТИЛЬ: ЕКСПЕРТИЗА ВІДПОВІДНОСТІ НОРМАТИВНО-ТЕХНІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ.....	106
Романцевич Е. И., Ухарцева И. Ю. ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ЯИЦ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНОЇ ТОРГОВИЙ СЕТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ.....	109
Serweta W., Olejniczak Z. WYBRANE ZAGADNIENIA OBUWIA MINIMALISTYCZNEGO W ŚWIETLE JEGO UTYLITARNOŚCI.....	112

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 3
ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ

Андрієвська Л. В., Глушкова Т. Г., Коптюх Л. А. ІДЕНТИФІКАЦІЙНІ ОЗНАКИ ПАПЕРУ ДЛЯ ВИРОБІВ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	116
Афукова Н. О. ДО ПИТАННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ МУАССАНІТУ.....	119
Вишневська О. А., Войцешина Н. І., Дремлюк Л. Л., Леонідова Л. М. ПРОБЛЕМИ АСОРИМЕНТНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ У ТОРГІВЛІ.....	121
Гончар Л. А. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ.....	125
Доманцевич Н. І., Шунькіна О. В. ОСОБЛИВОСТІ МАРКУВАННЯ ПОЛІЕТИЛЕНОВИХ ТРУБ ДЛЯ СИСТЕМ ВОДОПОСТАЧАННЯ.....	127
Ємельянова О. О. ДОСЛІДЖЕННЯ МАРКУВАННЯ ЦЕЙЛОНСЬКОГО ЧОРНОГО БАЙХОВОГО ЧАЮ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГІВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ УРАЇНИ НА НАЯВНІСТЬ ІНФОРМАЦІЙНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ.....	129
Кадолич Ж. В., Зотов С. В., Цветкова Е. А., Лемешев С. А. ВОЗМОЖНОСТИ ТЕРМОАКТИВАЦИОННОЙ ТОКОВОЙ СПЕКТРОСКОПИИ ПРИ ИССЛЕДОВАНИИ ПАЛЬМОВЫХ МАСЕЛ... ..	133
Ковальчук Х. І., Бучинська А. І. ОСНОВНІ СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МАЙОНЕЗІВ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	136
Ковальчук Х. І., Федаш О. В. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ.....	139
Коломієць Т. М., Черняк Л. В. ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА ВЕЛОСИПЕДІВ.....	142
Криштафович В. І., Березина В. В., Суржанская І. Ю. ПРОБЛЕМЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	146
Лапицкая Н. П., Малявко О. В., Дубовик А. Г. ОСОБЕННОСТИ ФАЛЬСИФИКАЦИИ КРОВЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ.	150
Марцинкевич Т. Ф. RFID-ТЕХНОЛОГИИ – СРЕДСТВО ЗАЩИТЫ И КОНТРОЛЯ.....	155
Меженников А. И., Кадолич Ж.В. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОРОЖЕНОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ.....	159
Обозовська О. В., Передрій О. І. СУЧАСНІ МЕТОДИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ КНИГ.....	161

Поліщук Л. В., Кириченко О. В. ІДЕНТИФІКАЦІЯ СПОРТИВНОГО ВЗУТТЯ ДЛЯ ГРИ У ФУТБОЛ.....	163
Савенкова І. В., Снитко А. П. ПРОБЛЕМЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ В ТОРГОВЛЕ.....	168
Сім'ячко О. І. ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ КЕРАМІЧНИХ ПОБУТОВИХ ВИРОБІВ.	169
Стрелко А. В., Артюх Т. М., Григоренко І. В. ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА ТА ВИЗНАЧЕННЯ КОДУ ЗА УКТЗЕД ШКІРЯНОГО ВЗУТТЯ.....	173
Чорна Т. О., Плаксіна А. В. СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ АПЕЛЬСИНОВИХ СОКІВ.....	177
Шумський О.В., Попович Н. І., Ковалюк М. М. КОСМЕЦЕВТИКА: ПРОБЛЕМИ ТЕРМІНОЛОГІЇ ТА КЛАСИФІКАЦІЇ..	179
Шутак Т. Ю., Гавриляк М. Я. ОСОБЛИВОСТІ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЇ МОРОЗИВА...	184

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 4
ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК
ІНСТРУМЕНТ ВПЛИВУ НА ЇХ БЕЗПЕЧНІСТЬ

Афанасьєва А. В., Шостак Ю. М. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ СИРУ ПЛАВЛЕНОГО ПАСТОПОДІБНОГО, ЯКИЙ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ХАРКОВА.....	187
Багрій Л. М. ВПЛИВ РІЗНИХ ВИДІВ БОРОШНА НА ЯКІСТЬ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.....	190
Бакша К. Я. Я., Сирохман І. В. ВПЛИВ РІЗНИХ ЧИННИКІВ НА ЯКІСТЬ ВИНОГРАДНИХ ВИН.....	193
Бондарець Т.Г., Гнітій Н. В. ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ СПРЕДІВ ЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ.....	195
Васильєва І. М., Юдічева О. П. РЕЗУЛЬТАТИ БАЛОВОЇ ОЦІНКИ СПИРТУ ЕТИЛОВОГО ХАРЧОВОГО.....	197
Гаврилюк А. Р., Гавриляк М. Я. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СУБПРОДУКТІВ.....	199
Гірняк Л. І. ВІДПОВІДНІСТЬ ЯКОСТІ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	201

Дейниченко Г. В., Юдічева О. П. СУЧАСНІ ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ СПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА ЗА ДОПОМОГОЮ БІОФОРТИФІКАЦІЇ.....	204
Дишук Д. Г., Юдічева О. П., Кузнецова Н. О. ОСОБЛИВОСТІ ОЗНАК, ЗА ЯКИМИ КЛАСИФІКУЮТЬ СУШЕНИЙ ВИНОГРАД.....	206
Дрель В. Ф., Сєногонова Л. І. ПРОДУКТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО СПОЖИВАННЯ В СТИМУЛЯЦІЇ ФІЗИЧНОЇ ПРАЦЕЗДАТНОСТІ.....	210
Жукевич Х. В., Ковальчук Х. І. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ЧОРНОГО БАЙХОВОГО ЧАЮ.....	212
Захаренко В. А., Сорокина С. В., Акмен В. А. НОВЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ, ОБОГАЩЕННЫЕ ОВОЩЕ-РАСТИТЕЛЬНОМ СЫРЬЕМ.....	215
Іванов М. С., Литовченко О. І., Назаренко Е. А. ЯКІСТЬ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД ТА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ.....	218
Івахнюк М. П., Юдічева О. П., Кузнецова Н. О. ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОЇ КЛАСИФІКАЦІЇ ПЕРСИКІВ.....	220
Калашник О. В., Ремізова Н. Л. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ ТМ «ПЕРВАК ДОМАШНІЙ ЖИТНІЙ».....	222
Каспришин Л. І. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ.....	225
Ковальчук Х. І., Процайло А. М. ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МОЛОКА.....	228
Ковальчук Х. І., Федак М. М. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КАРАМЕЛІ.....	231
Клочан А. С., Юдічева О. П. ІДЕНТИФІКАЦІЙНІ ОЗНАКИ ГОРІХІВ ФУНДУКА РІЗНИХ СОРТІВ...	235
Копанцева Л. М., Коваленко Є. О. ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ОЛИВОК ЗЕЛЕНИХ БЕЗ КІСТОЧКИ.....	237
Копанцева Л. М., Папеян К. А. ДОСЛІДЖЕННЯ ЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ ЙОГУРТІВ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ.....	239
Котвицька Л. П., Юдічева О. П. ОСОБЛИВОСТІ МАРКУВАННЯ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	240

Кузьменко О. В. ОСОБЛИВОСТІ ЕКСЕРТИЗИ ВІСКІ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА СПОЖИВЧОМУ РИНКУ М. ДНІПРОПЕТРОВСЬКА.....	245
Курса А. Ю., Ковальчук Х. І. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ.....	247
Лебединець В. Т., Буряченко Л. Ю. ЙОДОВМІСНІ ДОБАВКИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	249
Лебединець В. Т., Ярошик У. І. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ПРИ ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	253
Мельник А. І., Мельник Т. А. ГАРАНТІЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	255
Мигай І. А., Ухарцева І. Ю. ЕКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИЕЙ БЕЛАРУСИ, КАК ОСНОВА ИХ БЕЗОПАСНОСТИ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ.....	258
Михайлик А. О., Момот Ю. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ.....	261
Назаренко Е. А., Івашенко О. Д., Нікозять Ю. Б., Рябенко Є. Р. РЕЗУЛЬТАТИ АНАЛІЗУ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МОЛОКА ЗГУЩЕНОГО НЕЗБИРАНОГО З ЦУКРОМ.....	263
Одарченко А. М., Соколова Є. Б., Абабова А. Г. УДОСКОНАЛЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРОТЕЇНОВИХ БАТОНЧИКІВ.....	265
Одарченко Д. М., Сергієнко А. О., Михайлик В. І. ВИЯВЛЕННЯ КОНТРОЛЬНИХ КРИТИЧНИХ ТОЧОК ДЛЯ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНОЇ РИБИ.....	268
Одарченко М. С., Соколова Є. Б., Піддубний В. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ ЗАМОРОЖЕНОЇ ОВОЧЕВОЇ СУМІШІ ДЛЯ ПЕРШИХ СТРАВ.....	272
Орлова В. М. ЕКСПЕРТИЗА ЗАМОРОЖЕНОГО ОВОЧЕВОГО ПЕРЦЮ.....	275
Пахомова І. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ НОВИХ ВАФЕЛЬ.....	277
Поліщук С. В., Міневич Г. Я. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ШОКОЛАДУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ЛЬВОВА.....	280
Ремізова Н. Л., Павченко В. М., Браїлко А. С. ЕКСПЕРТИЗА ВІСКІ ШОТЛАНДСЬКОГО СОЛОДОВОГО.....	283

Ремізова Н. Л., Пожарова Я. П., Браїлко А. С. ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ СУХИХ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ВИМОГАМ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ ТА НОРМАТИВНО-ПРАВОВИХ АКТІВ.....	286
Решетило Л. І., Донцова І. В. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ТА ЕКСПЕРТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ НОВОГО ВИНА «ЗАКАРПАТСЬКА МРІЯ».....	288
Решетник К. І., Юдічева О. П. ВПЛИВ ЗМІН, ЯКІ ВІДБУВАЮТЬСЯ В ЗАМОРОЖЕНІЙ РИБІ, НА ЇЇ ЯКІСТЬ.....	290
Родак О. Я., Гирка О. І., Бодак М. П. ПРОБЛЕМИ ВМІСТУ ТРАНСІЗОМЕРІВ У ХАРЧОВИХ ЖИРАХ І ЖИРОВМІСНИХ ПРОДУКТАХ.....	292
Сергєєва О. Р. ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА КОНЬЯКІВ, ЩО НАДХОДЯТЬ НА ВНУТРІШНІЙ РИНОК УКРАЇНИ.....	294
Сирохман І. В., Калимон М.-М. В. СУЧАСНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ Й БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ.....	297
Стецюк Л. Р., Ковальчук Х. І. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАРМЕЛАДУ.....	301
Суконкина Е. Б., Бутенко А. В. МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ УРОВНЯ КАЧЕСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ.....	305
Тарасова Н. С. ЗАСІБ ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ ПРИ РЕАЛІЗАЦІЇ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	308
Фегир Х. С., Сирохман І. В. ШЛЯХИ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ І РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЦУКЕРОК.....	310
Федорович О. И., Ухарцева И. Ю. ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ТОМАТОПРОДУКТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИЕЙ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ.....	313
Чумак Р. В., Юдічева О. П. СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МЕДУ НАТУРАЛЬНОГО.....	315

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 5
ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ЯК ЗАСІБ
ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ

Вилкова С. А. ОСОБЕННОСТИ ТОВАРОВЕДЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ КОСМЕТИЧЕСКИХ ТОВАРОВ.....	319
Волошин П. В. БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ЭКСПЕРТИЗА СИСТЕМ ОБЩЕЙ И ЛОКАЛЬНОЙ АЭРОКРИОТЕРАПИИ.....	323
Галань О. В., Луців Н. В. ТОВАРОЗНАВЧЕ ЕКСПЕРТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ДЕРЕВИННИХ МАТЕРІАЛІВ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУХОННИХ МЕБЛІВ.....	325
Гущак О.М. ВІЗУАЛЬНА ТА ІНСТРУМЕНТАЛЬНА ОЦІНКИ ЯКОСТІ ОТРИМАНИХ РОСЛИННИМИ БАРВНИКАМИ ПОФАРБУВАНЬ НА ПЛАТТЯНИХ ВОВНЯНИХ, ШОВКОВИХ І КАПРОНОВИХ ТКАНИНАХ.....	328
Гущак О. М., СЕМАК Б. Д. ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ СВІТЛОСТІЙКОСТІ ПОФАРБОВАНИХ РОСЛИННИМИ БАРВНИКАМИ ЛІТНІХ ПЛАТТЯНИХ ТКАНИН.....	334
Доманова О. В., Шевцова О. В. ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРАЛЬНОГО ПОРОШКУ.....	339
Єпіфанова К. Ю., Афанасьєва В. А. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ ПАПЕРОВИХ СЕРВЕТОК, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ХАРКОВА.....	341
Жалдак М. П., Мокроусова О. Р. ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ВЗУТТЄВИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ВЗУТТЯ.....	343
Касьян Е. Є. ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ЛАКОВОГО ОЗДОБЛЕННЯ ШКІР.....	346
Луців Н. В., Данчевський Д. Я. ТОВАРОЗНАВЧЕ ЕКСПЕРТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ КЕРАМІЧНОЇ ПЛИТКИ.....	350
Михайлова Г. М., Гілевич Ю. В. СПЕЦІАЛЬНА ОБРОБКА ТЕКСТИЛЬНИХ НАПОВНЮВАЧІВ ДЛЯ ПОСТІЛЬНИХ РЕЧЕЙ.....	354

Осієвська В. В., Михайлова Г. М. ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ДИТЯЧИХ ПРАЛЬНИХ ПОРОШКІВ.	356
Павлишин М. Л., Олійник С. І. Лильо-Откович З. М. ОРГАНІЗАЦІЯ МИСТЕЦТВОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ЖИВОПИСНИХ ТВОРІВ.....	359
Павлова В. А. ЩОДО ПРОБЛЕМ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ.....	362
Поліщук Л. В., Виноградська О. С. АНАЛІЗ НОРМ ГІГІЄНИЧНОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ ІЗ ТРИКОТАЖУ.....	365
Риндіна Д.Д., Янушкевич Д.А. ЗАСТОСУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ПРИ МИТНОМУ ОФОРМЛЕННІ ДИТЯЧИХ КРЕМІВ.....	370
Савіцька Л. І., Артюх Т. М. ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА ТРИКОТАЖНИХ ВИРОБІВ В ПРОЦЕДУРІ МИТНОГО КОНТРОЛЮ.....	372
Тернова А. С., Сіренко С. О. АНАЛІЗ ВИМОГ ДО ЯКОСТІ ШКІЛЬНИХ РЮКЗАКІВ.....	376
Целикова Л. В. ОСОБЕННОСТИ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МОДЕЛЬНОЙ КОЖАНОЙ ОБУВИ.....	380
Шульга О. С., Комаха В. О. РОЗРОБКА Й ДОСЛІДЖЕННЯ ВОДНО-ДИСПЕРСІЙНИХ ФАРБ З МОДИФІКОВАНИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ.....	382

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 6
ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПРИ
ПІДГОТОВЦІ ТОВАРОЗНАВЦІВ-ЕКСПЕРТІВ

Ishchenko V. L., V. I. Voskoboinyk ENGLISH FOR SPECIFIC PURPOSES AS AN INTEGRAL PART OF TRAINING PROFESSIONALS IN EXPERTISE OF GOODS.....	386
Kobzar O. I., Ishchenko V. L. TRAININGS AS AN EFFECTIVE WAY TO DEVELOP COMMUNICATION SKILLS OF PROFESSIONALS IN EXPERTISE OF GOODS.....	389
Кошова О. П., Мироненко Л. М. ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТОВАРОЗНАВЦІВ-ЕКСПЕРТІВ ПІД ЧАС ВИВЧЕННЯ ФІЗИКИ.....	392

Мовчан М. М. СТРАХИ СТУДЕНТІВ-ТОВАРОЗНАВЦІВ ПЕРЕД ВИПРОБУВАННЯМ І ЇХ ПОДОЛАННЯ.....	394
Мороз С. Е. ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ГРУПОВОЇ ВЗАЄМОДІЇ У МИТНІЙ ПІДГОТОВЦІ СУЧАСНИХ ТОВАРОЗНАВЦІВ.....	397
Пахольук О. В. ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК ОРГАНІЗАТОРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СТУДЕНТІВ.....	400
Петренко І. М., Браїлко А. С., РОЛЬ МІЖПРЕДМЕТНИХ ЗВ'ЯЗКІВ У ПІДГОТОВЦІ ТОВАРОЗНАВЦІВ-ЕКСПЕРТІВ.....	402
Сьцко В. Е., Целикова Л. В. ИННОВАЦИИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРИ ПОДГОТОВКЕ ТОВАРОВЕДОВ-ЭКСПЕРТОВ.....	405
Ткаченко А. С. ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ З ТОВАРОЗНАВСТВА: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД.....	408
Тягунова Н. М., Тягунова З. О. КОМУНІКАТИВНА КОМПЕТЕНТНОСТЬ СТУДЕНТІВ-ЕКСПЕРТІВ ЯК ЧИННИК ЇХ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ.....	411
Ухарцева И. Ю. ПРЕДМЕТНАЯ ОЛИМПИАДА КАК РЕЙТИНГ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ ПРИ ПОДГОТОВКЕ ТОВАРОВЕДОВ-ЭКСПЕРТОВ.....	412
ІНФОРМАЦІЯ ПРО КОНФЕРЕНЦІЮ.....	416