



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. – 400 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 1
ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ**

**IMPROVEMENT OF THE METHODS OF CONDUCTING COMMODITY
EXAMINATION OF PERFUMERY PRODUCTS**

V. Zakharchuk,

PhD of Technical Sciences, Associate Professor, Department of Expertise of
Goods and Services,

L. Nerutsa,

Postgraduate student, Department of Expertise of Goods and Services,
Odessa National Economic University, Ukraine, Odessa

The question of the quality of perfumery products is always relevant, since these products are in contact with human skin and directly affect the health of a person.

Thus, there is a need for actual research in the area of examination of perfumery products as to their compliance to national standards and international regulatory documents, since such research results will play the role of a concrete basis for the development of modern methods for the examination of perfumery products.

The expert practice of the perfume industry requires a scientific systematization of the accumulated material, taking into account the new regulatory framework and economic conditions. With regard to regulatory documentation in the perfumery industry, this situation has developed a part of the regulatory documents that has remained an inheritance since the Soviet Union and was revised in connection with the new requirements of scientific and technological progress. As a result, in recent years, national standards have been adopted and enforced [1, 2, 3] and the following European regulations [4, 5, 6, 7] have been introduced, which are directly related to the definition of quality and commodity-based examination of perfumery products.

According to the content of the perfume composition (odorants) and for the purpose according to DSTU 4710: 2006 [1, p. 4], perfumery products are divided into concentrated perfumes (content of fragrant substances not less than 30%), perfumes (the content of fragrant substances is not less than 15%), perfumes-espri (content of fragrant substances not less than 10%), perfumery waters (content of aromatic substances not less than 8.0%), toilet waters (not less than 4.0%), cologne (not less than 1.5%), fragrant water (not less than 1.0%). Perfumes and toilet waters are used as a means of flavoring; cologne – hygienic, refreshing and aromatic; fragrant water – both refreshing and hygienic.

The peculiarity of the examination of the quality of perfumery products is the simultaneous examination of the quality of perfumes and containers (tubes, jars,

bottles, pens, etc.), in which the medium is packed. The concept of «perfume product» includes two components: content and packaging (individual).

Another feature is that the expert does not set a percentage reduction in the quality of the product, which has defects or lost (partly or entirely) the appearance. The acts of examination state the actual state of the product (container and contents), a description of defects is given. Products that have defects or lost the appearance of the expert attribute to poor quality. They are properly packaged, and the products are sealed with a personal stamp of an expert, with an appropriate entry in the examination act.

The conformity of marking of consumer packaging with perfumery products is determined according to DSTU 5010: 2008 Production of perfumery and cosmetics. Packaging, marking, transport and storage [3], Regulation (EC) №1223/2009 [5], «Guidelines for the Labeling of Cosmetic Products in the European Union» (Developed by COLIPA, December 2012) [4].

Marking can be applied to labels or directly to the body of the jar, box, pencil case, vial and package.

A designer label must be attached to a bottle of perfume indicating the name of the product on the front side and the manufacturer's name, address and trademark, as well as the month and year of production, the retail price, the symbol of the applicable standard, and the name of the product group on the reverse side.

When perfume is sold in unlabeled bottles placed in carton cases all marking must be made on the carton case. On the paper adhesive tapes, which are affixed to the boxes, the name of the product and the number of the article should be indicated by the printing method or the stamp paint; the name of the enterprise of its location; number of items packed in boxes; date of manufacture, brigade number; the name of the product group; standard designation.

In the boxes of perfumery products, the name of the product and the article number must be indicated; the name of the manufacturer and its location or the name of the consignor; name of the consignee; the serial number of the box and the time of manufacture; number of articles per piece; number of packer; standard designation. Boxes should have the following inscriptions: «Up», «Do not throw!», «Glass».

The minimum expiration date is indicated using the words «Applicable to (month, year)» or «Validity period (months, years)», with the indication of the place on the package, where this date is [3, p. 5; 5].

The composition of perfumery products should begin with the title «Ingredients». Ingredients with a mass fraction of less than 1% can be listed in any order after those ingredients with a mass fraction of more than 1%.

A mixture of fragrant substances can be mentioned as the only ingredient with the use of words: «aromatic composition», «perfumery composition» without disclosing its composition.

Permissible negative deviations in volume of perfumery products in consumer containers are set in the technical requirements for a perfumery of a certain name and make no more than 6 %. Conformity with the appearance, color and smell of

perfumery products are determined in accordance with DSTU 5009:2008 Perfumery and cosmetics. Rules of acceptance, sampling, methods of tests [2, p. 3 – 4].

All the aforementioned domestic and international normative documents are, in our opinion, a normative basis for updating and improving the Methodology for conducting commodity examination of perfumery products. The need for improvement of such a Methodology is obvious, since in Ukraine the Methodology of examination of imported perfume and cosmetic products is used, № 362, registration code – 12.1.08 in the Register of methods of conducting forensic examinations of the Ministry of Justice of Ukraine (the year of the methodology was 1981) [8, p. 19], more than thirty years ago, which is a rather brief document and, most importantly, relies on the old normative base. We offer such a structure of the methodology of commodity examination expertise, which meets the requirements for the coverage of modern normative documents (Table 1).

Table 1 – Comparison of Structural Elements Methods of Examination of Perfumery and Cosmetic Goods (1981 Development) and Advanced Methods of Commodity Examination of Perfumery Products

№ Methods Point	Methods for examination of perfumery and cosmetic products (development of 1981)	Methods of conducting commodity examination of perfumery products (improved)
1	2	3
1	Introduction (purpose and main points of the Methods are defined)	Introduction (purpose and main points of the Methods are defined)
2	General information (the basic methods of examination of perfumery products are given)	Purpose (the basic methods of examination of perfumery products are defined)
3	The feedstock used in the production of perfumery products. Basic concepts and definitions (defined basic types of perfumery products and the main elements included in the formulation of perfume liquids)	Scope (the participants of the process of commodity examination expertise are defined)
4	Requirements for perfumery products (defined requirements for packaging and labeling of perfumery products)	Normative references (specified normative documents, which are referenced in the methodology)
5	Characteristics of the main defects (identified the main defects of perfumery products, their features and causes of occurrence)	Terms and definitions (the terms and definitions used in the method are given)
6	Procedure and methods of conducting examination of imported perfumery products (the procedure for carrying out the examination is defined, the definition of the quantity and quality of perfumery products is described)	Classification of domestic and imported perfumery products (classification of perfumery products is given, depending on the amount of the mass fraction of odor substances and odor stability)

1	2	3
7		The feedstock used in the production of perfumery products (certain components included in the formulation of perfume liquids are defined)
8		Requirements for perfumery products (the requirements for packaging and labeling of perfumery products are defined)
9		Characteristics of the main defects of perfumery products (identified the main defects of perfumery products, their signs and causes of occurrence)
10		Procedure and methods of conducting examination of imported perfumery products (the procedure for carrying out the examination is defined, the definition of the quantity and quality of perfumery products is described)

In our opinion, in practical activity of the expert it is more relevant, even convenient to use two different Methods (that is separately for perfumery goods and separately for cosmetic goods). After all, according to functional properties, perfumes and cosmetics have different purposes and are based on different normative documents, therefore each of them needs its own algorithm of commodity examination expertise.

Prospects for further research in this area are the formation of the basis of the results of studies on the level of quality of perfumery products during the examination of the quality of perfumery products in the light of Regulation (EU) № 1223/2009, Guidelines for the marking of cosmetic products in the European Union. The results of the research of perfumery products will play the role of a concrete basis for the development of a modern methodology for the examination of perfumery products.

References

1. Perfumery means. General technical conditions : DSTU 4710:2006 [Virobi parfumerini ridinni. Zagalni tehnicni umovy : DSTU 4710:2006. Chinnij vid 01.07.2008], Derzhspozhivstandart Ukrainy, 2008, s. 14 [in Ukrainian].

2. Perfumery and cosmetic products. Rules of acceptance, sampling, methods of organoleptic tests : DSTU 5009:2008 [Virobi parfumerno-kosmetichni. Pravila prijmannya, vidbirannya prob, metodi organoleptichnih viprobuvan. DSTU 5009:2008. Chinnij vid 12.06.2008], Derzhspozhyvstandart Ukrainy, 2008, s. 8 [in Ukrainian].

3. Production of perfumes and cosmetics. Packaging, marking, transportation and storage : DSTU 5010:2008 [Produktsiya parfumerno-kosmetychna. Pakuvannya, markuvannya, transportuvannya i zberihannya. DSTU 5010 : 2008. Chinnij vid 01.09.2008], Derzhspozhyvstandart Ukrainy, 2008, s.10 [in Ukrainian].

4. Guide for labeling cosmetic products in the European Union [Kerivnyctvo dlja markuvannja kosmetychnoi produkcii v Jevropejskomu Sojuzi (Rozroblene «COLIPA», gruden 2012 roku)], available at: <https://eur-lex.europa.eu/.../Lex Uri Serv.do?uri = OJ:L> [in Ukrainian].

5. Regulation (EC) № 1223/2009 of the European Parliament and of the Council on cosmetic products [Evropejskyj Sojuz Reglament N 1223/2009 Evropejskogo Parlamenta y Soveta ES o kosmetycheskoj prodykcyu], available at: <http://www.icqc.eu/userfiles/File/Regulation%20EC%201223-2009.doc>.

6. Council Directive on the approximation of the laws of the Member States relating to cosmetic products 76/768/EEC, available at: http://www.icqc.eu/userfiles/File/Cosmetics_Directive.pdf.

7. DIRECTIVES COMMISSION DIRECTIVE 2010/4/EU 2010. of 8 February 2010 For the purpose of adaptation to technical progress, Annex III to Council Directive 76/768/EEC concerning cosmetic products, Official Journal of the European Union, available at: http://www.icqc.eu/userfiles/File/2010_4.pdf.

8. Реєстр методик проведення судових експертиз Міністерства Юстиції України, [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rmpse.minjust.gov.ua/page/19>.

МЕХАНІЗМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ НА ПРИКЛАДІ ТЕОРІЇ ТА ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ДИТЯЧИХ ІГРАШОК

А. А. Булейко,

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та товарознавства, к.б.н.,

К. С. Бойченко,

бакалавр

Університет митної справи та фінансів, Україна, м. Дніпро

Задля прискорення вступу України до Світової організації торгівлі, реалізації положень Угоди про партнерство і співробітництво між Україною та Європейським Союзом, підвищення якості і конкурентоспроможності української продукції, Кабінетом Міністрів України було затверджено план заходів щодо впровадження в Україні вимог директив Європейського Союзу, санітарних, екологічних, ветеринарних, фітосанітарних норм, міжнародних і європейських стандартів. За цим планом три міністерства – МОЗ, Мінпрому та Держспоживзахисту були зобов'язані забезпечити нормативну базу щодо безпеки дитячих іграшок та ігор.

За останні роки на ринку України представлена велика кількість різноманітних товарів, серед яких багато неякісних. Важливу роль в цьому випадку відіграє ідентифікація товарів, яка має бути обов'язковою складовою перевірки при перетині митного кордону України. Затверджений Кабінетом Міністрів України Технічний регламент безпеки іграшок визначає вимоги до безпеки іграшок, процедуру оцінки їх відповідності таким вимогам, установлює

правила маркування, а також введення в обіг іграшок як імпортованих, так і вітчизняного виробництва, їх продажу та безкоштовного розповсюдження (введення іграшок в обіг).

Велику увагу привертають дитячі іграшки, фальсифікація яких має місце в сьогоднішній. Їх ідентифікація має велике значення не лише для економічної безпеки держави, але й для захисту громадян. Держспоживстандарт України зазначив, що 8 з 10 іграшок несуть загрозу для дітей.

Стабільне зростання продажу дитячих товарів в Україні відзначене з 2010 року середини 2018 року. Так, сучасний ринок дитячих товарів оцінюється в 25 млрд доларів. Основними учасниками ринку дитячих товарів на ринку України є Антошка; Mother care; Chicco; Dan Mark kids. За даними опитування Асоціації Рітейлерів України, 55% споживачів купують іграшки дітям в мережі «Антошка», 30% – в «Будинок Іграшок». Ринок іграшок щорічно зростає на 2-3% в рік. Так, за даними Державної служби статистики України, продажі в сегменті «Ігри та іграшки» в останні три роки показували позитивну динаміку. При цьому зростають темпи продажу різних розвиваючих іграшок (конструкторів, дитячих комп'ютерів, інтерактивних ігор) і знижуються темпи продажів іграшок на військову тематику [2].

Основною країною-імпортером дитячих іграшок в Україну є Китай, його продукція займає майже 60% національного ринку. Китайська влада повідомила, що кожна десята іграшка національного виробництва шкідлива для здоров'я дітей. Згідно з результатами перевірки, в 20 із 242 іграшок були виявлені небезпечні для дітей речовини. Так, в них знайшли важкі метали, такі як свинець і хром, а багато виробів не відповідали стандартам безпеки і могли серйозно травмувати дитину. Нещодавно експерти з Грінпісу заявили, що в 323 китайських і гонконгських іграшках містяться фталати – речовини, які порушують роботу гормональної та репродуктивної систем [4].

Найбільшу небезпеку для маляти представляють саме матеріали, з яких виготовлені іграшки. У число небезпечних речовин, які може містити фарба, входять формальдегід, фенол, феноксіл, метил, ізобітурат та ін. У деяких іграшках рівень цих небезпечних речовин може перевищувати 30% [1]. Особливо шкідливі подібні «сюрпризи» в іграшках для немовлят, адже саме вони пробувають на смак, в результаті чого з'являються проблеми з нирками, печінкою, шлунком, імунною системою, а також безліч різних алергічних реакцій. Кількість речовини у розчинній формі, що може потрапити в організм дитини під час користування іграшкою, не повинна перевищувати таких значень (міліграмів на день): сурми – 0,2; миш'яку – 0,1; барію – 25; кадмію – 0,6; хрому – 0,3; свинцю – 0,7; ртуті – 0,5; селену – 5, або інших значень для цих чи інших речовин, показник токсикологічного ризику яких може бути науково обґрунтований та визначений в документах центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. У разі, коли обмежена кількість небезпечних речовин чи сполук є необхідною для використання певних іграшок (матеріали та обладнання для хімічних дослідів, складання моделей з пластмаси

чи кераміки, емалювання, фотографічних робіт), їх концентрація не повинна перевищувати максимально допустимої, визначеної для кожної речовини чи сполуки центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Дитячі іграшки входять до переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, затвердженого наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 11 липня 2013 року. У той же час факти їх реалізації без супровідних документів, що засвідчують належну якість та безпеку товару, були встановлені у кожній області. Іграшки, що реалізуються без документального підтвердження проходження процедури обов'язкової сертифікації, можуть становити потенційну загрозу для життя та здоров'я дітей. Таку ж загрозу становлять іграшки без необхідного маркування, тому що неможливо ідентифікувати їх з сертифікатом відповідності.

Згідно вимог нормативних документів іграшки обов'язково повинні мати індивідуальну упаковку і маркування, в якому зазначається: «упаковка призначена не для гри». Крім того спеціальне маркування та супроводжуюча інформація (українською мовою) мають містити відомості про виробника: його повну назву, координати (адресу та телефони) або координати постачальника в Україну. Неодмінно має вказуватися вік дитини, на який розрахована іграшка. Так, на іграшках для дітей старших 3 років повинно бути зазначено: «Не призначено для дітей до трьох років. Містить дрібні деталі!». У певних випадках додається інструкція з догляду та експлуатації – варіанти прання, чистки та догляду. Виробники перед введенням іграшок в обіг зобов'язані забезпечити їх відповідність вимогам щодо безпечності, установленим у Технічному регламенті. Також, виробники повинні з метою захисту здоров'я та безпеки користувачів проводити випробування зразків іграшок, що введені в обіг, розглядати звернення споживачів та у разі потреби вести облік таких звернень, а також іграшок, що не відповідають установленим вимогам, та фактів їх відкликання [3].

Вітчизняні виробники починають витісняти імпортерів з сегменту м'яких іграшок. Якщо кілька років тому імпорт займав в продажах до 70%, то зараз лише 30-40%. Річ у тому, що в результаті девальвації гривні ціни на традиційно дешеві в Україні китайські іграшки підскочили в 1,5-3 рази і втратили привабливість для масового споживача. Проте, подальший розвиток стримується прямою залежністю від курсу валют і цін на вітчизняну продукцію – частину сировини все одно доводиться імпортувати.

Проте на українському ринку іграшок залишається сегмент, заповнити який національні виробники просто не в змозі. Йдеться про дитячі автомобілі, конструктори, повчальні і ігрові приставки (загальносвітовий постачальник – китайські підприємства), для випуску яких у Україні зараз відсутня необхідна база. У цьому сегменті вплив кризи, і в першу чергу ріст курсу валют, був відчутий повною мірою. Незважаючи на збільшення обсягу національного виробництва, все ж на ринку залишається місце імпорту.

Ідентифікація якісних дитячих іграшок не лише убереже населення, але й сприятиме захисту національного ринку України. Завдяки зменшенню обсягу імпорту небезпечних дитячих іграшок Україна зможе підвищити обсяг власного виробництва даного товару, що призведе до збільшення національного доходу та можливості контролю виготовлення іграшок протягом всього виробничого циклу.

Список використаних інформаційних джерел

1. «Іграшкова» небезпека // Статті / Вісник. Офіційно про податки. Режим доступу: <http://www.visnuk.com.ua/ua/pubs/id/5117>.
2. Період дорослішання. Ринок іграшок – один з небагатьох, які демонструють в Україні невисоке, але стабільне щорічне зростання // Бізнес публікації / Мій бізнес. Режим доступу: <https://msb.aval.ua/news/?id=25077>.
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Технічного регламенту безпеки іграшок» : від 08.10.2008 р., № 901 // Офіційний вісник України. – 2008. – № 78. – Ст. 2615. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/515-2013-%D0%BF>.
4. Тимощук О. Небезпечні іграшки // ZN.ua. Режим доступу: https://dt.ua/SOCIETY/nebezpechni_igrashki.html.

ДОКУМЕНТАЛЬНІ ПРИЙОМИ ДОСЛІДЖЕННЯ ОПЕРАЦІЙ ПО ВИРОБНИЦТВУ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ПРИ ПРОВЕДЕННІ ЕКСПЕРТИЗИ

В. І. Вербицька,

доцент кафедри обліку, оподаткування та міжнародних економічних відносин, к.е.н., доцент

Д. М. Сагорєв,

магістр

Харківський національний автомобільно-дорожній університет,
Україна, м. Харків

Сучасне тваринництво є важливою галуззю сільського господарства, задачею якого є забезпечення населення продуктами харчування. Особливості тваринництва впливають на методику бухгалтерського обліку та судово-бухгалтерської експертизи операцій з виробництва продукції тваринництва, виходу готової продукції та обчисленню її вартості. Серед методологічних прийомів експертного дослідження особливе місце посідають документальні прийоми. До них відносять складові, що зображені на рисунку 1.

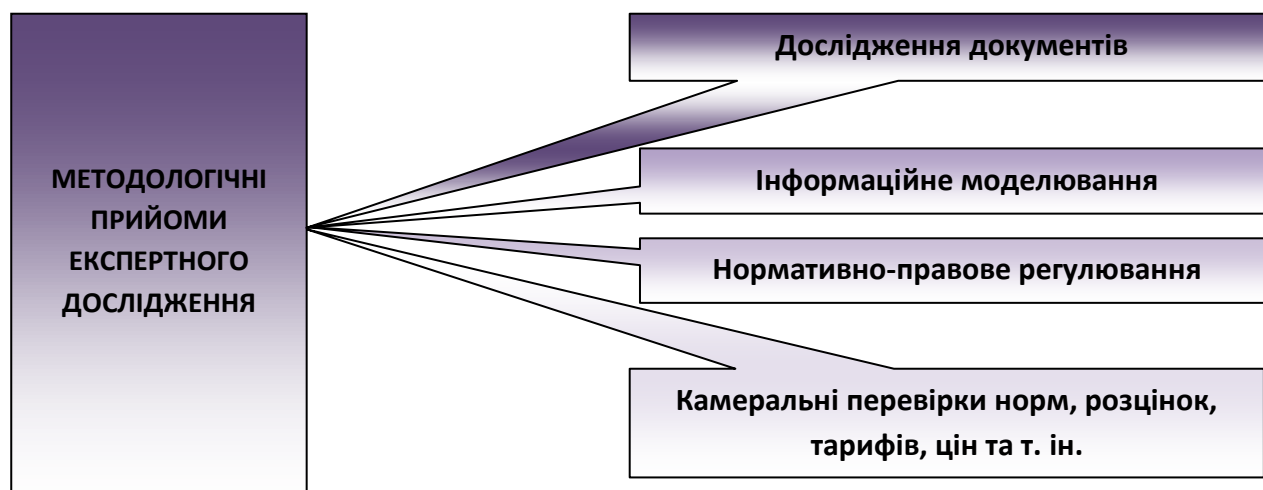


Рисунок 1 – Складові методологічних прийомів експертного дослідження

Експерт-бухгалтер використовує в своїй роботі перевірку форми та змісту документу, зустрічну звірку, взаємний контроль операцій і документів, аналітичну і логічну перевірку. Застосовують ці методичні прийоми за умови, що виник збиток від господарських операцій, які відображені первинними документами, облікових регістрах синтетичного та аналітичного обліку, фінансової звітності, а також стали об'єктами розслідування правоохоронними органами.

При перевірці операцій по виробництву продукції тваринництва необхідно використовувати відомості судово-зоотехнічної та судово-ветеринарної експертизи. Перша призначається в тих випадках, коли правоохоронні органи розслідують справи, пов'язані з порушенням зоотехнічних правил організації тваринницьких ферм. Друга – для вирішення питань, пов'язаних з порушенням ветеринарних правил, незаконним полюванням, порушенням рибальства, звірівництва, водного промислу, якщо вони призвели до збитку. Важливо виявити якими документами оформлялися операції зі списання медикаментів на лікування тварин; куди і в якому розмірі списувався шкоду від падежу тварин (на витрати виробництва або на винних осіб).

Джерелами інформації експертного дослідження є нормативно-довідкова і фактографічна інформація. Склад нормативно-довідкової інформації надано рис. 2.

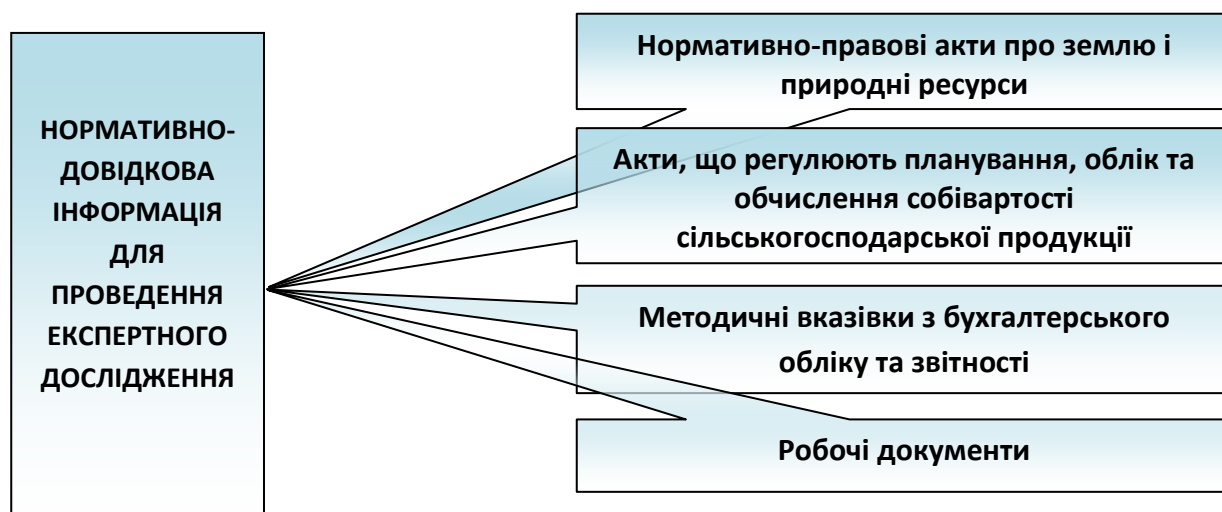


Рисунок 2 – Склад нормативно-довідкової інформації [1]

Первинні документи, відображаючи операції по виробництву тваринницької продукції, мають різні зображення. Так, наприклад, заробітна плата нараховується в залежності від того, якою є якість та кількість продукції, використовуються також і інші показники. Внаслідок цього облік виготовлення та подальшого розрахунку заробітної плати обліковується при використанні первинних бухгалтерських документів, що містять зведення відносно руху тварин та товарів їх виробітку. Деякі аспекти відображення операцій по нарахуванню заробітної плати наведено на рис.3.

Визначення собівартості водопостачання та електропостачання в бухгалтерії складають за допомогою спеціального розрахунку, тому експерту треба вивчити методику цього розрахунку і правильність віднесення на витрати отриманих сум. За довідкою бухгалтерії в собівартість продукції тваринництва включаються загальновиробничі витрати, що розподіляються між об'єктами обліку пропорційно базі розподілу, передбаченої в обліковій політиці. Це може бути: заробітна плата виробничих робочий, прямі витрати, виручка від продажу продукції, машино-дні (по машинно-тракторному парку) і ін.

У процесі перевірки шляхом дослідження експертом-бухгалтером первинних документів за формою та змістом, використані для відображення фактів господарської діяльності. Їм визначено, які бланки оформлено при здійсненні операцій; чи є характерними реквізити первинного документа щодо здійснених дій і можна чи ні дозволити надання їм юридичної сили.

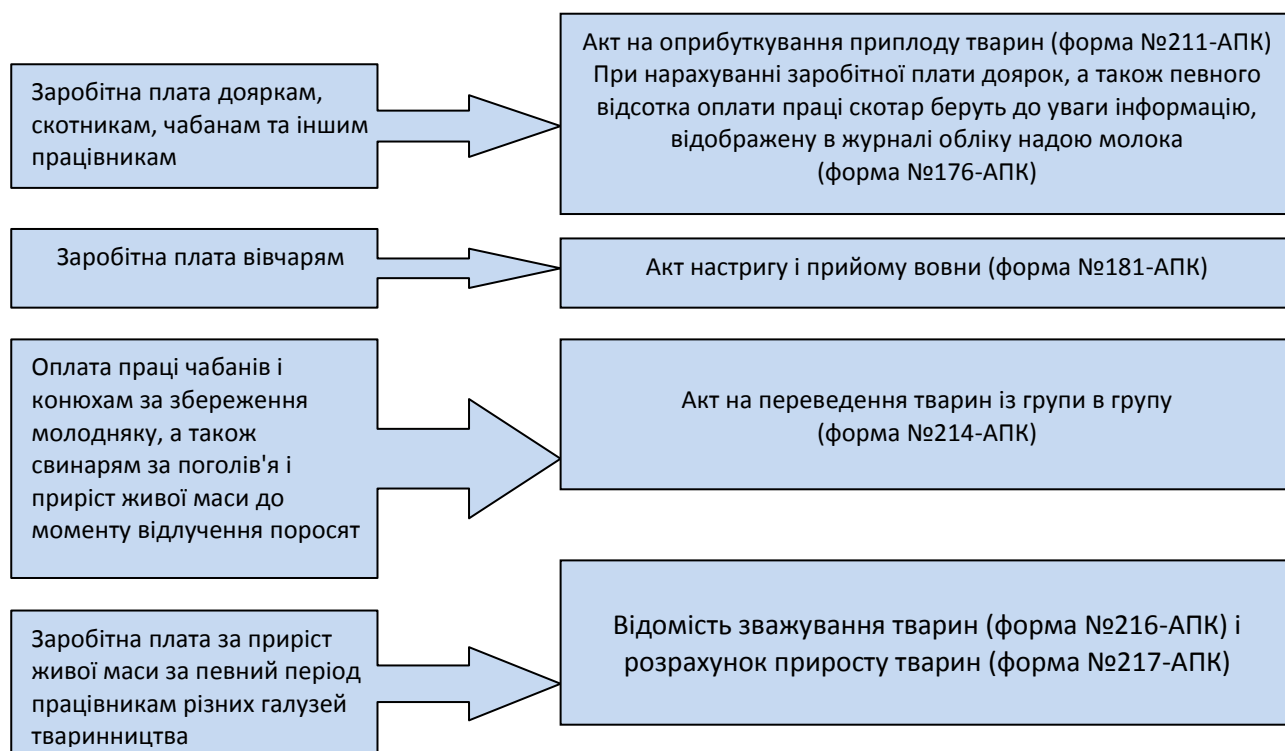


Рисунок 3 – Документальне відображення заробітної плати у тваринництві [1]

Результати розрахунків по нарахуванню оплати праці працівникам тваринництва (за формою №135-АПК) покладено в основу для розрахунків заробітних плат, що враховують відпрацьований час і обсяг здійсненої роботи. Наведений розрахунок містить прізвище, ім'я, по батькові працівника (основного або підмінного), обсяги відпрацьованого працівником людино-годин, розцінку та об'єми здійсненої роботи. При нарахуванні амортизації і відрахувань в ремонтний фонд становлять відомість нарахування амортизації та інших необоротних активів (Сільгоспоблік, форма № ОЗСГ-7) [1].

З особливою ретельністю експерт перевіряє заповнення всіх обов'язкових реквізитів. Відсутність хоча б одного обов'язкового реквізиту свідчить про недоброякісності облікового документа і веде до негативних наслідків. Так, реквізит «найменування документа» показує вид здійснюваної господарської операції. Після дослідження документів за формою і змістом експерт-бухгалтер здійснює арифметичну перевірку. Наприклад, в журналі обліку надою молока, відомості руху молока та інших багаторядкових документах перевіряє правильність підрахунків по рядках і графах, а також визначає початкове і кінцеве сальдо.

Ефективний метод експертного дослідження – зустрічна звірка взаємопов'язаних документів. Сутність його полягає в зіставленні різних примірників одного і того ж документа. Експерт-бухгалтер повинен зіставити всі екземпляри відомостей витрати кормів, вимога – накладних, актів на оприбуткування кормів. За допомогою цього методу можна виявити знижені

екземпляри первинних документів, розбіжності відносно змісту реквізитів того ж самого документа, підроблені документи.

Далі експерт-бухгалтер користується методом взаємного контролювання, заснованого на відображенні кожної операції прямо або побічно в різних бухгалтерських документах і облікових регістрах. Досить трудомістким процесом є звірка первинних документів по приходу і витраті кормів. Слід перевірити якість укладання, визначити обсяг і кількість заготовлених кормів. Обсяг кожної скирти, траншеї, силосної споруди встановлюють шляхом ретельного обміру, для чого використовуються спеціальні таблиці. Дослідження показали, що експерт вивчає наступне:

- акти прийому грубих і соковитих кормів, складені двома примірниками, плани ділянок з позначенням розташування стогів, скирт, буртів, траншей і зазначенням їх номерів шляхом зіставлення маси заготовлених кормів;
- якими паперами оформлено закріплення кормів за матеріально-відповідальними особами,
- чи є письмовий дозвіл керівника на витрачання кормів;
- складаються вимога - накладні на переміщення кормів у господарстві;
- чи своєчасно ведеться журнал обліку витрачання корму (форма № ВЗСТ-9);
- чи співпадають витрати корму та затверджені норми і раціони харчування.

При звірці відомостей витрат кормів з картками складського обліку можна виявити підвищений обсяг кількості списаних їх на витрати виробництва, збільшуючи тим самим собівартість готової продукції. Практично найчастіше у межах облікового аркушу праці та виконаних робіт завищено обсяг кормів, за який працівники рослинництва отримують зарплату. Необхідно звірити акти приймання грубих і соковитих кормів з обліковими листами праці та виконаних робіт.

Після взаємної звірки кожного первинного документа між собою експерт-бухгалтер повинен простежити відображення сум в облікових регістрах і їх відповідність первинним документам по кожній статті витрат, використовуючи прийом взаємного контролю операцій і документів, а також перевірити правильність кореспонденції бухгалтерських рахунків. Порядок експертного дослідження операцій по виробництву тваринницької продукції наступний: 1) Перевірка документів, що стосується їх форми та змісту, 2) Арифметична перевірка, 3) Зустрічна звірка взаємопов'язаних документів, 4) Взаємний контроль операцій і документів, аналітичну і логічну перевірку, 5) Перевірка відображення операцій з виробництва продукції тваринництва в бухгалтерській звітності. За результатами проведеного дослідження експерт-бухгалтер складає висновок, до якого додає різні таблиці і розрахунки, рекомендації.

Список використаних інформаційних джерел

1. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо застосування спеціалізованих форм первинних документів з обліку довгострокових та

поточних біологічних активів. Наказ Міністерства аграрної політики України 21.02.2008 N 73. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0073555-08> (дата звернення 7.03.2019).

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ БЮВЕТНОЇ ВОДИ

І. В. Гончарова,

доцент кафедри товарознавства, управління безпекою та якістю,

к.х.н., доцент

Київський національний торговельно-економічний університет,

Україна, м. Київ

Д. А. Головка,

доцент кафедри технології неорганічних речовин та екології, к.х.н., доцент

Український державний хіміко-технологічний університет,

Україна, м. Дніпро

Екологічна ситуація в Україні сьогодні вимагає наукового підходу до використання природної питної води, оскільки вона є найважливішим компонентом життя усіх організмів. Здоров'я людини на 70 % залежить від якості та безпеки води та перебуває в прямому взаємозв'язку зі складом природних вод у джерелах, з яких здійснюється регулярне водопостачання [1].

Питна вода повинна відповідати державним стандартам і санітарному законодавству за органолептичним аналізом, хімічним та мікробіологічним складом, радіологічними показниками [2]. В організмі людини питна вода виконує важливі функції: зберігає структуру ДНК, здійснює доставку кисню в клітини, захищає кістки й суглоби, є засобом для видалення токсинів, регулює температуру тіла, забезпечує зволоження клітин і суглобів, підтримує імунну систему, виступає важливим компонентом травних соків [3].

Якість та безпека води зумовлені комплексом її хімічних, фізико-хімічних, біологічних компонентів і фізичних властивостей, які визначають придатність води для певних видів користування.

Сьогодні велика частка киян використовує у повсякденному житті бюветну воду. По-перше, на відміну від водопровідної води її не знезаражують хлором. По-друге, бюветна вода надходить з артезіанської свердловини. Артезіанський водопровід м. Києва експлуатує свердловини двох водоносних горизонтів: сеноман-келовейського та середньоюрського. Воду з цих горизонтів піднімають насосами з глибини від 180 до 360 м. Разом з цим у Києві існує централізована система водопостачання. Для кожного району збудовані пункти роздачі води із артезіанських свердловин у бювети.

Виробничий контроль за показниками якості бюветної води здійснюється органами Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів відповідно до статті 44 Закону України "Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення".

Метою роботи було дослідження якості та безпечності води з 18 бюветів Деснянського району м. Києва. Визначено твердість бюветної води, активну кислотність та вміст йонів Fe^{3+} . Проведено адсорбційне очищення бюветної води від надлишкових йонів Феруму(III).

Досліди проводили в лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпекою та якістю КНТЕУ при кімнатній температурі.

Загальна твердість води – це сукупність властивостей води, обумовлених наявністю в ній катіонів Ca^{2+} та Mg^{2+} . У природних умовах солі надходять у воду внаслідок взаємодії розчиненого карбон(IV) оксиду з карбонатними мінералами, хімічного вивітрювання та розчинення гірських порід.

Вміст солей впливає на органолептичні властивості води, надаючи їй гіркуватого смаку та може приводити до різних захворювань. Наслідками твердості води є захворювання на гастрит і дуоденіт, виразкову хворобу та виникнення так званих “кам’яних захворювань”: сечокам’яна, нирковокам’яна, жовчнокам’яна хвороби, а також подагри. Вода з низькою твердістю сприяє виникненню серцево-судинних захворювань.

Твердість води з бюветів визначали комплексометричним методом, який заснований на взаємодії катіонів Ca^{2+} і Mg^{2+} з трилоном Б в аміачному буферному розчині ($\text{pH}=9.5$) з утворенням внутрішньо-комплексних сполук. Згідно з ДСанПіН 2.2.4-171-10 [2] прийнято, що показник твердості води фасованої, з пунктів розливу та з питних бюветів становить $7.0 \text{ мг}\cdot\text{екв}/\text{дм}^3$. Серед досліджуваних зразків води тільки 7 бюветів відповідають санітарній нормі. В бюветах на вул. Закревського, 85 та Лаврухіна, 11 перевищення норми твердості води неприпустиме і становить 1.63 і $2.34 \text{ мг}\cdot\text{екв}/\text{дм}^3$, відповідно.

За прийнятою класифікацією можна зробити висновок, що перевірена бюветна вода у Деснянському районі м. Києва за твердістю коливається від доволі твердої до твердої.

Активну кислотність води визначали методом рН-метрії. В дослідних зразках бюветної води активна кислотність знаходиться в межах $\text{pH}=7-8$. Відповідно до ДСанПіН 2.2.4-171-10 [2], кислотність бюветної води має знаходитися у межах $\text{pH}=6.5-8.5$. Таким чином, всі зразки бюветної води відповідають вимогам стандарту.

Ферум – один з основних елементів природної води. В природних водах Ферум може перебувати у вигляді двох- і тривалентних йонів, колоїдів органічного та неорганічного походження, таких як $\text{Fe}(\text{OH})_3$, FeS , $\text{Fe}(\text{OH})_2$, комплексних сполук з гумату та фульвокислот, а також у вигляді тонкодисперсної суспензії. Підвищений вміст йонів Феруму у воді додає їй іржавий колір та металевий присмак. Сполуки Феруму відкладаються в органах і тканинах, що, в свою чергу, може привести до порушення функції слизової оболонки шлунка. Для визначення вмісту йонів Феруму застосовували спектрофотометричний метод, заснований на утворенні червоно-фіолетової комплексної сполуки Fe^{3+} з сульфосаліциловою кислотою при $\text{pH}=1.8-2.5$.

Результати дослідження показали, що лише третина досліджуваних зразків

бюветної води не перевищують норму за вмістом йонів Fe^{3+} (0.2 мг/дм^3) [2], що скоріше за все пов'язано із застарілими металевими трубами.

Серед методів очищення води природних джерел можна виділити: відстоювання, фільтрацію, ультрафільтрацію, зворотній осмос, йонний обмін та сорбційне очищення. Найбільш актуальними є сорбційні методи. Відомо, що сорбент має здатність взаємодіяти та зв'язуватись із сорбатом (забрудником) шляхом адсорбції, абсорбції, йонного обміну та комплексоутворення. Засобами очищення природної води є адсорбенти, абсорбенти, йонообмінні матеріали, комплексоутворювачі [4]. Одночасно широкого застосування набуло очищення води від йонів Феруму різними методами. Відомі реагентні, каталітичні, йонообмінні, біохімічні методи знезалізення води [5].

В лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю КНТЕУ при $t=20^\circ\text{C}$ проведені досліди стосовно очищення проб бюветної води від йонів Феруму(III) з використанням активованого вугілля. Визначено адсорбцію йонів Fe^{3+} із модельних водних розчинів. Побудовані ізотерми адсорбції Ленгмюра та Фрейндліха, розраховані константи ізотерм адсорбції. Показано, що з ростом концентрації йонів Fe^{3+} в модельних водних розчинах адсорбція йонів Fe^{3+} на вугіллі збільшується. При максимальній концентрації йонів Феруму(III) – 20 мг/дм^3 адсорбція на активованому вугіллі становить 65.48 мг/г , що в 2.5 рази вище, ніж при використанні модифікованого вугілля із відходів переробки сільськогосподарської сировини.

Встановлено оптимальні параметри процесу: співвідношення адсорбенту та адсорбату, час адсорбції, температуру досліду. Після застосування методу адсорбційного очищення на модельних розчинах проведена адсорбція на активованому вугіллі 18 проб бюветної води та видалення надлишкових йонів Феруму(III). Адсорбція йонів Fe^{3+} у воді з бюветів, як і в модельних розчинах, підпорядковується ізотермі Ленгмюра. В усіх зразках води з бюветів після адсорбції вміст йонів Феруму(III) зменшився і не перевищує норму стандарту 0.2 мг/дм^3 [2]. Після очищення за адсорбційним методом на активованому вугіллі всі зразки бюветної води є безпечними за вмістом йонів Fe^{3+} .

Отже, фізико-хімічні методи аналізу мають велике значення при дослідженні якості та безпечності бюветної води. Адсорбційне очищення бюветної води від йонів Феруму(III) є найбільш дієвим та перспективним способом. Результати наукового дослідження свідчать про альтернативу щодо застосування даної технології для інших зразків питної води.

Список використаних інформаційних джерел

1. Курик М. В., Семчук Г. М., Скубченко В. Ф. Проблеми якості питної води в Україні. *Міжнародний наук.-популяр. журнал "Физическая экология человека"*. 2012. № 2. С. 45-53.
2. ДСанПіН 2.2.4-171-10. Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною. Державні санітарні норми та правила. [Чинний від 2011-08-15]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2010. 25 с.

3. Орлова Н. Я. Біохімія та фізіологія харчування : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2008. 281 с.

4. Іванченко Л. В., Кожухар В. Я., Брем В. В. Хімія і технологія води : навч. посіб. Одеса : Екологія, 2017. 210 с.

5. Гомеля М. Д., Твердохліб М. М. Дослідження ефективності очищення води від сполук заліза за допомогою модифікованих фільтрувальних завантажень. *Східно-Європейський журнал передових технологій*. 2016. Т. 2, № 10(80). С. 47-52.

ПОНЯТТЯ ТА ЗМІСТ ЕКСПЕРТНОГО КОНСАЛТИНГУ ЯК ВИДУ ЕКСПЕРТНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

О. О. Горячова,

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

Н. О. Офіленко,

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

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

Експертна консалтинг – це вид консультаційних послуг, які мають на увазі рекомендації та розробку рішень по їх реалізації, виключно після проведеної діагностики компанії. При цьому керівництво компанії-замовника забезпечує консультанта тільки необхідною інформацією і доступом до потрібної документації. Для адекватної оцінки ситуації, що склалася і вирішення проблеми – крім інформації, консультанту нічого більше не потрібно.

Розрізняють три основних моделі консалтингу: експертний консалтинг (відповідь на питання «Що робити?»); проектний консалтинг (відповідь на питання «Як вирішити проблему?»); процесний консалтинг (відповідь на питання «Як підвищити ефективність процесів діяльності організації?»).

В найменшій мірі участь замовника в роботі консультанту відбувається при експертному консалтингу. Даний вид консалтингу передбачає, що консультант виступає в ролі експерта, який відповідає на питання клієнта без детального аналізу особливостей підприємства клієнта, його оточення і внутрішніх проблем. Сила експерта, його перевага перед клієнтом складається в вузькій спеціалізації, яка змушує його бути поінформованим про останні науково-технічні досягнення в своїй предметній області, стан відповідної ніші ринку, законодавчих і нормативних актах і т.п.

Консультантом, як правило, є вузький фахівець (юрист, фахівець із зовнішньоекономічних в'язків, маркетингу, реструктуризації підприємства, технічний фахівець відповідної предметної області і т.п.). Типовим прикладом

експертного консалтингу є консультації юристів, експертів в тому числі і з питань повсякденному житті.

Даний вид консалтингу будується за принципом «питання-відповідь». Його перевагою для клієнта є відсутність необхідності передачі консультанту інформації, що не має прямого відношення до розв'язуваної проблеми. Ця обставина може стати істотним, якщо компанія клієнта володіє будь-якими технічними або організаційними know-how, які слід зберігати в таємниці для забезпечення конкурентної переваги.

Основним недоліком даного виду консалтингу є те, що консультант не несе практично ніякої відповідальності за якість наданої послуги: проблему формулює клієнт, схему вирішення проблеми пропонує консультант, а рішення проблеми (і відповідальність за це!) надається клієнтові. Якість кожного з етапів консультування в даному випадку практично повністю визначається компетентністю консультанта, тому вибір консультанта – надзвичайно важливе й відповідальне завдання.

Експертний консалтинг як вид фахової діяльності широко застосовується в різноманітних сферах народного господарства. За спільністю задач, об'єкта (предмета) та методик дослідження розрізняють його види: товарознавчий, технологічний, юридичний, судовий, екологічний, інженерно-технічний, економічний (бухгалтерський, фінансовий), біологічний, патентознавчий, мистецтвознавчий, психофізіологічний.

Товарний експертний консалтинг здійснюється з урахуванням номенклатури вимог, використаних для експертної оцінки і поділяється на наступні групи: товарознавчий (кількості, якості, комплектності товару); санітарно-гігієнічний (відповідність гігієнічним вимогам); ветеринарний (ветеринарну нешкідливість товару); екологічний (нешкідливість товару для зовнішнього довкілля).

У залежності від напрямів досліджень, які здійснюються з урахуванням вимог, використаних для експертної оцінки конкретного товару, товарознавча експертиза класифікується на наступні різновиди: експертиза кількості товару; експертиза якості товару; експертиза комплектності товару; експертиза споживчих властивостей товару; експертиза новизни товару; експертиза походження товару; експертиза нормативної бази на товари (нормативної документації); ідентифікація виду чи різновиду товару; експертизи вартості (ціни) товару та ступеня її зниження; експертиза рівня якості товару та ступеня його зниження; експертиза відповідності коду товару ТН ЗЕД; експертиза відповідності товару певній системі сертифікації; експертиза оптимальності структури асортименту товарів; експертиза конкурентоспроможності товару.

Різновиди експертного консалтингу визначаються поставленими метою і завданнями. Специфічні особливості окремих різновидів мають вирішальний вплив на формування підходів до проведення експертизи, використання методик та методів досліджень, порядку оформлення результатів.

Експертне консультування для окремих груп товарів має свої специфічні

особливості, обумовлені використанням сировини, матеріалів, технологією виготовлення, оздоблення і заключної обробки. Для її проведення розроблені і використовуються методики проведення експертизи в розрізі окремих груп. Для оцінки показників якості використовуються органолептичні, експертні і лабораторні методи дослідження, в т. ч. фізико-хімічні, мікробіологічні, механічні, мікроскопія, характерні для певних груп товарів, які передбачені стандартами або технічними умовами контрактів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Экспертный консалтинг [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://fs-audit.ru/postroenie-struktury-biznesa/ekspertnyu-konsalting/>
2. Консалтингові послуги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://a2k.ua/ua/consulting-services/>
3. Коломієць Т.М., Притульська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2001. – 274 с.

ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

О. С. Донцова,

завідувач сектору товарознавчих досліджень лабораторії товарознавчих досліджень та досліджень об'єктів інтелектуальної власності
<https://orcid.org/0000-0002-4828-5450>

О. О. Михальський,

завідувач лабораторії товарознавчих досліджень та досліджень об'єктів інтелектуальної власності, к.ю.н.
<https://orcid.org/0000-0002-4551-4043>

Г. А. Сич,

науковий співробітник лабораторії товарознавчих досліджень та досліджень об'єктів інтелектуальної власності
Харківський науково-дослідний інститут судових експертиз
ім. Засл. проф. М.С. Бокаріуса, Україна, м. Харків
<https://orcid.org/0000-0002-7915-3506>

Проблемні питання теоретичного та методичного регулювання товарознавчих експертиз завжди виникали внаслідок проведення навчальних та освітніх реформ; економічної, соціальної політичної, правової трансформації, яка до цього часу відбувається в країні та впливає на характерні ознаки сучасної судової товарознавчої експертизи. Специфіка товарознавчих досліджень з кінця 90-х рр. ХХ ст. постійно змінюється, оскільки в умовах розвитку ринкових відносин характер злочинів має інші відмінні ознаки, асортимент товару швидко оновлюється, з'являються нові сировинні матеріали, не завжди нешкідливі для здоров'я людини, і засоби їхнього опрацювання зокрема, переобладнуються підприємства для здійснення пов'язаних з цим

технологічних процесів. З розвитком ринкової економіки законодавча й нормативно-технічна база України та країн СНД також перебуває в стадії постійного вдосконалення й оновлення, де в багатьох випадках зустрічаються суттєві суперечності що ускладнює роботу науковців і судових експертів НДІСЕ МЮ України та є одним з чинників, які впливають на якість отримання обґрунтованих висновків сучасних судових товарознавчих експертиз. Сукупність характерних ознак цієї експертизи відрізняє її від інших видів експертиз та покладена у формування спеціальних товарознавчих дефініцій.

Товарознавство – наукова дисципліна, яка стала базовою науковою галуззю судової товарознавчої експертизи. Товарознавство системно вивчає товари на всіх етапах життєвого циклу, методи пізнання їхньої споживної цінності, закономірності формування асортименту та вимог до якості для забезпечення ефективності їхнього виробництва, обігу й споживання.

Предмет товарознавства – споживча цінність товарів, закономірності її вияву та збереження.

Метод товарознавства – системний підхід до пізнання споживчої цінності товарів і вивчення закономірностей її вияву та збереження.

Товар – будь-яка річ, що на момент надходження в обіг має бути виокремлена з-поміж інших за визначальними ознаками для конкретного договору купівлі-продажу [1].

Сучасне товарознавство підрозділяється на ряд учбових дисциплін залежно від профілю спеціальностей: сировини, машин, обладнання, військового майна, товарознавство промислових споживчих товарів, харчових продуктів тощо. Для визначення показників якості товарів в товарознавстві застосовуються інструментальні, органолептичні, розрахункові та ін. методи. При вивченні природи товарів, їх будови, властивостей, процесів, що відбуваються в них, товарознавство використовує досягнення багатьох наук: фізики, хімії, біології і т.д. При вивченні процесів формування асортименту товарів товарознавство враховує закономірності розвитку суспільного виробництва і розподілу.

Головними завданнями товарознавчої експертизи є ідентифікаційні, діагностичні, класифікаційні, а саме:

- визначення належності товарів (товарної продукції) до класифікаційних категорій, які прийняті у виробничо-торговельній сфері (вид, сорт, артикул, марка, модель, розмір, комплектність тощо);
- визначення якісних змін товарної продукції;
- визначення причин якісних змін товарної продукції (мають виробничий характер, виникли при транспортуванні, зберіганні, у процесі експлуатації);
- установлення способу виробництва товарної продукції: промисловий чи саморобний, підприємства-виробника, країни-виробника;
- визначення вартості товарної продукції, зокрема з урахуванням часткової втрати її товарних якостей у зв'язку з експлуатаційним зношенням і пошкодженнями від впливу зовнішніх чинників;

- визначення розміру шкоди, заподіяної власнику майна внаслідок його пошкодження (при пожежі, залитті тощо);
- визначення відповідності упакування й транспортування, умов і строків зберігання товарної продукції вимогам чинних правил [2].

Результатами дослідження є висновки експерта за результатами товарознавчої експертизи у виконавчих провадженнях, які використовують органи досудового та судового слідства як джерела доказів у кримінальних провадженнях, цивільних, господарських справах і справах про адміністративні порушення. Крім того, товарознавчі дослідження все частіше проводяться за зверненнями юридичних осіб і пересічних громадян.

Формування методичної бази з дослідження якості споживчих товарів почалось з самого початку діяльності ТПП СРСР. Методики ТПП СРСР, поряд з сучасними методиками, внесені до реєстру методик МЮ України, як рекомендовані МЮ України для застосування в судово-експертну товарознавчу практику [3,4].

При цьому слід відмітити, що судова товарознавча експертиза порівняно з криміналістичними видами експертиз - це досить новий вид експертизи. Перше засідання секції судової товарознавчої експертизи Науково-консультативної та методичної ради з проблем судової експертизи при Міністерстві юстиції України відбулося в червні 2000 р. в Харкові. Це був початок формування інформаційного фонду методичної бази судово-товарознавчої експертизи.

Відповідно до Порядку атестації та державної реєстрації методик проведення судових експертиз, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 2 липня 2008 р. № 595 та наказу Міністерства юстиції України від 2 жовтня 2008 р. № 1666/5, затверджено Порядок ведення Реєстру методик проведення судових експертиз, який визначає процедуру формування та ведення Реєстру методик проведення судових експертиз.

Інформація, яка міститься в Реєстрі, є відкритою для запитів правоохоронних органів, судів та заінтересованих юридичних і фізичних осіб. Держателем Реєстру є Міністерство юстиції України, а безпосередні функції держателя Реєстру покладаються на Управління експертного забезпечення правосуддя Міністерства юстиції України, яке здійснює його ведення. Адміністратором Реєстру є державне підприємство «Інформаційний центр» Міністерства юстиції України, що забезпечує технічне та технологічне створення й супроводження програмного забезпечення Реєстру, надання доступу до Реєстру, забезпечує збереження та захист даних, що містяться в ньому. Методика проведення судової експертизи включається до Реєстру за рішенням Координаційної ради з проблем судової експертизи при Міністерстві юстиції України [5].

У разі потреби під час проведення товарознавчої експертизи також можуть використовуватись науково-технічна та довідкова література, перелік якої затверджено відповідно до наказу Міністерства юстиції України «Про

затвердження переліків рекомендованої науково-технічної та довідкової літератури, що використовується під час проведення судових експертиз» від 30 липня 2010 р. № 1722/5. Перелік не є вичерпним, він постійно оновлюється.

Реєстр методик і затверджений перелік науково-технічної та довідкової літератури, що використовується під час проведення судових експертиз, на даний час формують інформаційний фонд при Міністерстві юстиції України. Наявність такого інформаційного фонду сприяє централізованому обліку (реєстрації), класифікації та зберіганню не тільки важливої інформації про методики експертного дослідження, а й спеціальну літературу, програмні продукти, що рекомендовані для використання в експертній практиці рішенням Координаційної ради [6].

На даний час до реєстру методик та затвердженого переліку науково-технічної та довідкової літератури вже увійшло понад 37 методик та методичних рекомендацій, розроблених науковими співробітниками та судовими експертами – товарознавцями НДІСЕ МЮ України з 2000 року. Але за результатами роботи останніх засіданнях секції судової товарознавчої експертизи Науково-консультативної та методичної ради з проблем судової експертизи при Міністерстві юстиції України, проблема методичного забезпечення залишається актуальною і вирішується у відповідному та затвердженому законодавством, порядку [7].

Отже, найбільш актуальними проблемами залишаються:

- відсутність методичних матеріалів з дослідження новітніх товарів та послуг;
- необхідність якісної підготовки кадрів освітньо-кваліфікаційним рівнем не нижче магістра за фахом «товарознавство».

Шляхами вирішення даних проблемних питань є наступне:

- розробка методичних рекомендацій «Визначення вартості послуг при проведенні судово-товарознавчих експертиз» за планом МЮ України на 2019-2020 рр.
- проведення стажування та навчання фахівців, які мають вищу товарознавчу освіту, для отримання кваліфікації судового експерта за спеціальністю 12.1 «Визначення вартості машин, обладнання, сировини та споживчих товарів».

Список використаних інформаційних джерел

1. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. [Чинний від 2000-10-31]. Київ, 2000. 24с. (Держстандарт України).
2. Про затвердження Інструкції про призначення та проведення судових експертиз та Науково-методичних рекомендацій з питань підготовки та призначення судових експертиз та експертних досліджень : наказ М-ва юстиції України від 8 жовт. 1998 р. № 53/5 (із змінами та доповненнями). URL: <http://zakon1.rada.gov.ua/> (дата звернення 27.03.2019).
3. Проблемні питання методичного забезпечення судово-товарознавчих експертиз : зб. наук. пр. Теорія та практика судової експертизи і криміналістики

:/ Харків. Право, 2011. - Вип. 11. - 645-653 с.

4. Про торгово-промислові палати в Україні : Закон України від 02 груд. 1997 р. № 671/97-ВР. URL: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/671/97-вр> (дата звернення 27.03.2019).

5. Реєстр методик проведення судових експертиз. М-во юстиції України : веб-сайт. URL: <http://www.minjust.gov.ua/0/34957> (дата звернення 27.03.2019).

6. Про внесення змін до Порядку ведення Реєстру методик проведення судових експертиз : наказ М-ва юстиції України від 15 лип. 2009 р. № 1274/5. Офіц. вісн. України. 2009. № 58. ст. 2047.

7. Про затвердження Положення про науково-консультативну та методичну раду з проблем судової експертизи при Міністерстві юстиції України : наказ М-ва юстиції України від 27 берез. 2012 року № 470/5. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0460-12> (дата звернення 27.03.2019).

СУДОВО-ГЕМОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ЯК НОВИЙ ВИД ЕКСПЕРТНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Л. В. Кива,

судовий експерт

С. Г. Мороз,

завідувач відділення

Т. М. Єгорова,

завідувач сектору

Полтавське відділення Харківського науково-дослідного інституту судових експертиз ім. Засл. проф. М. С. Бокаріуса, Україна, м. Полтава

Видобуток, виробництво, використання та операції із діамантами, дорогоцінним, напівдорогоцінним, декоративним камінням та їх аналогами відрізняється підвищеною криміногенністю. Останнім часом має місце значне збільшення кількості кримінальних проваджень за фактами викрадення виробів із дорогоцінного каміння, ювелірних виробів зі вставками із діамантами та дорогоцінним і напівдорогоцінним камінням, пошкодження виробів із декоративного каміння (меморіальні об'єкти), незаконного видобутку, збуту, контрабанди та конфіскації дорогоцінного каміння органогенного походження (бурштин) тощо.

Правові основи і принципи забезпечення фінансових інтересів держави у цій сфері регулюються Законом України «Про державне регулювання видобутку, виробництва і використання дорогоцінних металів і дорогоцінного каміння та контроль за операціями з ними» [1]. Особи та суб'єкти господарювання, винні в порушенні порядку видобутку, виробництва, використання і реалізації діамантів, дорогоцінного каміння, дорогоцінного каміння органогенного утворення та напівдорогоцінного каміння, їх аналогів,

несуть цивільно-правову, адміністративну і кримінальну відповідальність відповідно до чинного законодавства України.

За фактами викрадення, незаконного видобутку, пошкодження, контрабанди та конфіскації дорогоцінного каміння, діамантів, напівдорогоцінного каміння органічного утворення (бурштин) та декоративного каміння, а також ювелірних виробів із вставками з каміння органи досудового розслідування та суд призначають судово-гемологічну експертизу.

Судово-гемологічна експертиза виконується згідно Технічних умов та регламенту Державного гемологічного центру України [2], міжнародних і традиційних для пострадянських країн правил, відповідно до ст.1 Закону України «Про судову експертизу» [3], а саме – на основі спеціальних знань у галузі гемології з метою надання висновку з питань, що є або будуть предметом судового розгляду.

Основною метою судово-гемологічної експертизи є ідентифікація каміння та його справжності (природне або штучне), виявлення ознак облагороджування, імітацій та підробки, визначення якісних та товарних характеристик, родовища або країни походження, способу оброблення, відповідності якості виробу з каміння стандартам та технічним умовам, прогностичної вартості каміння в ювелірних та інших виробках, у сировині, колекційних та музейних експонатах тощо.

Крім того, останнім часом від фізичних та юридичних осіб надходить значна кількість запитів щодо проведення експертних досліджень з підтвердження якості, справжності дорогоцінного каміння, огранованих діамантів та вставок з діамантів в ювелірних виробках. Таке зростання попиту на експертні дослідження зумовлені умовами фінансової нестабільності, за яких дорогоцінне каміння, діаманти й навіть напівдорогоцінне каміння слугують засобом вкладення грошових коштів, оскільки в ювелірному виробі (особливо – у старовинному) камінь найчастіше є елементом вартості.

Здавна у ювелірному виробництві замість дорогоцінного каміння використовувалися різноманітні імітації та навіть скло. Загально відомий вислів давньоримського філософа Плінія Старшого щодо підроблення дорогоцінного каміння як найбільш прибуткового заняття, є актуальним й досі, оскільки сучасні технології дозволяють облагороджувати дорогоцінне каміння та виготовляти безліч його імітацій, які незброєним оком не відрізнити від природного мінералу.

У сучасних ювелірних виробках, що наявні на ринку даного виду товарів, пропонуються діаманти і близько 350 видів дорогоцінного каміння (смарагди, сапфіри, рубіни та менш вартісні аметисти, топази, гранати тощо) та самоцвітних мінералів. Найчастіше камінь, заявлений як дорогоцінний або напівдорогоцінний, в ювелірному виробі середнього цінового сегменту є облагородженим, синтетичним (близько 70 видів) або імітацією [4–6].

Тільки природній діамант має підтвердження (сертифікат) справжності та якості, але навіть діаманти можуть виявитися синтетичними або облагородженими. На відміну від товарного «сертифікату», судово-гемологічне експертне дослідження (експертиза) діамантів дозволяє сучасними лабораторними методами встановити справжність та якість каміння, його ідентифікаційні характеристики (масу, колір, чистоту, форму, ступінь удосконалення огранки, приховані дефекти та ін.). На підставі характеристик огранованого діаманта, із дотриманням вимог щодо незалежності експертної оцінки, встановлюється його вартість.

На сьогодні судово-гемологічні експертні дослідження уперше в Україні проводяться у Харківському науково-дослідному інституті судових експертиз ім. Засл. проф. М.С.Бокаріуса та у його Полтавському відділенні. Фахівці-гемологи вказаних установ пройшли спеціальну підготовку та атестацію у Державному гемологічному центрі України, мають значний практичний досвід, отримали кваліфікацію судового експерта за спеціальностями 17.1.1 «Дослідження дорогоцінного каміння», 17.1.2 «Дослідження діамантів», 17.1.3 «Дослідження дорогоцінного каміння органогенного походження», 17.1.4 «Дослідження напівдорогоцінного каміння», 17.1.5 «Дослідження декоративного каміння», та внесені до Реєстру атестованих судових експертів Міністерства юстиції України.

Таким чином, судово-гемологічні експертизи є новим видом експертної діяльності. Вони є складними дослідженнями та потребують від фахівців-експертів спеціальної підготовки та знань, значного практичного досвіду, а також підтвердження кваліфікації судового експерта за відповідними спеціальностями.

Список використаних інформаційних джерел

1. Про державне регулювання видобутку, виробництва і використання дорогоцінних металів і дорогоцінного каміння та контроль за операціями з ними. Закон України від 11.12.1997, зі змінами у ред.від 28.12.2015. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 20.03.2019.

2. Положення про Державний гемологічний центр України: наказ Міністерства фінансів України від 19.07.2004 № 465 (у редакції наказу Міністерства фінансів України від 16.07. 2012 № 837). – Режим доступу: <https://www.gems.org.ua>. – Дата звернення : 10.03.2019.

3. Про судову експертизу: Закон України від 25 лютого 1994 р. № 4038-ХІІ. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua>. – Дата звернення : 15.03.2019.

4. Андерсон Б. Определение драгоценных камней. – М.: Мир камня, 1996. – 456 с.

5. Баранов П. Н. Геммология: диагностика, дизайн, обработка оценка самоцветов: Учебник для вузов. – Дніпропетровськ : Метал, 2002. – 208 с.

6. Стоун Д. Все о драгоценных камнях. – М.: Кристалл, 2012. – 176 с.

ЗНАЧЕННЯ МЕТРОЛОГІЇ ДЛЯ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

О. М. Коробка,

судовий експерт сектору товарознавчих та гемологічних досліджень відділу товарознавчих, гемологічних, економічних, будівельних, земельних досліджень та оціночної діяльності
Запорізький науково-дослідний експертно-криміналістичний центр
МВС України, Україна, м. Запоріжжя

Товарознавча експертиза — це дослідження споживчих властивостей товарів за допомогою органолептичних та фізико-хімічних показників, їх кількісними характеристиками, яке проводить експерт шляхом проведення дослідження [2].

Завданням судової товарознавчої експертизи може бути визначення ринкової вартості, виду, якості, стану, способу і місця виготовлення товарів, характер, походження і причини виникнення дефектів, визначення умов зберігання товарів, користування ними, виявлення фальсифікації товарів.

Даний вид судової експертизи дозволяє встановити фактичну кількість одиниць, маси, об'єму товару, комплекту або партії товару і може включати в себе безпосередні підрахунки і вимірювання об'єму та вагових показників, тож при дослідженні використовується вимірювальний метод.

Вимірювальний метод ґрунтується на використанні інформації, яку одержують з використанням технічних вимірювальних засобів.

Вимірювання – це сукупність операцій із застосуванням технічного засобу, що зберігає одиницю величини, що забезпечують знаходження співвідношення вимірюваної величини з її одиницею в явному або неявному вигляді і отримання значення цієї величини. По суті вимір є процесом знаходження фізичної величини дослідним шляхом за допомогою засобів вимірювальної техніки [3].

При проведенні вимірювань використовують різні методи порівняння вимірюваної величини з одиницею в залежності від поставлених завдань.

За умовами вимірів розрізняють контактний і безконтактний методи вимірювань. За умовами отримання результатів вимірювань розрізняють прямий і непрямий метод вимірювань. Виходячи зі способу порівняння вимірюваної величини з одиницею, розрізняють методи безпосередньої оцінки і метод порівняння з мірою [3].

При такому різноманітті методів необхідно враховувати чинники, що впливають на результати вимірювань: об'єкти, суб'єкти, умови, засоби вимірювань. Вміти усунути можливі негативні чинники для зниження похибки та підвищення точності результату вимірювань.

При проведенні судової товарознавчої експертизи використовуються такі інструменти як: лінійка, рулетка, мікроскоп.

Засоби вимірювання піддаються обов'язковій повірці (калібруванню). Повірка може бути первинною, періодичною, позачерговою і інспекційною.

Первинна перевірка проводиться при випуску засобів вимірювань в обіг з виробництва або ремонту.

Періодична повірка проводиться при експлуатації і зберіганні засобів вимірювань через певні міжповірочні інтервали, встановлені з розрахунком забезпечення метрологічної справності засобів вимірювань на період між повірки.

Якщо необхідно упевнитися в справності засобів вимірювань при проведенні робіт з коригування міжповірочного інтервалу, при пошкодженні повірочного тавра, пломби або втрати документів, що підтверджують проходження засобом вимірювання періодичної повірки, а також в ряді інших випадків проводиться позачергова повірка засобів вимірювальної техніки, причому терміни її проведення призначаються незалежно від термінів періодичних повірок.

Інспекційна перевірка проводиться для виявлення метрологічної справності засобів вимірювань, які перебувають в обігу.

В процесі вимірювань визначають:

- форму і розмір виробів (куля, циліндр, паралелепіпед, циліндр, довжину, висоту);
- структуру матеріалів (будова кристалічної решітки, будова матеріалу, пористість);
- властивості матеріалів і виробів.

Результат вимірювань – отримана фізична величина – виражається в конкретних одиницях вимірювань [4].

Одиницею вимірювання вважається визначена і прийнята за угодою величина, з якою може бути порівняна будь-яка інша величина того самого роду для вираження співвідношення двох величин у вигляді числа.

В Україні застосовуються одиниці вимірювання Міжнародної системи одиниць (SI), прийнятої Генеральною конференцією з мір та ваг і рекомендованої Міжнародною організацією законодавчої метрології, а саме:

1) основні одиниці SI:

- метр як одиниця довжини (позначення одиниці: українське – м, міжнародне – m);
- кілограм як одиниця маси (позначення одиниці: українське – кг, міжнародне – kg);
- секунда як одиниця часу (позначення одиниці: українське – с, міжнародне – s);
- ампер як одиниця сили електричного струму (позначення одиниці: українське – А, міжнародне – A);
- кельвін як одиниця термодинамічної температури (позначення одиниці: українське – К, міжнародне – K);

- моль як одиниця кількості речовини (позначення одиниці: українське – моль, міжнародне – mol);

- кандела як одиниця сили світла (позначення одиниці: українське – кд, міжнародне – cd);

2) похідні одиниці SI;

3) десяткові кратні і частинні від одиниць SI.

В Україні застосовуються також одиниці, що не входять до SI, але дозволені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності та комбінації одиниць SI та дозволених позасистемних одиниць [1].

Визначення основних одиниць SI, назви та визначення похідних одиниць SI, десяткових кратних і частинних від одиниць SI, дозволених позасистемних одиниць, а також їх позначення та правила застосування одиниць вимірювання і правила написання назв та позначень одиниць вимірювання і символів величин встановлюються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології.

Метрологія – наука про вимірювання, методи і засоби забезпечення єдності і необхідної точності вимірювань, а також галузь знань і вид діяльності, пов'язані з вимірами.

Головне завдання метрології – забезпечити єдність вимірювань. Єдність вимірювань – такий стан вимірювань, за якого їх результати виражені в узаконених одиницях і похибки вимірювань відомі з заданою вірогідністю. Єдність вимірювань необхідно для того, щоб можна було порівняти результати вимірювань, виконаних в різних місцях, в різний час, з використанням різних методів і засобів.

Товарознавство, як вид судової експертизи, спирається на гуманітарні, соціально-економічні, а також математичні дисципліни.

Значення метрології для товарознавства та експертизи важко переоцінити. Якість результатів вимірювань – це достовірність інформації про якість і кількість товару.

Вимірювання показників властивостей товарів пов'язано з проблемою визначення достовірності отриманих результатів при вирішенні товарознавчих завдань. Вирішення цих проблем неможливо без знання математики, статистики та метрології.

Список використаних інформаційних джерел

1. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність»: станом на 04 березня 2019 р. [Електронний ресурс] / Верховна рада України. – Офіц. вид. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18>.

2. Вікіпедія – свободна енциклопедія [Електронний ресурс]. – <http://wikipedia.org>. – (дата звернення: 05.03.2019). вікіпедія.

3. Метрологія, стандартизація и сертификация: конспект лекций / [Бисерова В.А.] – М.: Вид-во «Эксмо», 2008. – 11 с.

4. ДСТУ 3651.1-97 (ISO 21067:2007, MOD) – Метрологія. Одиниці Фізичних величин. основні поняття, назви та позначення. – введ. з 09.10.1997. – 2 с.

К ВОПРОСУ НОМЕНКЛАТУРЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ СОКОВЫЖИМАЛОК

Н. В. Кузьменкова,

доцент кафедры товароведения, к.т.н., доцент

Е. И. Лазько,

студент

Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», Республика Беларусь, г. Гомель

В условиях рыночной экономики, когда предложение товара превышает спрос на него, формирование конкурентоспособного ассортимента непродовольственных товаров, в том числе электробытовых, должно осуществляться с точки зрения потребителя, для которого потребительские свойства и цена товара являются главными составляющими конкурентоспособности. Поэтому при оценке конкурентоспособности соковыжималок важнейшим этапом является формирование номенклатуры показателей качества.

Соковыжималка – кухонная машина, предназначенная для получения соков из фруктов и овощей [1]. Для формирования номенклатуры показателей оценки уровня качества и конкурентоспособности соковыжималок было проведено изучение существующих технических нормативных правовых актов на электробытовые приборы, источников учебной литературы и материалов Интернет-ресурсов и разработана развернутая номенклатура показателей качества соковыжималок на трех уровнях (таблица 1).

Таблица 1 – Развернутая номенклатура показателей качества соковыжималок

Комплексные свойства	Групповые свойства	Единичные показатели
1	2	3
1 Функциональные свойства	1.1 Совершенство выполнения основной функции	1.1.1 Максимальная скорость
		1.1.2 Номинальная потребляемая мощность
		1.1.3 Производительность
		1.1.4 Эффективность отжима
		1.1.5 Устойчивость на горизонтальной поверхности
	1.2 Универсальность	1.2.1 Наличие и количество сменных насадок
		1.2.2 Диаметр загрузочного отверстия
		1.2.3 Количество режимов скоростей

1	2	3
2 Эргономические свойства	2.1 Удобство эксплуатации	2.1.1 Объем резервуара для сока
		2.1.2 Объем резервуара для мякоти
		2.1.3 Наличие индикатора уровня сока
		2.1.4 Наличие загрузочного лотка
		2.1.5 Возможность прямой подачи сока
		2.1.6 Наличие системы «Капля-стоп»
		2.1.7 Возможность автоматического выброса мякоти
		2.1.8 Наличие сепаратора для пены
		2.1.9 Масса соковыжималки
	2.2 Гигиеничность	2.2.1 Простота очистки деталей
		2.2.2 Простота очистки поверхности соковыжималки
		2.2.3 Вид материала корпуса
	2.3 Безопасность	2.3.1 Наличие двойного толкателя
2.3.2 Наличие защиты от случайного включения		
2.3.3 Наличие в двигателе предохранителя, защищающего от перегрузок по напряжению		
3 Эстетические свойства	3.1 Информационная выразительность	3.1.1 Цвет корпуса
		3.1.2 Современность дизайна
		3.1.3 Оригинальность формы корпуса
	3.2 Товарный вид	3.2.1 Четкость буквенно-цифровых надписей на корпусе
		3.2.2 Качество обработки углов, кромок деталей
		3.2.3 Четкость и полнота маркировки

Разработанная номенклатура включает основные показатели качества соковыжималок, наиболее важные с точки зрения потребителя.

Для формирования уточненной номенклатуры показателей качества соковыжималок для оценки их уровня качества и конкурентоспособности была разработана анкета и проведен опрос 50 респондентов. На основе проанализированных результатов анкетирования отобраны показатели: номинальная потребляемая мощность, производительность, эффективность отжима, устойчивость на горизонтальной поверхности, количество режимов скоростей, возможность автоматического выброса мякоти, простота очистки, цвет корпуса, современность дизайна. Далее сформированной для исследования группе экспертов в составе 5 человек (в качестве экспертов выступали студенты группы) было предложено проранжировать отобранные свойства и определить их значимость при оценке уровня конкурентоспособности соковыжималок. Значимость показателей качества определяли по их коэффициентам весомости (M_i), рассчитанным по формуле [2]:

$$M_i = \frac{\sum_{j=1}^m x_{ij}}{\sum_{j=1}^m \sum_{i=1}^n x_{ij}},$$

где x_{ij} – оценка i -го свойства j -м экспертом;
 m – количество экспертов;
 n – количество свойств.

Результаты расчета коэффициентов весомости приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Коэффициенты весомости потребительских свойств бельевого трикотажа, выбранного для оценки конкурентоспособности

Наименование показателя	Ранги, проставленные экспертами					Сумма рангов	Коэффициент весомости, M_i
	№ эксперта						
	1	2	3	4	5		
Номинальная потребляемая мощность	7	6	7	7	5	32	0,14
Производительность	9	8	8	9	8	42	0,19
Эффективность отжима	8	9	9	8	9	43	0,19
Устойчивость на горизонтальной поверхности	4	2	2	3	3	14	0,06
Количество режимов скоростей	3	4	5	5	4	21	0,09
Возможность автоматического выброса мякоти	5	5	4	4	6	24	0,11
Простота очистки	6	7	6	6	7	32	0,14
Цвет корпуса	2	3	1	2	2	10	0,04
Современность дизайна	1	1	3	1	1	7	0,03
Итого рангов	45	45	45	45	45	225	1,00

Результаты определения коэффициентов весомости показали, что наиболее значимыми показателями качества соковыжималок потребители считают производительность, эффективность отжима, номинальную потребляемую мощность и простоту очистки. Наименее значимыми являются цвет корпуса и современность дизайна, устойчивость на горизонтальной поверхности. Такое распределение коэффициентов весомости можно считать обоснованным, поскольку по результатам проведенного ранее анкетирования среди комплексных свойств наиболее важными являются функциональные и эргономические свойства.

Таким образом, на основе изучения ТНПА на электробытовые товары, источников учебной литературы и материалов Интернет-ресурсов была разработана развернутая номенклатура показателей качества соковыжималок. Проведено анкетирование, на основе результатов которого сформирована

уточненна номенклатура показателів для оцінки конкурентоспособності соковыжималок, включаючи 9 одиничних показателів. Проведено ранжирування і визначення ваги кожного показателя, виділені найбільш і найменш значимі з них.

Список використаних інформаційних джерел

1. Товарознавство. Культурно-господарські товари: навч. посібник / В. Е. Сыцко [и др.]; під заг. ред. В.Е. Сыцко. – Мінськ: Выш. шк., 2016. – 343 с.
2. Методологія товарознавчих експертиз незадоволенних товарів: монографія / В. Е. Сыцко [и др.]; під заг. ред. д-ра техн. наук, професора В. Е. Сыцко. – Гомель: УО «БТЭУ ПК», 2017. – 228 с.

ОСНОВНІ АСПЕКТИ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

І. Л. Найвер,

судовий експерт, к.т.н.,

Львівський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС,

Україна, м. Львів

Судова експертиза - це дослідження на основі спеціальних знань у галузі науки, техніки, мистецтва, ремесла тощо об'єктів, явищ і процесів з метою надання висновку з питань, що є або будуть предметом судового розгляду [1].

Поняття «експертиза» (походить від латинського *expertus*, дослідний) – це дослідження будь-якого питання чи об'єкта, яке вимагає спеціальних знань з наданням мотивованого висновку [2].

Судова товарознавча експертиза є одним з відносно нових видів експертиз. Вона призначається у випадках, коли при досудовому розслідуванні кримінальних правопорушень або судовому розгляді кримінальних проваджень, цивільних, господарських справ і справ про адміністративні правопорушення, виникає потреба у спеціальних знаннях у галузі товарознавства.

Основою професійної діяльності судових експертів товарознавців є експертні дослідження та експертиза товарів [3].

Товари, що сьогодні є об'єктами судової товарознавчої експертизи, в основному реалізуються за ринковими цінами, які є результатом встановлення рівноваги між попитом і пропозицією і можуть змінюватися залежно від кон'юнктури ринку, що характеризується сукупністю ознак і відображає стан ринку конкретних товарів у певний проміжок часу.

Будь-який товар має дві властивості – споживчу вартість і вартість. Попит і пропозиція пов'язані з вартістю, котру має товар, затребуваний на ринку. Тобто це товар, який має споживчу вартість і характеризується корисними властивостями, які проявляються у процесі експлуатації (використання, споживання). При проведенні товарознавчих експертиз необхідно

встановлювати різноманітні властивості об'єктів дослідження. У товарознавчій експертизі для встановлення вартості об'єкта дослідження використовують різні джерела цінової інформації, враховують ситуацію, яка складається на ринку щодо об'єкта дослідження та характеризується рівнем попиту й пропозиції, кон'юктурою ринку в конкретний проміжок часу та в конкретному регіоні, а також аналізують цінову інформацію з достовірних легітимних джерел.

Судова товарознавча експертиза – це дослідження споживчих властивостей товарів за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками, а також показниками їх кількісних характеристик, що здійснюється експертом шляхом проведення дослідження та на підставі інформації, яка міститься на маркуванні або в товарно-супровідних документах [4].

Об'єктами дослідження судової товарознавчої експертизи, яка проводиться науково-дослідними установами є споживчі товари, обладнання, сировина, харчові продукти тощо. Проведення експертизи є можливим, якщо в експертній установі є фахівці, які володіють необхідними знаннями в області товарних характеристик при наданні висновку в процесі судової товарознавчої експертизи.

Головними завданнями судової товарознавчої експертизи є: визначення вартості товарної продукції; визначення належності товарів до класифікаційних категорій, які прийняті у виробничо-торговельній сфері; визначення характеристик об'єктів дослідження відповідно до вимог Українського класифікатора товарів зовнішньої економічної діяльності; визначення змін показників якості товарної продукції; встановлення способу виробництва товарної продукції: промисловий чи саморобний, підприємства-виробника, країни-виробника; визначення відповідності упакування і транспортування, умов і термінів зберігання товарної продукції до вимог чинних нормативних документів.

Численна кількість об'єктів товарного походження, індивідуальні відмінності товарних властивостей об'єктів зумовлюють необхідність застосування і різних підходів при вирішенні конкретних експертних завдань.

Орієнтовний перелік вирішуваних питань [4]:

Яка вартість об'єктів дослідження як на території України, так і за її межами?

Яке найменування та призначення товарів?

Чи відповідають маркувальні дані дійсним товарним характеристикам товару?

Чи відповідає якість виробу вимогам стандартів, технічних умов, наданим зразкам за органолептичними показниками?

Які дефекти має конкретний товар? Чи є ці дефекти істотними? Чи можлива реалізація (експлуатація) товару за наявності виявлених дефектів?

Які умови приймання, зберігання та відпуску товару?

Чи правильно виконані маркування та пакування товару? Чи відповідає маркування та пакування товару вимогам нормативно-технічної документації або зразкам?

Яким підприємством і коли виготовлено товар (за умови наявності маркувальної інформації або відповідних супровідних документів)?

Яким характеристикам відповідає товар згідно з Українським класифікатором товарів зовнішньоекономічної діяльності?

Який розмір матеріальної шкоди, заподіяної власнику майна внаслідок пошкодження цього майна (при пожежі, залитті тощо)?

Яка ринкова вартість зерна (зернобобових культур) станом на дату укладення контракту (на поточну дату) з урахуванням його якісних показників?

В ухвалі (постанові) про призначення експертизи слід зазначити суть позовних вимог, обставини кримінального провадження або цивільної справи, у якій призначено експертизу.

Разом з ухвалою (постановою) про призначення експертизи, експерту надається об'єкт дослідження. Якщо ці об'єкти перебувають за місцем зберігання товару, проживання громадян, то особа або орган, які призначили експертизу, зобов'язані забезпечити експертові можливість їх огляду.

Якщо перед експертом поставлено питання про вартість майна, особа або орган, які призначили експертизу, мають зазначити, станом на який час і стосовно реалізації товару в якому регіоні належить вирішувати поставлене питання, оскільки вартість товару визначається з урахуванням не лише його стану та якості, а й може змінюватись на певний час і бути відмінною в різних регіонах.

На вирішення експерту може бути поставлене питання про вартість відсутнього на час проведення експертизи майна. У цих випадках особа або орган, які призначили експертизу, повинні зазначити, на підставі яких матеріалів справи, що містять відомості про відсутні об'єкти, має виконуватись експертиза (рахунки, товарно-транспортні накладні, описи в позовних заявах, протоколах допиту потерпілих тощо) і надати експертові ці матеріали (їх копії) або навести ці відомості в ухвалі (постанові) про призначення експертизи[4].

При проведенні судово-товарознавчої експертизи, з метою визначення ринкової вартості об'єктів, дослідження складається з трьох основних етапів:

- на першому етапі вирішується група завдань, пов'язаних із встановленням товарної належності досліджуваних об'єктів;
- на другому етапі вирішується група завдань, пов'язаних з визначенням рівня якості та фактичного стану об'єкта;
- на третьому, заключному, етапі проводиться аналіз ринку досліджуваного товару в конкретному регіоні, в конкретний період часу з метою визначення ринкової вартості товару.

На завершальному етапі здійснюється оформлення висновку експерта чи експертного дослідження у письмовому вигляді за підписом судового експерта, який проводив судову товарознавчу експертизу. В експертний висновок

вноситься опис усіх проведених експертних заходів та відповіді на поставлені запитання. Висновок експерта, судової товарознавчої експертизи, носить доказовий характер при використанні його в процесі судового розгляду.

Список використаних інформаційних джерел

1. Про судову експертизу: Закон України від 25.02.1994 р. № 4038-ХІІ. Дата оновлення: 01.01.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4038-12> (дата звернення: 27.03.2019).
2. Коломієць Т. М, Притульська Н. В., Романенко О. Л. Експертиза товарів : підручник. Київ : Нац. торг.-екон. ун-т, 2001. 274 с.
3. Полікарпов І. С., Закусілов А. П. Ідентифікація товарів : підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2005. 344 с.
4. Інструкція про призначення та проведення судових експертиз та експертних досліджень: затв. наказом М-ва юстиції України від 08.10.1998 № 53/5 Дата оновлення: 22.02.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0705-98> (дата звернення: 27.03.2019).

ПЕРЕВІРКА ЯКОСТІ ЗМІШУВАННЯ БУДІВЕЛЬНИХ СУМІШЕЙ

О. М. Омелян,

с. н. с., к.ф.-м.н,

Полтавське відділення академії наук технологічної кібернетики України,
Україна, м. Полтава,

Т. В. Сахно,

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

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

М. М. Барашков,

д.х.н., професор,

Micro-Tracers Inc., США, Сан-Франциско

Отримання якісних будівельних сумішей є однією з найбільш актуальних задач сучасних будівельних технологій. В наш час змішування сипучих матеріалів перетворилося на особливу галузь технологічних знань, які базуються на механічних процесах, метою яких є забезпечення максимально високого ступеню суміщення окремих компонентів у суміші.

Центральне місце в технологічній лінії з виробництва сухих сумішей займає змішувач і природно, що проблемі змішування компонентів сировини традиційно приділяється найбільша увага.

Для виробництва сухих сумішей в наш час застосовується різноманітне обладнання з примусового змішування матеріалів, в якому якість змішування і скорочення періоду циклів досягається шляхом значного ускладнення конструкції, збільшення ваги і встановленої потужності приводу. В окремих

випадках вартість змішувача складає 40% вартості обладнання всього технологічного процесу. В той час, як склад будівельних сумішей постійно ускладнюється, відповідно підвищуються й вимоги, що висуваються до змішувального обладнання. Часто те, що ще вчора забезпечувало потрібний рівень однорідності суміші, сьогодні є перепоною на шляху отримання конкурентоздатної продукції сучасного рівня якості.

Якісне змішування сухих компонентів у виробничих умовах забезпечить високу реакційну здатність суміші при використанні на будівельному майданчику.

В той же час залишається актуальною проблема оцінки якості змішування багатокомпонентних сухих будівельних сумішей, оскільки, зробивши огляд наукової літератури з відповідної тематики, ми не виявили яких-небудь значних досягнень у цьому напрямку.

З цієї причини, маючи значний досвід (див., наприклад, [1-5]) у застосуванні до оцінки якості кормових сумішей продукції компанії Microtracers Inc. – провідного світового виробника мікротрейсерів, ми провели дослідження по залученню мікротрейсерів до контролю якості будівельних сумішей. В результаті проведених досліджень нами розроблена методика оцінки якості змішування сухих будівельних сумішей.

Враховуючи, що сучасні сухі будівельні суміші є композиційними матеріалами поліструктурної будови, цей факт висуває нові вимоги до змішувального обладнання, в якому повинно досягатися більш рівномірне перемішування суміші, за відсутністю застійних зон і отримання продукції стабільної якості.

В таких умовах особливу цікавість представляє собою можливість залучати запропонований нами метод оцінки якості змішування не лише для контролю виробничих процесів на вже існуючому виробництві але також і до тестування розробниками новоствореного обладнання і можливість отримання сертифікації міжнародного рівня. Адже, подібна методика вже не один рік ефективно використовується для сертифікації якості кормових сумішей та обладнання з його виробництва [6, 7].

Список використаних інформаційних джерел

1. Застосування статистичних методів для підвищення контролю якості змішування інгредієнтів при виробництві кормів. І. С. Іргібаєва, Т. В. Сахно, О. М. Омелян та інші. Збірник матеріалів VII міжнародної науково-практичної конференції, МОН України, ПДАА, Полтава, Листопад, 2017. С. 61-63.

2. Сахно Т. В., Омелян О. М., Писаренко П. В., Крикунова В. Ю. Застосування статистичних методів стандарту GMP+ при виробництві кормів // Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта: матеріали V Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 14-15 березня 2018 р.). Полтава: ПУЕТ, 2018. С. 202-207.

3. Барашков Н. Н., Иргібаева И. С., Мантель А. И., Писаренко П. В., Омелян О. М., Крикунова В. Ю., Сахно Т. В. Применение статистических

методов стандарта GMP+BA2 при использовании ферромагнитных микротрейсеров для оценки качества перемешивания кормов в птицеводстве и животноводстве // Збірник матеріалів наукових праць II міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «ХІМІЯ, ЕКОЛОГІЯ та ОСВІТА» (м. Полтава, 15-16 травня 2018 року). Полтава: ПДАА, 2018. С. 191-197.

4. Sakhno T. V., Pisarenko P. V., Korotkova I. V., Omelian O. M., Varashkov N. N. The applications of statistical methods of quality management by GMP+standarts using ferromagnetic microtracers. Grain Products and Mixed. 2018. Vol.18. Issue 3(71).

5. Омелян А. Н., Крикунова В. Е., Самойлик М. С., Шиян Н. И., Крикунов О. А., Сахно Т. В. Теоретические основы оценки качества кормовых смесей // Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання : колективна монографія / за ред. О. О. Горба, Т. О. Чайки, І. О. Яснолоб. П. : Видавництво ПП «Астрая», 2019. – С.186-198.

6. Пат. RU 2302285 С 2. Рециркуляционный смеситель / Гридчин А. М., Севостьянов В. С., Лесовик В. С., Герасимов М. Д., Гармаш А. В., Стадольский М. И. - Оpubл. в Б.И. 2007, №19.

7. Шкарин А. В., Перепечин С. А., Завгородний А. А., Парасоцкая О. М., Соломина И. В. Смешение сухих строительных смесей в роторно-рециркуляционном смесителе // Успехи современного естествознания. 2012. № 6. С. 68-70.

РОЛЬ БІОСТІЙКОСТІ ТЕКСТИЛЬНИХ ЦЕЛЮЛОЗОВМІСНИХ МАТЕРІАЛІВ У ВИЗНАЧЕННІ ТЕРМІНІВ ЇХ ЗНОШУВАННЯ

Г. О. Пушкар,

в.о. доцента кафедри товарознавства та технології
непродовольчих товарів, к.т.н.,

І. С. Галик,

кафедра товарознавства та технології непродовольчих товарів, к.т.н., професор

Б. Д. Семак,

кафедра товарознавства та технології непродовольчих товарів, д.т.н., професор
Львівський торговельно-економічний університет, Україна, Львів

Домінуюча роль біостійкості текстильних целюлозовмісних матеріалів і виробів у визначенні термінів їх зношування обумовлює нагальну потребу поглиблення товарознавчих і матеріалознавчих досліджень з метою розкриття механізму мікробіологічної деструкції цих матеріалів і обґрунтування на цій основі пошуку більш ефективних засобів захисту текстилю від названого виду деструкції.

В даній роботі ми обмежимося дослідженням можливості використання деяких видів поліфункціональних обробних силіконових препаратів для

надання біостійкості бавовняним тканинам плащового, курткового, взуттєвого та технічного призначення [1-3].

Тому при поліфункціональній обробці названих матеріалів основна увага буде приділена вибору тих видів силіконових препаратів, які максимально гальмують розвиток на цих матеріалах целюлозоруйнуючих і патогенних мікроорганізмів й одночасно будуть надавати цим матеріалам необхідну водоопірність.

З метою конкретизації напрямків реалізації цього завдання наведемо наступні приклади:

1. Серед трьох видів силіконових поліфункціональних препаратів:

ГКР-10 (30%-вий водно-спиртовий розчин алкілсиліконату натрію), ГКР-94 (50%-ва толуольна емульсія поліетилгідросилоксану) і ПНЗ (35%-ва толуольна емульсія поліізононілсілсесквіазану), найбільш вдалою виявилася обробка препаратом ГКР-94. Саме після цієї обробки загальна чисельність целюлозо-руйнуючих грибів і бактерій на бавовняній плащовій і курткових тканинах знизилася на 73,5%, водопоглинання зменшилося від 66,7% до 32,5%, а водо-опірність зросла від 0 до 3158 Па.

Таким чином, поверхнева модифікація бавовняних плащових і курткових тканин ГКР-94 однозначно забезпечує надання двох головних ефектів – біостійкості і водоопірності цим тканинам.

2. Виправданим виявилася обробка силіконовими препаратами взуттєвих целюлозовмісних тканин і нетканих полотен різного цільового призначення (верху взуття, підкладки та прокладки). В результаті поверхневої модифікації цих матеріалів силіконовими препаратами на них не тільки знижується чисельність целюлозоруйнуючих патогенних мікроорганізмів, але й надається бажана водоопірність та екологічна безпечність. Для прикладу наведемо вплив силіконового оброблення бавовняно-віскозного нетканого прошивного полотна для верху жіночого літнього взуття на його стійкість до дії ґрунтових мікроорганізмів. Так, наприклад, якщо до оброблення ця стійкість складала тільки 13,2%, то після оброблення препаратами ГКР-10 і АМСР вона складає відповідно 29,5% і 31,7%.

3. Окрім одягових і взуттєвих полотен, нами було вивчено вплив поліфункціональних силіконових препаратів на зміну біостійкості і водоопірності полотен технічного призначення. При цьому основна увага приділялася тим видам целюлозовмісних текстильних матеріалів, експлуатація яких відбувається при їх контакті з ґрунтом, водою, а також підвищеною температурою і вологістю. Це в першу чергу стосувалося текстильних матеріалів чохольно-наметового призначення, які експлуатувалися у різних кліматичних зонах, матеріалів для підлогового і настінного покриттів, фіраночних матеріалів, а також пакувальних матеріалів різного цільового призначення [1, 4, 5, 6].

Для прикладу в таблиці показано вплив різних видів силіконових препаратів на зміну біостійкості ниткопрошивних нетканих віскозно-мідноаміакових полотен для підлогових покриттів.

Таблиця 1 – Вплив силіконової обробки на біостійкість нетканих підлогових покриттів

Обробний препарат	Концентрація, г/л	Чисельність целюлозо руйнуючих мікроорганізмів, тис./1г абсолютно сухої речовини		Ступінь розкладання НТМ у чорноземі, %
		гриби	бактерії	
Дистильована вода	-	18,7	7,0	32,50
ГКР-10	200	9,50	4,25	16,90
КЕ-42-20*	100	11,30	5,80	18,30
КЕ-50-17**	100	8,00	4,95	16,75

Примітки: 1)* КЕ-42-20 – 42%-ва емульсія поліфенілсилоксанолу і поліетилсилоксанолу;
2)** КЕ-50-17 – 50%-ва толуольна емульсія смоли МБ-1 (поліметилбутоксисилоксанолу).

Як видно з аналізу даних таблиці, всі обрані нами види силіконових препаратів суттєво гальмують розвиток і ґрунтових грибів і ґрунтових бактерій на досліджуваному полотні. Однак дещо кращий ефект досягається після використання препаратів КЕ 50-17 і ГКР-10.

Список використаних інформаційних джерел

1. Галик І. С. Екологічна безпека та біостійкість текстильних матеріалів / І. С. Галик, О. Б. Концевич., Б. Д. Семак. – Львів : Видавництво ЛКА, 2006. – 232 с.
2. Галик І. С. Роль біостійкості текстилю у формуванні його екологічної безпечності / І. С. Галик, Б. Д. Семак // Вестник Херсонського національного технічного університету. – 2014. – №1(18). – С. 118-122.
3. Галик І. С. Пошук ефективних способів захисту текстилю від дії шкідливих мікроорганізмів / І. С. Галик, Б. Д. Семак, З. М. Семак // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товаровознавча. Випуск 14, 2014. – С. 6-10.
4. Пехташева Е. Л. Биоповреждения непродовольственных товаров. Учебник под ред. А. Н. Неверова, 2-е издание перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2015. – 332с.
5. Пушкар Г. О. Шляхи ефективного захисту килимових виробів від біодеструкції. / Г. О. Пушкар, Б. Д. Семак // Вісник Київського національного університету технологій і дизайну. – 2013. – № 2 (70). – С. 112-121.
6. Пахолюк О. В. Використання деяких поліфункціональних обробних препаратів для захисту текстильних целюлозовмісних матеріалів від мікробіологічних пошкоджень / О. В. Пахолюк, Г. О. Пушкар, І. С. Галик, Б. Д. Семак // Вісник Хмельницького національного університету. – 2019. – № 1. – С. 100-104.

К ВОПРОСУ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

В. Е. Сыцко,

профессор кафедры товароведения, д.т.н., профессор

Т. Ю. Калинка,

студент

Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации»,

Республика Беларусь, г. Гомель

Н. П. Раецкая,

начальник торгового отдела Гомельского филиала Гомельского облпо,

Республика Беларусь, г. Гомель

Показатель качества (продукции) – это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в её качество, рассматриваемая применительно к определённым условиям её создания и эксплуатации или потребления. Потребительские показатели качества одежды можно подразделить на следующие группы: гигиенические, эстетические, технологические, эксплуатационные.

Несмотря на определенные недостатки (субъективизм, ограниченность применения, относительно высокие затраты на его проведение) экспертная оценка показателей качества позволяет не только оценивать качество потребительских товаров, но и исследовать операции технологического цикла, принимать управленческие решения, прогнозировать. Метод экспертной оценки целесообразно применять при установлении номенклатуры показателей качества оцениваемых образцов и при комплексной оценке их уровня качества и конкурентоспособности.

Цель исследования – провести экспертную оценку показателей качества детской одежды, производства ОАО «Жлобинская швейная фабрика» и выбрать на основании результатов лучший образец.

Предлагаемая методика балльной оценки экспертизы качества детской одежды позволяет свести воедино мнения всех экспертов и охарактеризовать в целом каждый образец.

Общий алгоритм экспертизы качества включает следующие этапы [1]:

- определение цели оценки;
- выбор экспертов;
- определение экспериментальных образцов;
- выбор показателей качества оцениваемых товаров;
- выбор шкалы оценки показателей качества для проведения экспертизы;
- определение значимости (коэффициент весомости) в общей оценке качества;
- экспертная оценка экспериментальных образцов (расчет комплексного показателя качества);

- анализ полученных результатов;
- выбор лучшего образца.

Экспертиза качества пиджаков для мальчиков проводилась в фирменном магазине «ФРАНТишка» ОАО «Жлобинская швейная фабрика». Экспертная группа состояла из 5 человек: товароведов, технологов, коммерческих работников ОАО «Жлобинская швейная фабрика» магазина «ФРАНТишка». Определены следующие 11 свойств, для экспертной оценки качества: уровень обработки и отделки; удобство и комфорт; выразительность; цельность композиции; рациональность формы; совершенство исполнения; цвет; соответствие изделия современному направлению моды; новизна модели и конструкции; степень соответствия целевой функции, конкретному назначению; степень соответствия применяемых материалов, отделок, фурнитуры назначению изделия.

Расчет коэффициентов весомости (M_i) проводился по методике [1].

Расчет комплексного обобщенного показателя качества ($K_{об}$) определяли по формуле:

$$K_{об} = \sum_{i=1}^n M_i * \bar{P}_i$$

где M_i – коэффициент весомости i -ого свойства;

P_i – средняя оценка экспертов по i -му свойству;

n – количество свойств.

Потребительские свойства эксперты оценивали по десятибалльной шкале [2]:

$K_{об}=10-9$ – высокое качество;

$K_{об}=8-7$ – хорошее качество;

$K_{об}=6-5$ – удовлетворительное качество;

$K_{об}=4-3$ – низкое качество;

$K_{об}=2-1$ – очень низкое качество.

Установлено, что наиболее значимыми свойствами являются степень соответствия целевой функции конкретному значению и соответствие изделия современному направлению моды – 0,12; целостность композиции и новизна модели и конструкции – 0,10; цвет и совершенство исполнения – 0,09; удобство и комфорт и уровень обработки и отделки изделия, рациональность формы – 0,08; степень соответствия применяемых материалов, отделок, фурнитуры назначению изделия – 0,07; выразительность – 0,06. Коэффициент конкордации составил 0,821.

Результат экспертной оценки экспериментальных образцов: $K_{об1}$ (модель 13182462) – 6,846; $K_{об2}$ (модель 2301117) – 7,141; $K_{об3}$ (модель 2301116) – 7,085; $K_{об4}$ (модель 3182482) – 6,982; $K_{об5}$ (модель 3182499) – 7,042.

Исходя из результатов экспертной оценки можно сделать вывод, что образец 2 (пиджак модели 2301117) является самым качественным образцом ($K_{об}=7,141$). На последнем месте по качеству образец 1 (пиджак модели

3182462) (Коб=6,846). Качество 3-х экспериментальных образцов на хорошем и 2-х образцов – на удовлетворительном уровне.

По результатам экспертной оценки показателей качества пяти моделей детских пиджаков для мальчиков установлено, что три модели имеют хороший комплексный показатель качества и две модели – удовлетворительный.

Основными недостатками образца 1 (модель 3182462) по мнению экспертов являются низкий уровень обработки и отделки изделия и недостаточная новизна модели и конструкции. К достоинствам можно отнести совершенство исполнения и степень соответствия целевой функции конкретному назначению.

Недостатками образца 2 (модель 2301117) являются показатель новизны модели и конструкции и степень соответствия целевой функции конкретному назначению, а достоинствами – совершенство исполнения и степень соответствия применяемых материалов, отделок, фурнитуры назначению изделия. Эти достоинства на очень высоком уровне – 9,2 и 8,6 соответственно, за счет чего данный образец и лидирует по качеству.

По результатам оценки образца 3 (модель 230116) его недостатками являются показатель целостности композиции, а точнее ее отсутствие, а также цвет, а достоинствами – удобство и комфорт и рациональность формы.

Образец 4 (модель 3182482) абсолютно невыразителен по мнению экспертов, а его цвет не является насыщенным. Достоинство лишь одно – совершенство исполнения. Все остальные показатели примерно на одном уровне.

Образец 5 (модель 3182499) имеет сразу три недостатка, оцененные экспертами на одном и том же уровне – выразительность (точнее ее отсутствие), целостность композиции (нарушена), несоответствие изделия современному направлению моды, его достоинства – удобство и комфорт, а также совершенство исполнения.

Экспертами было отмечено, что все оцениваемые образцы детских пиджаков для мальчиков производства ОАО «Жлобинская швейная фабрика» нуждаются в совершенствовании конструкции моделей в соответствии с актуальными направлениями моды. Предприятию также рекомендовано совершенствовать технологический процесс с целью производства конкурентоспособной одежды.

Необходимо учесть, что экспертиза качества и расчет его комплексного показателя не может заменить маркетинговых исследований на конкретном рынке за определенный период времени.

Список использованных информационных источников

1 Управление качеством: учебно-методическое пособие / В.Е. Сыцко [и др.]; под общей ред. В.Е. Сыцко. – Минск: Высш. школы. 2008. – 192 с.

2 Методология товароведных экспертиз непродовольственных товаров: монография / В.Е. Сыцко [и др.]; под общ. ред. д-ра техн. наук, профессора В. Е. Сыцко. – Гомель: УО «БТЭУ ПК», 2017. – 228 с.

**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 випромінення 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.

Крім вимог до якості і безпеки, спільних для всієї харчової продукції, головним вимогам, які ставляться до молочних продуктів, є їх натуральність, відсутність сировинних складових, не властивих природному продукту тваринного походження. У кожній країні прийняті і діють нормативні документи, що регламентують органолептичні, фізико-хімічні та токсикологічні характеристики молока і його похідних.

Як правило, зміна складу молочних продуктів відбувається шляхом виділення з сировини деяких його компонентів і заміни їх більш дешевими і доступними, що призводить до часткової або повної сурогатності виробів. І хоча органолептичні і фізико-хімічні показники можуть при цьому зберігатися, але найбільш цінні властивості продукту – його енергетична і харчова цінність – значно знижуються. З усіх видів фальсифікації порушення складу молока є найнебезпечнішим, оскільки істотно знижує якість і рівень безпеки продукції.

Найбільш часто зустрічаються такі способи фальсифікації: використання немолочних видів сировини, часткова або повна заміна жиру молока рослинними жирами; заміна натуральних молочних білків меламіном або соєвим білком; застосування консервантів, підсолоджувачів; використання харчових барвників і загусників для створення видимості консистенції в вершках, сметані, згущеному молоці. [3].

Для дослідження якості молочної продукції застосовуються методи різного ступеня складності і різного призначення. Деякі з них досить прості і придатні для використання споживачем на побутовому рівні. Наприклад, вміст борошна або крохмалю визначають йодною реакцією; вміст соди або крейди - за допомогою оцту.

Складні методи вимагають сучасного лабораторного обладнання, що при реалізації товару на ринках, як правило, неможливо. Повну ідентифікацію продукції з метою встановлення її достовірності проводять органи з оцінки відповідності та випробувальні лабораторії.

Контроль, що здійснюється органами сертифікації продукції, має явно недостатню кількість критеріїв і сучасних засобів контролю. Це має відношення і до роботи лабораторій контролюючих органів. Діючі державні стандарти України щодо якості і безпеки молочних продуктів містять тільки узагальнені показники і перелік методів аналізів, які не дають можливості виявити денатуризовані, сурогатні, сфальсифіковані і контрафактні молочні продукти, розширити область визначення ще не введених в перелік обов'язкового визначення речовин – токсикантів. [4]

Виконання попереджувальних дій із застосуванням поліпшення законодавчої та нормативної бази, ведення моніторингу та статистики виявлення фальсифікатів на ринку молочних продуктів, об'єктивного і неупередженого контролю зі сторони виробника і держави повинні забезпечити відсутність фальсифікатів продуктів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Гавриляк М.Я., Грисьо Х.Й. Способи фальсифікації та ідентифікації кисломолочних продуктів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://konfemc.ukrainianforum.net/t101-topic>
2. Гавриль, О.М. Аналіз методів виявлення фальсифікації продуктів харчування: теоретичний аспект товарознавства /О. М. Гавриль, А. С. Кратченко // Зб. наук. пр. НТУ «Харківський політехнічний інститут». – Харків: НТУ «ХПІ». - 2012. - №11.- С. 8-14.
3. Молчанова, К.В. Меламин в молочных и пищевых продуктах: динамика и современные подходы к решению проблемы /К.В.Молчанова, Е. Н.Фомина, А. Л.Носенко// [Электронный ресурс]. – Режим доступу: http://medved.kiev.ua/web_journals/arhiv/nutrition/2009/1-2_09/str14.pdf
4. Сичов М.І. Питання якості, натуральності і токсикології молочних продуктів / М.І.Сичов // Харчова наука і технологія. – 2015. – Т. 9, Вип. 4. – С. 62-67.

ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННЫХ ФОРМ ИДЕНТИФИКАЦИОННЫХ СВЯЗЕЙ В СУДОПРОИЗВОДСТВЕ

И. Н. Буц,

ст. преподаватель кафедры информационных систем и технологий,
ст. правовой инспектор
Бердянского университета менеджмента и бизнеса, МЮУ-НАБУ,
Украина, г. Бердянск-Киев

На современном этапе формирования свободного рынка в Украине актуальной проблемой является изучение свойств товаров, установление их натуральности и выявления подделок. Идентификация товаров является важным действием при оценке качества и установления их соответствия эталоном или требованиям, которые предусматриваются в моральной или иной документации.

Термин «идентификация» (от лат. Identifico – отождествляю) – трактуется как отождествление, установление соответствия товара, наличия совпадения чего-то с чем-то.

В соответствии с задачей доказывания в судопроизводстве судебно-экспертном доказательством является установление факта тождества, свидетельствующего о том, что неизвестный (искомый) объект, участвовавший в событии преступления, и известный (проверяемый) объект, причастность которого к событию преступления предполагается и тождественны (являются одним и тем же объектом его отображением, или составляли единое целое). Методологическим принципом решения этой задачи – является механизм познания и совокупная оценка взаимно отобразившихся признаков (свойств, эталонов и др.) взаимодействовавших объектов: идентифицируемого объекта и

отображений его на контактировавших с ним идентифицирующих объектов.

Общий принцип идентификации искомого объекта на практике реализуется в зависимости от формы взаимодействия, способов отражения и, наконец, фактических возможностей познания идентификационных признаков (свойств) взаимодействовавших объектов.

Например, идентификация товаров может быть осуществлена по его внешнему строению, либо по отслоившимся частицам многослойной окрашенной поверхности механизмов, обнаруженным на следообразующих частях поверхности, либо, наконец, по совокупности идентификационных свойств контактированных объектов.

В первом случае идентификация произведена по собственным признакам искомого объекта. В ее основе лежит непосредственная связь между искомым объектом и отображением его идентификационных свойств. Назовем эту связь прямой идентификационной связью, а саму идентификацию прямой, или непосредственной.

Во втором случае идентификация товаров осуществлена по свойствам, индивидуализирующим не сам искомый объект, а взаимодействовавший с ним идентифицирующий объект. Здесь тождество искомого объекта основывается на возвратном отражении свойств следовоспринимающего предмета, воспринятых, искомым объектом. Таким образом, тождество искомого объекта устанавливается опосредствованно, путем познания свойств иного, взаимодействовавшего с ним, объекта. Назовем такую форму идентификационной связи обратной (возвратной), а саму идентификацию опосредствованной.

В благоприятном случае взаимного отражения свойств взаимодействовавших объектов идентификация возможна путем суммарного использования как прямой, так и обратной идентификационной связи. Именно в одновременном использовании всех видов идентификационных связей наиболее полно осуществляется принцип доказывания тождества в уголовном судопроизводстве на основе совокупной оценки неповторимого комплекса свойств всех, взаимодействовавших объектов [1].

Попытка преодолеть односторонний подход к идентификации ни как процессу, основанному только на познании свойств самого искомого объекта, была предпринята Р. А. Кентлером. Однако Р. Кентлер при этом исходил не из посылки о единстве взаимодействующих объектов, показывающей правомерность использования свойств искомого, и идентифицирующего объектов в доказывании тождества, а из возможных способов сравнения: от объекта к следу, от следа к объекту. Такой подход к решению вопроса оказался несостоятельным, поскольку:

а) частные случаи использования идентификационных связей выставлялись в качестве самостоятельной задачи;

б) это неизбежно привело к неправомерной подмене искомого объекта (след по Кентлеру превращается в искомый объект).

в) и, как итог, имело место возвращение к традиционному принципу – идентификации на основе познания свойств самого искомого объекта. На ошибку Кентлера относительно превращения следа (и вообще идентифицирующего объекта) в искомый объект правильно указал Г. Л. Грановский. Искомый объект определяется не способом сравнения, а задачей экспертного доказывания.

Возможность использования тех или иных видов идентификационных связей и процессуальные формы доказывания тождества определяются характером взаимодействия и полнотой взаимного отражения свойств идентифицируемого и идентифицирующего объектов. При механическом взаимодействии людей (потребителей) и вещей (механизмов) происходит взаимное отображение свойств, выражающих в материально фиксированных следах внешнее строение, состав и структуру контактировавших объектов. В этом случае познание свойств искомого и идентифицирующего объекта осуществляется в едином процессе идентификации, как правило, в форме экспертного исследования. Если свойства, индивидуализирующие искомый и контактировавший с ним идентифицирующий объект, взаимно отобразились с достаточной полнотой, искомый объект может быть отождествлен с помощью какой-либо одной формы идентификационных связей. Тогда второй вид идентификационной связи выступает в качестве объективного критерия правильности вывода о тождестве.

Рекомендации. Установление тождества искомого объекта на основе познания взаимно отображенных свойств контактировавших объектов как общий принцип судебно-экспертной идентификации, а также условия применения конкретных видов идентификационных связей в начале нужно определять методологические вопросы использования современной криминалистической техники, тактики (товарной экспертизы) для доказывания тождества в судопроизводстве по вопросам фальсификации товаров.

Таким образом, правильно проведенная идентификация товаров позволит выявить и ликвидировать некачественную и несоответствующую продукцию в законном порядке на пути к потребителю в современных условиях.

Список использованных информационных источников

1. Салтевський М. В. Криміналістика (у сучасному викладі) / Підручник. К.: Кондор, 2006. 588с., 32 іл.

АНАЛІЗ УМОВ СТВОРЕННЯ В УКРАЇНІ КАТЕГОРІЇ ЗАХИЩЕНОГО ГЕОГРАФІЧНОГО ЗАЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ІГРИСТИХ ВИН

К. С. Гарбажій,

доцент кафедри безпеки, експертизи та товарознавства, к.с.-г. н.

Є. Б. Суворов,

студент групи ТТП-57

Одеська національна академія харчових технологій, Україна, м. Одеса

За сучасних умов розвитку ринкових відносин в Україні важливого значення набуває створення, використання конкурентоспроможної продукції та надання широкого спектру послуг. Разом із ефективною охороною інтелектуальної власності це потребує формування відповідного механізму правомірного використання такого об'єкта інтелектуальної власності як географічні зазначення.

Географічне зазначення - це назва країни, населеного пункту, місцевості або іншого географічного об'єкта, використовувана для позначення товару, особливі властивості якого виключно або переважно визначають характерні для певного географічного об'єкта природні умови, людський фактор або те й інше одночасно [2,3].

Географічні зазначення широко використовуються в усьому світі для позначення найрізноманітніших продуктів природного, мінерального, а також промислового та сільськогосподарського походження і стосується величезної кількості виробників. Багато з цих позначень мають не тільки регіональне але й національне і навіть міжнародне значення. До них зокрема належать позначення сирів, вин, міцних алкогольних напоїв, мінеральних вод тощо [2].

У світі на сьогодні найбільшу увагу приділяють захисту географічних зазначень, що використовуються у сфері виробництва вин і міцних напоїв, виготовлення сирів, хлібобулочних виробів.

На відміну від товарних знаків і винаходів, існує велика різноманітність видів охорони, доступних для географічних зазначень. Вони можуть бути захищені за допомогою або законодавства (спеціального законодавства), або постанов, тобто, системи, що використовується, наприклад, Україною, Францією і Португалією.

Використання географічного зазначення щодо продукту, який не походить з зазначеного регіону, було б дуже гарним прикладом недобросовісної торгової практики [1,4].

Географічні зазначення також можна захистити шляхом реєстрації колективних знаків або сертифікаційних знаків (наприклад, у США).

Найменування місць походження (в Україні «кваліфіковане зазначенням походження товару») є специфічними видами географічного зазначення.

Географічне зазначення є повідомлення, в якому вказується, що даний продукт походить з конкретного району [3,4].

Найменування місця походження є більш точним географічним зазначенням, яке визначає, що той чи інший продукт має певні особливості, і що ці особливості визначаються головним чином або винятково місцем його походження. Основна ідея полягає в тому, що певні продукти зобов'язані своїми особливими властивостями місцем їх походження. Це є загальною ознакою сільськогосподарських продуктів.

Основним документом, що регулює правовідносини в даній сфері в ЄС, є Регламент Ради № 2081/92 від 14 липня 1992 року про захист географічних зазначень та найменувань походження сільськогосподарських продуктів та продовольчих товарів. Регламент встановлює норми щодо захисту найменувань походження та географічних зазначень сільськогосподарських продуктів та продовольчих товарів, зазначених окремо в додатках до Регламенту.

Правове регулювання права інтелектуальної власності на географічне зазначення здійснюється ЦК України, Паризькою конвенцією про охорону промислової власності (1883), Законом України "Про охорону прав на зазначення походження товарів". У рамках спеціального законодавства ведеться Реєстр найменувань походження товарів та географічних зазначень [3,4].

Закон України "Про охорону прав на зазначення походження товарів" визначає правові засади охорони прав на зазначення походження товарів в Україні та регулює відносини, що виникають у зв'язку з їх набуттям, використанням та захистом.

Подати заявку в Україні на реєстрацію кваліфікованого зазначення походження товару мають право:

- особа або група осіб, які в заявленому географічному місці виробляють товар, особливі властивості, якість, репутація або інші характеристики якого пов'язані з цим географічним місцем;
- асоціації споживачів;
- організації, які безпосередньо мають відношення до виробництва або вивчення відповідних продуктів, виробів, технологічних процесів або географічних місць.

Право на використання зареєстрованого кваліфікованого зазначення походження товару, за умови реєстрації цього права, мають виробники, які в географічному місці, зазначеному в Реєстрі, виробляють товар, особливі якості якого відповідають тим, які вказані в Реєстрі.

В Одеської області головним природним багатством є її земельні ресурси, що представлені переважно чорноземними ґрунтами з високою природною родючістю. У сполученні з теплим степовим кліматом вони формують високий агропромисловий потенціал регіону [5].

В області більше 80 тис. га виноградників. Клімат краю, особливо в південній частині області, посушливий. Тому тут майже 10% оброблюваних земель зрошуються.

Ігристі вина Одеської області характеризуються насамперед якістю, хорошими органолептичними та фізико-хімічними властивостями. Для підвищення їх конкурентоспроможності на державному та європейському ринку, особливу увагу потрібно приділити для географічного зазначення ігристих вин області.

Аналіз останніх досліджень, в яких започатковано розв'язання порушеної проблеми, дозволяє стверджувати, що окремі сюжети висвітлено у працях О.М. Тараненко, Р.В. Гуменного, Ю. С.Мельниченко та інших авторів. Всі їх праці схилялися до виявлення особливостей використання поняття «географічне зазначення», та використання даного поняття, для ідентифікації вітчизняної продукції.

Дослідження якості ігристих вин Одеських виробників, за органолептичними та фізико-хімічними показниками, проводилися на прикладі трьох зразків.

При дослідженні ігристих вин Одеської області було обрано 3 зразки білих ігристих мускатних вин: Зразок №1 «Інкерман»; Зразок № 2 «Одеса мускат»; Зразок № 3 «Мускатне Шабо».

Кожний із зразків, був придбаний в різній торговій мережі. Зразок №3 «Мускатне Шабо» був придбаний в супермаркеті «Фуршет». Зразок №1 «Інкерман», був придбаний в супермаркеті «АТБ», а зразок №2 «Одеса мускат» - в супермаркеті «Копійка».

Для проведення досліджень було обрано зразки ігристих вин з мускатних сортів винограду тому, що саме мускатні вина вирізняються неповторним тонким ароматом (так званий мускатний аромат), іноді з легкими цитронними чи квітково-медовими тонами та мають повний гармонійний маслянистий смак.

Всі зразки знаходяться в одній цінній категорії, їх ціна складає 79,19 грн, 82,95 та 105,95 грн.

При оцінці вин виняткову роль грає дегустація. При дегустації вина визначають прозорість, колір, смак, букет і ігристі властивості вина (розмір і швидкість виділення бульбашок діоксиду вуглецю) [7].

Дегустація була проведена в акредитованій лабораторії сенсорного аналізу, що знаходиться на території Одеської Національної Академії Харчових Технологій, з дотриманням всіх методик випробувань. Досліджувані зразки охарактеризували себе задовільно.

Для участі в дегустації було запрошено 8 учасників, які мають статус «недосвідчених дегустаторів». Всі дані отримані від органів чуття дегустаторів, були зафіксовані на дегустаційному листі для ігристих вин та листі по методу Флейвора, розробленому на відповідність вимог ГОСТ ISO 13299-2015 «Органолептичний аналіз. Методологія. Загальне керівництво по складанню органолептичного профілю» [6].

Після опрацювання отриманої інформації, і підсумовування отриманих результатів за 100-бальною шкалою, було визначено, що:

- Зразок №1 «Інкерман» отримав 69 із 100 балів;
- Зразок № 2 «Одеса мускат» отримав 77,9 із 100 балів;
- Зразок № 3 «Мускатне Шабо» отримав 86,6 із 100 балів.

Зразок № 3 «Мускатне Шабо», який отримав більше балів ніж інші зразки, був обраний дегустаторами, як найкращий зразок з представлених, його смак, букет, колір та ігристі властивості в повному обсязі відповідали вимогам органолептичних показників ДСТУ 4807:2007 «Вина ігристі».

Також вагомою перевагою ТМ «Shabo» є те, що тільки вони, як виробники вина в Україні слідуєть за своїми колегами з закордону, використовуючи європейські методики виробництва ігристих вин.

Визначення фізико-хімічних показників, проводилось на відповідність вимогам ДСТУ 4807:2007 «Вина ігристі», а саме, за такими показниками: об'ємною часткою етилового спирту; масовою концентрацією цукрів, у перерахунку на інвертний; масовою концентрацією титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту; масовою концентрацією летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту; масовою концентрацією загальної сірчистої кислоти [7].

За вмістом об'ємної частки етилового спирту на першому місці зразок №3 – 11%, на другому зразок №2 – 10,7 % , на третьому – №1 – 10,2 %.

За концентрацією титрованих кислот на першому місці зразок №1 – 6 г/дм³, на другому зразок №3 – 5,33 г/дм³ , на третьому – №2 – 5,1 г/дм³.

За вмістом цукрів на першому місці зразок № 2 – 61,25 г/дм³, на другому зразок №1 – 60,95 г/дм³ , на третьому – №2 – 60,75 г/дм³.

За концентрацією летких кислот на першому місці зразок №3 – 0,17 г/дм³, на другому зразок №2 – 0,16 г/дм³, на третьому – №1 – 0,12 г/дм³.

За концентрацією загальної сірчистої кислоти на першому місці зразок №3 – 166,4 мг/дм³, на другому зразок №1 – 148,5 мг/дм³ , на третьому – №2 – 122,9 мг/дм³.

Таким чином, географічне зазначення – це коли товар має певні якості, репутацію або інші характеристики місця, де він виробляється.

Одеська область, через свої родючі чорноземи, сприятливий клімат, сусідство з чорним морем та великі виноградні плантації, є одним із найпродуктивніших «винних» областей в Україні.

Ігристі вина, вироблені «Одеськими виробниками», характеризуються приємним смаком, який вони ввібрали в процесі бродіння з найсмачнішого винограду Одещини, гарним кольором, через насиченість винограду макро– та мікроелементами, природними барвниками, та багатим букетом, що включає в себе ноти фруктів, ягід, овочів та ін.

Тому є доцільним, закріпити продукцію Одещини за регіоном, щоб привернути увагу споживачів до даної продукції не тільки в Україні, але й за

кордоном, щоб підвищити конкурентоспроможність на українському та міжнародному ринках.

Список використаних інформаційних джерел

1. Паладій Н. Защита географических указаний происхождения товаров в Украине/Н. Паладій // Интеллектуальна власність. – 2001. – №5-6. С. 3-14.
2. Поняття географічного зазначення [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://elkniga.info/book_263_glava_15_4.2._Mixmaster_return_mapping.html.
3. Право на географічне зазначення [Електронний ресурс] // Навчальні матеріали онлайн – Режим доступу до ресурсу: http://pidruchniki.com/1558050747144/pravo/pravo_geografichne_zaznachennya.
4. Тверезенко О.О. Розвиток законодавства у сфері охорони географічних зазначень [Електронний ресурс] / Олена Олексіївна Тверезенко // Міністр юстиції України – Режим доступу до ресурсу: <http://old.minjust.gov.ua/4495>.
5. Кліматичні умови Одеської області [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://allref.com.ua/uk/skachaty/Klimatichni_umovi_Odeskoji_oblasti.
6. Органолептичний аналіз. Методологія. Загальне керівництво по складанню органолептичного профілю [Текст]: ГОСТ ISO 13299–2015. Чинний 2017-07-01. – К.: Міждержавною радою по стандартизації, метрології та сертифікації за листуванням (протокол від 27 лютого 2015 р N 75-П), 2017.– 24с.
7. Вина ігрисі. Технічні умови [Текст]: ДСТУ 4807:2007. – Чинний 2007-06-05. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 10 с.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЧАЙНО-ГІБРИДНИХ ТРОЯНД

Г. І. Голодюк,

доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі, к.т.н.

Н. М. Гургула,

старший лаборант кафедри товарознавства та експертизи в митній справі

Луцький національний технічний університет, Україна, м. Луцьк

Квіти – невід’ємна окраса нашого життя. Квітникарство дає змогу задовольнити естетичні потреби людей, виховує любов до природи та бережливе ставлення до її багатства. Як приємно бачити, що на наших садових ділянках з’являється все більше квітів. В умовах інтенсивного використання природних ресурсів і забруднення навколишнього середовища саме створення у населених пунктах парків і скверів, оформлення красиво квітучими клумбами та квітниками, сприяє деякою мірою охороні природи [1].

Квітникарство – галузь сільського господарства, яка останнім часом стрімко та активно розвивається, зокрема в Україні. Серед багатьох проблем, які постають перед українськими квітникарями на шляху інтегрування до

світового економічного простору, однією з головних є створення оптимальних умов для розвитку зовнішньоекономічних відносин з іншими країнами та вихід української продукції на світовий ринок. Кількість нормативно-правових законодавчих актів, які регулюють правове забезпечення зовнішньоекономічної діяльності, торговельні відносини України з іншими країнами світу, стимулюють потенціал експортерів та захищають внутрішній споживчий ринок від проникнення неякісних імпортованих товарів, дуже велика.

Для проведення дослідження обрані чайно-гібридні троянди які реалізують оптові та роздрібні торговельні мережі м. Луцька.

Троянда – це давня культура. Світовий асортимент троянд нараховує понад двадцять тисяч сортів. Культурні троянди поділяються на садові групи, які об'єднують сорти, схожі за декоративними ознаками та біологічними особливостями росту та розвитку. Класифікація обов'язково потрібна, для того щоб вибрати потрібний сорт троянди. Класифікація троянд враховує в першу чергу їх походження і зовнішні декоративні дані, такі як: форма, величина, махровість квітки, висота і форма куща, будова листків. Враховуються тривалість і кількість цвітіння, зимостійкість, стійкість до хвороб, а так само їх призначення та використання. Квітки троянд різної величини – від дрібних (1 см в діаметрі) до великих (15 - 16 см); розташовані на пагонах одиночно або в суцвіттях від 3 до 200 квіток; мають різну кількість пелюсток у квітці: прості форми – 4 - 7 пелюсток, напівмахрові – 8 - 20, помірно махрові – 21 - 29, середньомахрові – 30 - 39, густомахрові – 40 і більше пелюсток. Є квітки з одноколірним і двоколірним контрастним забарвленням, а також з багатоколірним, змінним від жовтої до вишнево-червоної у міру старіння пелюсток [3].

Дослідження зрізаних чайно-гібридних троянд проведено вибірковою методом за методикою відбору вибірки чи об'єднаної проби відповідно до вимог нормативної документації [2].

Ідентифікацію троянд проводили органолептичним методом згідно з нормативною документацією. Відповідно до вимог основними ознаками квітів є зовнішній вигляд (свіжі, чисті, з типовими для даного ботанічного сорту забарвленням, формою квітки та листків; характеристика стебла); довжина стебла з квіткою.

До основних ознак троянд, як можливих критеріїв ідентифікації, відносять колір квітки та його стійкість; форму, розмір квітки; якість пелюсток; форму розмір суцвіття, кількість квіток у ньому; кількість одночасно відкритих квіток; якість квітконоса; оригінальність; загальний стан рослин згідно з Методикою проведення експертизи сортів рослин групи декоративних, ефіроолійних, лікарських, лісових на придатність до поширення в Україні (ПСП) [2].

Форма квітки троянд може бути плоска, розеткоподібна, хрестовино – розеткова; кулеподібна; чашоподібна, квадратна; келихоподібна з високим центром; квітка з рихлим центром та квітка, що розвалюється.

Квіти реалізують у вигляді бутонів, які можуть утворювати кулеподібну, яйцеподібну, трапецієвидну форму.

Форма квітки залежить від щільності, розмірів та форми пелюстки, яка буває плоскою, хвилястою, зубчастою тощо. За своєю фактурою пелюстки троянд бувають оксамитовими або атласними.

Забарвлення квіток у сучасних троянд найрізноманітніше: однокольорове; двокольорове; багатокольорове; змішане; смугасте; з малюнком.

За показником «махровість» квітки троянд, залежно від кількості пелюсток, можуть бути: прості або немахрові (до 5 пелюсток), слабомахрові (5-10 пелюсток), напівмахрові (10-20 пелюсток, розташованих у 2-4 ряди по 5 штук у кожному), махрові (20-50 пелюсток у 5-8 рядах) і густомахрові (від 50 пелюсток і більше, у 8 і більше рядах, а середина квітки заповнена компактною масою з дрібних пелюстків). За величиною квітки троянди поділяють на дрібні, середні і великі від 1 до 16 см в діаметрі.

Лист троянди складається із 5-7 або більшої кількості листочків, які поділяють на сильно блискучі, блискучі та матові, напівматові гладкі або шкірясті листки. Окрім того, листки можуть бути зморшкуватими, мати глибокі жолобки.

За кольором листки можуть бути світло-зелені, зелені, темно-зелені. Деякі сорти можуть мати інше забарвлення (мідний, пурпурний, блакитний відтінки) [3].

Залежності від довжини стебла троянди поділяються на три товарних гатунку: екстра, перший і другий. Згідно з отриманими даними: чайно-гібридні троянди вітчизняного вирощування сорту *Pascal* відносяться до першого гатунку; усі інші троянди як вітчизняного, так і іноземного вирощування відносяться до гатунку екстра. За результатами органолептичного дослідження встановлено, що всі зразки чайно-гібридних троянд були свіжими, чистими, без наявних ознак ураження шкідниками та хворобами; загальна форма рослин була характерна для цього виду.

Зразки чайно-гібридних троянд вітчизняного вирощування мали меншу довжину стебла з квіткою або бутонем у порівнянні з іноземними зразками троянд. Так, довжина вітчизняних троянд складала від 51,2 см до 80,4 см. Троянди іноземного вирощування мали довжину стебла від 80,2 см до 90,2 см.

Декоративність зрізаних чайно-гібридних троянд як вітчизняного, так і іноземного вирощування склала 5,0 балів.

Дослідження зразків зрізаних чайно-гібридних троянд вітчизняного та імпортного вирощування за всіма показниками якості показала високі декоративні властивості всіх зразків відповідно до вимог НД, що були оцінені в 5 балів. Це свідчить про дотримання виробниками технології вирощування зазначених товарів та застосування належних способів зберігання. Для утримання конкурентних переваг та завоювання ринку вітчизняним квіткарям слід більш ретельно підходити до дотримання вимог НД стосовно нанесення інформації на пакування із квітами.

Список використаних інформаційних джерел

1. Товарознавство квітів: навчальний посібник /Голодюк Г.І., Дудла І.О., Соломаха І.В. – Чернігів: Чернігівський державний технологічний університет, 2011. – 208 с.
2. Методика проведення експертизи сортів рослин групи декоративних, ефіроолійних, лікарських, лісових на придатність до поширення в Україні (ПСП) / За ред. Ткачик С.О. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sops.gov.ua/upload/files/metodiki/psp/4.pdf>. – Назва з екрану.
3. Общие сведения о розах [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://florapedia.ru/forum/all_1/tag_35_1/topic_31/. – Назва з екрану.

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МАСЛА ВЕРШКОВОГО

О. І. Гирка,

доцент кафедри товарознавства, технологій і управління
якістю харчових продуктів, к. т. н, доцент,

М. П. Бодак,

доцент кафедри товарознавства, технологій і управління
якістю харчових продуктів, к. т. н, доцент

Львівський торговельно-економічний університет, Україна, м. Львів

Проблема харчування вважається однією з найважливіших проблем, так як життя людини, її здоров'я та праця неможливі без повноцінного харчування. Вже давно вчені розробили теорію збалансованого харчування, згідно якої в раціоні людини повинні міститися не тільки необхідна кількість білків, жирів, вуглеводів, але і такі речовини, як незамінні амінокислоти, вітаміни, мінеральні солі, в визначених, вигідних для людини пропорціях.

Молочним продуктам, враховуючи їх біологічну повноцінність, в організації правильного харчування відводиться першочергова роль. Це в певній мірі стосується і масла вершкового, харчова цінність якого обумовлена високою концентрацією молочних жирів та білків, наявністю незамінних амінокислот, солей кальцію та фосфору, так необхідних для нормального розвитку організму.

Вершкове масло – харчовий продукт, який виготовляють тільки з коров'ячого молока та (або) продуктів його переробки [1]. Воно має специфічний, властивий смак, запах та пластичну консистенцію за температури (12 ± 2) °С, із вмістом молочного жиру не меншим, ніж 61,5 % і становить однорідну емульсію типу «вода в жирі»

Ризики від споживання неякісної контрафактної харчової продукції найбільш суттєві для здоров'я та безпеки людини. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» визначає відповідні вимоги в процесі виробництва. Нові економічні відносини, що склалися в наш час, призвели до

відкритості ринку, збільшення у сфері збуту фальсифікатів і контрафактних харчових продуктів, серед яких провідне місце займають молочні продукти.

Останнім часом стало актуальним виявлення фальсифікованої продукції в торговельній мережі. Щодо фальсифікату масла вершкового, то він негативно впливає на здоров'я споживачів як під час безпосереднього вживання, так і в складі кондитерської, хлібопекарської та кулінарної продукції [2].

За кордоном і в нашій країні активно ведуться технологічні розробки щодо створення аналогів масла вершкового – спредів із жирами немолочного походження, переважно природними та модифікованими рослинними жирами. Для виготовлення 1 кг масла вершкового необхідно переробити 20–25 кг якісного молока (з кислотністю не вище 19 °Т, густиною 1,027 г/см³). Із зменшенням поголів'я великої рогатої худоби та кількості натурального коров'ячого молока в Україні, молочна промисловість модифікує рецептури масла вершкового. Так, на вітчизняному ринку з'явився новий продукт – серед, у виготовленні якого використовують заміники молочного жиру на рослинній основі, завдяки чому забезпечується стандартний вміст жиру та розширюється жирнокислотний склад продукту [3].

Найчастіше відбувається фальсифікація товарів, які в своєму складі містять вершкове масло. Останнім часом виробники харчових продуктів, до складу яких входять тваринні жири та олії, нерідко замінюють частково або повністю жир, зазначений у рецептурі, на більш дешевий жир іншого складу чи нижчої якості. Саме тому визначення виду жиру в готовому продукті є актуальним питанням виявлення його фальсифікації.

До важливих чисел, які характеризують природу жиру, відносять число омилення, йодне число, число Рейхерта-Мейссля, Поленське та інші, до фізичних – температура плавлення та затвердіння, показник заломлення [4].

Науковець Кухарчук В. В. разом з співавторами [5] звернули увагу на значне зростання вологості вершкового масла, що не є фальсифікацією, проте дуже впливає на теплофізичні властивості масла. Автори запропонували використовувати оптичні методи дослідження (інфрачервоний метод відбитої хвилі). Вони переконані, що це дасть змогу оптимізувати та автоматизувати управління висушуванням продукту для визначення вологості, здійснювати експрес-контроль цього показника та вимірювати його в потоці з урахуванням динаміки процесу [6]. Однак, проаналізувавши праці науковців, встановлено, що недостатньо досліджено закономірності змін показника теплопровідності масла вершкового під впливом теплового поля та його реологічні властивості.

Найрозповсюджені способи виявлення фальсифікації вершкового масла:

- *Виявлення транс-ізомерів ненасичених жирних кислот.* Вміст більше 5 % транс-ізомерів є прямим об'єктивним підтвердженням фальсифікації. У маргарині, рослинному жирі, саломасі, замінику молочного жиру вміст транс-ізомерів більше 30 %. Даний спосіб не виявить фальсифікації масла,

здійсненого внесенням тропічної олії, оскільки вміст у ній транс-ізомерів дуже низький [7].

- *Встановлення жирнокислотного складу масла.* Слід звернути увагу, що період виробництва масла суттєво впливає на його якість. Так масло, виготовлене у зимовий період, має нижчий вміст ненасичених жирних кислот та жиророзчинних вітамінів, ніж масло, виготовлене влітку. Отримання достовірних результатів вимагає наявності накопиченого масиву експериментальних даних, оброблених статистично, а також матеріального забезпечення і кваліфікованих кадрів.

- *Визначення твердості масла та температури плавлення масла.* Температура плавлення вершкового масла коливається в межах (28–38) °С, кокосової олії (23–26) °С, а пальмового олеїну близько 24 °С. Суміш жирів має середньоарифметичну температуру плавлення, відповідно до частини жиру у суміші. З наведених температур плавлення зрозуміло, що внесення будь-якого жиру з нижчою температурою плавлення об'єктивно зменшить температуру плавлення фальсифікованого вершкового масла. Якщо за кімнатної температури (22 – 25) °С масло плавиться, то значить, що це суміш жирів, яку називають спредом. Експериментальні дані підтверджують дане твердження [8]. Отже, показником, за яким легко встановити якість і справжність масла, є температура плавлення.

Нещодавно Асоціація захисту прав споживачів «Споживча довіра» та Асоціація постачальників торговельних мереж оголосили результати масштабного дослідження, під час якого експерти перевіряли якість українського вершкового масла [9]. За результатами досліджень майже половина масла, яке продається на українському ринку – фальсифікат. Масло за законодавством має складатися тільки з молочних жирів, тобто з молока. На жаль, встановити, що додають виробники, часто просто неможливо. Якщо у продукті є пальмова олія – це краще, а ніж іноді виробники використовують хімічні домішки. Із 33 зразків масла, проаналізованих експертами, 15 виявилися фальсифікатом. Частка домішок олії коливається від 20 до 100 %.

На сьогоднішній день виробництво натурального вершкового масла в Україні, як правило, стає збитковою справою. На фоні нестачі сировини та зниженні цін на сухе молоко виробництво вершкового масла втратило свою рентабельність, стало не вигідним для виробника, тому на українському ринку у продажі з'явився новий продукт – комбіноване масло [10]. У виробництві спредів використовуються заміники молочного жиру на рослинній основі, з їх допомогою регулюється жирнокислотний склад вершкового масла. Це підвищує його біологічну та фізіологічну цінність, а також дозволяє підприємцям розширити асортимент, знизити собівартість продукту та зробити продукт більш привабливим для покупця за рахунок зниження енергетичної цінності та підвищення його корисності. На даний час виробники з метою отримання прибутку вводять в оману споживачів, виготовляючи вершкове масло із частковою заміною молочного жиру. В результаті замість вершкового

масла ми отримуємо спред або маргарин, що не вказується виробником на упаковці. Рослинні олії для надання їм твердої консистенції обробляються воднем або каталізаторами. В процесі цього можуть утворюватися транс-ізомери, які здатні підвищувати ризик онкологічних та серцево-судинних захворювань. У заміниках жирів та маргаринах часто містяться антиокислювачі – бутилокситолуол (Е 321) и бутилоксианізол (Е 320), що викликають онкологічні захворювання.

В наш час практично всі провідні європейські підприємства для розширення асортименту, покращення якості і отримання недорогих, корисних продуктів харчування використовують рослинні олії та жири. Високий попит на спреди в усьому світі обумовлений в першу чергу їх відносно низькою ціною. Вартість спредів за кордоном майже в два рази нижча вартості натурального вершкового масла [11]. На сучасному етапі українські виробники вершкового масла все частіше включають до рецептур харчові добавки–замінники з головною метою – отримати прибуток за рахунок дешевших компонентів. Приховуючи істинну назву та склад продукту, ціна таких як «легке», «м'яке», «ніжне» масло, лише на 15–20 % нижче за натуральне вершкове. Несумлінні виробники намагаються отримувати прибутки за рахунок споживачів, адже ціна на подібні продукти повинна бути нижчою, ніж на натуральне масло. Продукти, які містять у своєму складі суміш тваринних та рослинних жирів за умови, що частка молочного жиру складає не менше ніж 25 %, можна віднести до групи спредів. Основна відмінність спреду від вершкового масла – це добавки рослинних жирів. Такий продукт теж має право на існування, але, коли споживач купує вершкове масло, він має бути впевнений, що воно виготовлено виключно з молока і відповідає ДСТУ, який гарантує якість продукції.

Список використаних інформаційних джерел

1. ДСТУ 4399:2005. Масло вершкове. Технічні умови. – [Чинний від 28-05-2005]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.
2. Сичов М. І. Питання якості, натуральності і токсикології молочних продуктів [Текст] // Харчова наука і технологія / Одеська національна академія харчових технологій – Одеса: Одеська національна академія харчових технологій, 2015. – № 4. – Т.9. – С. 62-67.
3. Павлов И. В. Получение и применение заменителей молочного жира [Текст] / И. В. Павлов, Н. В. Долгунова // Молочная промышленность. – 2006. – № 2. – С. 54– 55.
4. Гинзбург А. С. Теплофизические характеристики пищевых продуктов : справочник [Текст] / А. С. Гинзбург, М. А. Громов, Г. И. Красовская. – М.: Агропромиздат, 1990. – 287 с.
5. Аналіз методів не руйнівного контролю вологості гетерогенних дисперсних діелектриків [Текст] / В. В. Кухарчук, В. В. Богачук, І. К. Говор, В. Ф. Граняк // Автоматика та інформаційно-вимірвальна техніка / Вінницького політехнічного ін-ту. – 2009. – № 5. – С. 7– 14.

6. Бажанов В. А. Зависимость относительной диэлектрической проницаемости сливочного масла от степени дисперсности водной фазы [Текст] / В. А. Бажанов, Б. В. Корнелюк. – Ярославль : ТФИ-Пресс, 1970. – 10 с.

7. Могилянська Н. О. Визначення рослинних жирів у вершковому маслі [Текст] / Н. О. Могилянська, Т. А. Лисогор, Н. А. Дідух // Наук. пр. ОНАХТ, вип. 38. – Т. 2. – 2011. – С. 268–274.

8. Викторова Е. В. Экспресс метод оценки подлинности жировых продуктов, разработанный на основе компьютерного информационного обеспечения [Текст] / Е. В. Викторова, С. Н. Кулакова, Н. А. Михайлов, М. М. Гаппаров // Вопросы питания. – 2006. – Том 75. – № 6. – С. 61–66.

9. Вершкове масло – користь та шкода, факти і міфи про продукт [Текст] // Споживча довіра. – Випуск 1. – Липень. – 2016. – С. 6–9.

10. Дунаев А. К. Актуальность и особенности производства комбинированного масла [Текст] / А. К. Дунаев // Молочное дело. – 2005. – № 4. – С. 8–9.

11. Вышемирский Ф. А. Если спреда – то только улучшенного качества [Текст] / Ф. А. Вышемирский, А. В. Дунаев, Е. Ю. Караваева // Сыроделие и маслоделие. – 2008. – № 2. – С. 50–51.

КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД ПРИ ДОСЛІДЖЕННІ ФАЛЬСИФІКОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Т. А. Заніна,
старший науковий співробітник

А. П. Копитько,
старший науковий співробітник

О. В. Мануленко,
науковий співробітник

Харківський науково-дослідний інститут судових експертиз
ім. Засл. проф. М.С. Бокаріуса, Україна, м. Харків

Ринок продовольчих і непродовольчих товарів нескінченним потоком заповнюється неякісною і фальсифікованою продукцією. Виявлена фальсифікована продукція оформлена нітрохи не гірше, ніж виготовлена на спеціалізованих підприємствах. Це стало можливим в результаті використання в злочинних цілях різного устаткування, наприклад, копіювально-розмножувальної техніки, що дозволяє копіювати атрибутику етикеток та інших реквізитів на такому рівні, що не фахівцю встановити їх підробку вкрай важко.

В Харківському науково-дослідному інституті у великій кількості досліджується продукція з ознаками фальсифікація, вилучена правоохоронними органами. Експертами проводяться дослідження найрізноманітнішої продукції:

кава, пральні порошки, парфюмерно-косметична продукція, тютюнові вироби, моторні мастила та ін.

Для встановлення факту фальсифікації, її форми і виду правоохоронними органами перед експертами ставляться наступні питання:

- Чи є позначення, нанесені на вилучену в ході обшуку продукцію, тотожними або схожими зі знаком для товарів та послуг за свідоцтвом №XXXX?

- Чи можна ідентифікувати знаки для товарів і послуг, нанесені на вилучених зразках, з продукцією компаній-виробників?

- Яке найменування та призначення товарів наданих на дослідження?

- Чи відповідають маркувальні дані дійсним товарним характеристикам товару?

- Чи відповідає якість виробу вимогам ДСТУ за органолептичними показниками?

- Чи відповідає маркування та пакування товару, вилученого під час обшуку, оригінальним зразкам? Якщо ні, то за якими ознаками?

- Які речовини (матеріали) містять зразки, що надані на дослідження? Якщо ці речовини належать до об'єктів біологічного походження, то яка їх таксономічна належність?

- Чи входять до складу наданих на дослідження зразків шкідливі речовини (матеріали, домішки), що становлять загрозу для життя і здоров'я людей?

- Яким саме способом виготовлені марки акцизного податку та етикетки, що нанесені на вилучену продукцію?

- Чи виготовлені надані на дослідження зразки промисловим або не промисловим способом? А також інші розноманітні питання, які ставляться в залежності від виду об'єктів дослідження та поставлених перед слідством завдань.

Для вирішення цих питань необхідне проведення комплексного дослідження вилученої продукції із застосуванням спеціальних знань у різних галузях науки і техніки.

Згідно з українським законодавством про захист прав споживачів: фальсифікована продукція – продукція, виготовлена з порушенням технології, неправомірним використанням знака для товарів та послуг, копіюванням форми, упаковки, зовнішнього оформлення чи неправомірним відтворенням товару іншої особи [1].

Різновиди фальсифікації:

1. Асортиментна: здійснюється шляхом повної або часткової заміни товару його заміниками із збереженням кількох або однієї ознак

Контрафакція є одним із способів асортиментної фальсифікації.

Контрафакція (від лат. *contrafactio*) — підробка. Контрафактна продукція є різновидом фальсифікованої продукцією на рівні торгової марки. Для

контрафактної продукції використовуються два види фальсифікації: асортиментна та інформаційна.

2. Якісна: підробка товарів за допомогою харчових чи нехарчових добавок для поліпшення органолептичних властивостей при збереженні або втраті інших споживчих якостей або заміна товару на такий же іншого сорту;

3. Кількісна: введення в оману споживача за рахунок значних відхилень параметрів товару, що перевищують гранично допустимі норми відхилень (недовага або обмір);

4. Вартісна: введення в оману споживача шляхом продажу низькоякісного товару за ціною високоякісного. Супроводжує всі інші види фальсифікації.

5. Інформаційна: введення в оману споживача шляхом надання неточної або спотвореної інформації про товар [2].

Для того, щоб визначити, чи є досліджуваний об'єкт фальсифікованим, необхідно вирішити діагностичне завдання, зокрема, відповісти на питання: чи відповідає (не відповідає) об'єкт обов'язковим вимогам, що пред'являються до нього. Якщо не відповідає, то в чому причина цього відхилення?

Вирішення питань, щодо ідентифікації позначень, нанесених на досліджувані об'єкти, та встановлення їх тотожності або схожості до ступеню змішування зі знаком для товарів і послуг компанії виробника, входить до компетенції експертів в галузі інтелектуальної власності.

В умовах ринку товарний знак, інформаційні та інші нематеріальні властивості товарів самі стали товаром, тому матеріалізація товарного знака у вигляді нанесення цього знака на товар без дозволу розглядається як його фальсифікація.

Зміст дослідження об'єкта в цьому випадку полягає у вирішенні діагностичної задачі з метою визначення відповідності (невідповідності) досліджуваного об'єкта вимогам, що пред'являються до законних товарів, тобто товарів із зареєстрованим товарним знаком і фірмовим найменуванням.

Об'єктами товарознавчої експертизи при встановленні оригінальності товару або його фальсифікації є товари, упаковка, маркування, товаросупровідні документи. При проведенні дослідження обов'язковою умовою є використання для порівняння зразка оригінального товару (аналога). При відсутності зразка-аналога допускається застосування науково обґрунтованих нормованих показників достовірності (аутентичності).

Однією з процедур визначення відповідності товару встановленим вимогам є ідентифікація. Результатом ідентифікації є підтвердження відповідності або встановлення невідповідності асортиментних, якісних, кількісних характеристик і товарної інформації. При виявленні невідповідності продукція відноситься до фальсифікованої.

Основними критеріями при дослідженні товару є його товарна характеристика, показники якості, технічний або технологічний стан, споживча цінність і споживча привабливість.

Основними товарними характеристиками, необхідними для ідентифікації об'єктів дослідження, є наступні дані: бренд; модель виробу; комплектність; матеріал виготовлення; країна виробник; дата придбання і термін експлуатації; технічна характеристика; особливості оформлення та виконання, залежно від групи товарів [3].

При встановленні оригінальності товару або його фальсифікації проводиться аналіз товарної інформації, що міститься в товаросупровідних документах, до яких відносяться транспортні документи (товарно-транспортна накладна, залізнична накладна, коносамент та ін.), сертифікати та декларації відповідності, посвідчення якості та безпеки, експлуатаційні документи (паспорти, інструкції, настанови), акти відбору проб і т. п.

Наступним етапом дослідження є аналіз товарної інформації, наведеної в маркуванні. Носіями її можуть бути споживча і транспортна упаковка, етикетки, бирки, ярлики, контрольні стрічки, штампи та ін. Далі проводиться перевірка відповідності товарної інформації, що міститься в маркуванні, обов'язковим вимогам діючих стандартів.

Неповна, недостовірна або спотворена інформація в маркуванні або в товаросупровідних документах найчастіше є ознакою фальсифікованих і контрафактних товарів. До найбільш часто замовчуваних або спотворюваних відомостей відносяться: країна походження, найменування та юридична адреса виробника, склад, категорії якості, дати випуску продукції з виробництва та/або закінчення терміну придатності.

Хіміко-біологічна експертиза є необхідною для визначення доброякісності продукту, відповідності його санітарно-гігієнічним показникам, державним стандартам і нормативам. Найчастіше саме цей тип експертизи застосовується при вирішенні спірних питань, що стосуються охорони здоров'я, захисту прав споживачів щодо фальсифікованої продукції.

В рамках комплексної трасолого-технологічної експертизи та техніко-криміналістичної експертизи документів проводиться визначення способу виготовлення представлених на дослідження речових доказів, виявлення порушень технології виробництва, встановлення відповідності способу і якості відтворення оригінальним зразкам, дослідження графічних зображень на етикетках, марках акцизного податку та ін.

Висновок за результатами комплексного дослідження передбачає не тільки вирішення питання про оригінальність продукції, але і визначення у разі фальсифікації її форми і виду. Так, товар може бути справжнім в частині інтелектуальної власності, але може бути фальсифікованим в частині споживчих властивостей або ж просто дефектним. Крім того, слід враховувати не тільки незаконне привласнення товарного знака, найменування (марки), але і підробку якісної і кількісної характеристик товару.

Експертиза по дослідженню фальсифікованого товару відноситься до найбільш складної експертизи та потребує комплексного підходу із залученням

великої кількості фахівців в різних галузях знань, вимагає великого досвіду, наявності інформаційного та технічного забезпечення.

Список використаних інформаційних джерел

1. Про захист прав споживачів : Закон України від 12 трав. 1991 р. № 1023-ХІІ. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1023-12> (дата звернення: 27.03.2019).

2. Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие. Москва : РИОР, 2005. 156 с.

3. Павлова В. А., Титаренко Л. Д., Малигіна В. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів : навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 192 с.

ВИДИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ПАРФУМЕРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

О. О. Іщик,

старший судовий експерт сектору

товарознавчих та гемологічних досліджень

Рівненський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр

МВС України, Україна, м. Рівне

Український ринок парфумерно-косметичної продукції останнім часом стрімко зростає. Якість запаху парфумів є головною властивістю, від якої залежить і ціна виробу, і його попит на ринку. Якість парфумерних товарів завжди є актуальним питанням, оскільки ці товари безпосередньо контактують зі шкірою людини та впливають на її здоров'я.

Парфумерія традиційно належить до тієї групи товарів, де є найбільший відсоток товарів невідомого походження та підробок. Більшість парфумерних товарів, які реалізуються в Україні, не мають нічого спільного з товарним знаком, який зображений на його упакуванні. Різні підприємства торгівлі, ринки, підприємства торговельної мережі пропонують відомі бренди за низькою ціною. Основна маса фальсифікованої парфумерії – це підробка з повним копіюванням торгової марки. У таких парфумерних виробів запах, упакування, флакон, дизайн і назва імітуються повністю. Фальсифікований продукт намагаються представити споживачеві як оригінал. Щоб уникнути покарання та через небажання деяких підприємств залишати прибутковий бізнес, вони змінюють одну або декілька букв у назві парфумів і таким чином виготовляють імітацію, яку, по суті, можна прирівняти до спроби легалізації підробки. Виробники імітацій керуються тим, що пересічний споживач, зазвичай, не запам'ятовує назви та як вона написана, особливо на іноземній мові, а запам'ятовує загальний вигляд споживчого упакування, здебільшого кольорову гамму упакування та шрифт, яким написано назву. Виробники контрафактної продукції частково змінюють слова шляхом ненаписання або

написання зайвих букв з повним дотриманням інших художньо-колеристичних особливостей упакування, яке належить відомому бренду парфумерної продукції [1].

Якість парфюмерно-косметичних товарів повинна відповідати затвердженим технічним і медичним сертифікатам протягом гарантійного строку зберігання. Мінімальний гарантійний строк зберігання парфюмерно-косметичних товарів – 12 місяців з дати їх виготовлення.

Парфумерні товари повинні мати приємний запах і зберігати його протягом певного часу, передбаченого технічними вимогами. Косметичні товари мають бути ефективними і справляти сприятливий вплив на стан шкіри, волосся, порожнини роту і т. ін.

Рецептура усіх косметичних засобів повинна містити тільки компоненти, які дозволені Міністерством охорони здоров'я України, і які не справляють негативний вплив на організм людини.

До обов'язкових реквізитів маркування парфумів належать: найменування виробу, товарний знак чи найменування виробника та його місце розташування, місяць та рік виготовлення, нормативний документ відповідності чи знак відповідності країни – виробника, штриховий код, екологічне маркування.

Під час дослідження парфумерних товарів часто виникає необхідність у застосуванні спеціальних пізнань у галузі товарознавства, а також у судово-товарознавчій експертизі об'єктів цього асортименту.

Однак дослідження цієї категорії товарів ускладнюється тим, що для вирішення низки питань не створено відповідних рекомендацій і методик.

При цьому широко використовується органолептичний метод дослідження – визначення парфумів за кольором, зовнішнім виглядом та ін. Цей метод простий у застосуванні, не вимагає спеціального устаткування, проводиться швидко, практично у будь-яких умовах. Крім того, об'єкт не руйнується під час дослідження [2].

Однак цей метод має істотний недолік – залежність від індивідуального сприйняття спеціаліста, в результаті чого він може носити суб'єктивний характер.

Щоб уникнути цього, застосовуються лабораторні методи дослідження, що включають фізико-механічні, хімічні, мікробіологічні та інші методи дослідження, які застосовуються для визначення стійкості запаху, прозорості, умовної міцності, густини, однорідності маси за певних умов.

Зовнішній вигляд парфумів та косметичних виробів один з найголовніших естетичних показників якості: індивідуальна (споживацька) упаковка є важливішим елементом художнього оформлення парфумів.

Картонна чи паперова споживацька упаковка парфумів повинна бути обгорнута у целофан, лівий та правий край якого склеюється у вигляді шва на одному боці упаковки, не пошкоджуючи оформлення виробу. Немає наклейки, тільки типографські відтиски безпосередньо на картоні. На дешевих підробках

можна побачити неякісний друк на коробці, але якісні, ліцензовані копії відрізнити від оригіналу за коробкою практично неможливо. Частина інформації нанесено на клейку стрічку, яку приклеєно до картонного упакування. Оригінальні флакони виготовлено з високоякісного скла, не мають дефектів, кришки щільно прилягають до флакона, виготовлені на високому технологічному рівні. У склі флакона немає бульбашок і вкраплень. Надписи не стираються, написані без помилок. На скло дна флакону нанесено номерний знак. Аромат багатий, проявляється поступово, вивірюється повільно, не є різким і не містить запаху спирту.

Основними ознаками фальсифікованої продукції є неакуратні згини, розмитості в пластмасі, не ідеальність скла, кришка не щільно прилягає до флакона, нечіткі надписи на флаконі, інші дефекти. Номерний знак нанесено на клейку стрічку, яку клеять до дна флакона. За неідеальної формули парфумів, один компонент перебиває запах іншого, вивірюється швидко.

Загалом український ринок парфумерних товарів є одним з найбільш містких і перспективних серед інших товарів. На сучасному етапі для вітчизняних виробників головні завдання складаються з покращення якості і розширення асортименту продукції, а також більш активного просування на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Список використаних інформаційних джерел

1. Вотченікова О. В. Оцінка рівня якості парфумерних товарів / О. В. Вотченікова // ТОВА-рознавство та інновації : зб. наук. праць / голов. ред. О. О. Шубін. – Донецьк : Вид-во ДонНУ-ЕТ. – 2010. – Вип. 2. – С. 50-59.

2. М. Башкатова, Є. Коваленко, Практичні рекомендації з визначення якості різних груп промислових товарів (заклучний), 2000.

АНАЛІЗ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОВБАС ВАРЕНИХ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

О. В. Калашник,

доцент кафедри підприємництва і права, к.т.н., доцент

Л. В. Кожара,

магістр спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

Однією із вимог сьогодення для операторів ринку та споживачів є заборона обігу харчових продуктів і ковбасних виробів зокрема, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Харчові продукти, що перебувають в обігу на території України, повинні маркуватися державною мовою, забезпечувати споживача інформацією, яка надає йому можливість здійснити вибір харчового продукту відповідно до потреб споживача [1]. Тому нами було проведено

дослідження реквізитів маркування ковбаси вареної «Лікарська» виробництва ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», що нанесені на пакувальний матеріал та паперову клейку етикетку (рис. 1).

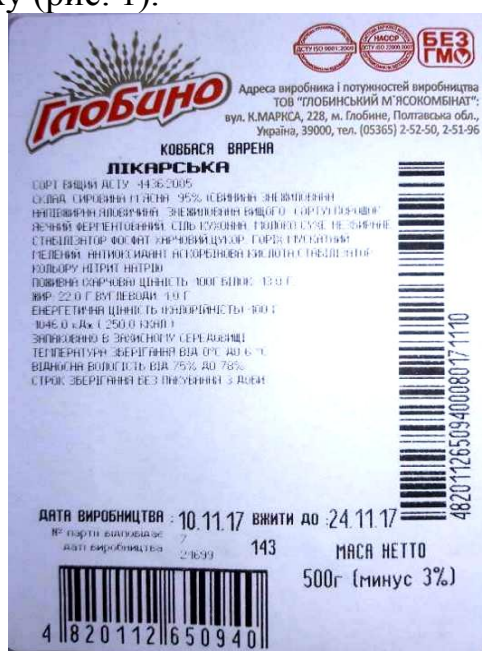



Рисунок 1 – Фотографічне зображення паперової клейкої етикетки об'єкту дослідження

Аналіз реквізитів маркування ковбаси вареної «Лікарська» виробництва ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», що нанесені на етикетку представлений в таблиці 1.

Таблиця 1 – Аналіз реквізитів маркування ковбаси вареної «Лікарська» за ДСТУ 4436:2005 [2]

Назва реквізиту маркування	Позначення НД	Відповідність НД
Назва та повна адреса підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та телефон, адреса об'єкта виробництва	 ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»: вул. К. Маркса, 228, м. Глобине, Полтавська обл., Україна, 39000, тел. (5365) 2-52-50, 2-51-96	Відповідає
Назва, сорт та склад ковбасних виробів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва	«Лікарська», вищий, склад: сировина м'ясна 95% (Свинина знежирована, напівжирна яловичина знежирована вищого сорту) порошок ячний ферментований, сіль кухонна, молоко сухе незбиране, стабілізатор фосфат, харчовий цукор, горіх мускатний мелений, антиоксидант аскорбінова кислота, стабілізатор кольору нітрит натрію	Відповідає
Кінцева дата споживання «Вжити до...» або дата виготовлення та строку придатності	Дата виробництва – 10.11.17; вжити до – 24.11.2017	Відповідає

Умови зберігання	Відносна вологість повітря 75-78%, температура – від 0°C до 6°C	Відповідає
Маса нетто	500 г	Відповідає
Харчова та енергетична цінності 100 г продукту	Білок 13,0 г; жир 22,0 г; вуглеводи 1,0 г; 1046,0 кДж (250,0 ккал)	Відповідає
Позначення стандарту	ДСТУ 4436 2005	Відповідає
Штрих-код EAN – згідно з ДСТУ 3147	4820112650940	Відповідає

Аналіз реквізитів маркування ковбаси вареної «Лікарська» показав, що їх зміст відповідає вимогам ДСТУ 4436:2005 [2]. Проте технічним регламентом [3] маркування харчових продуктів повинно містити ще таку обов'язкову інформацію: номер партії виробництва; інформацію про генетично модифіковані організми в складі харчового продукту (відповідно до чинного законодавства), яка не зазначена серед реквізитів маркування ковбаси вареної «Лікарська».

Окрім того, на оболонці ковбаси вареної «Лікарська» також позначені реквізити маркування, що зазначені на рисунку 2 та проаналізовані у таблиці 2.



Рисунок 2 – Фотографічне зображення реквізитів маркування, що зазначені на оболонці ковбаси вареної «Лікарська»

Таблиця 2 – Аналіз реквізитів маркування ковбаси вареної «Лікарська» виробництва ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», що зазначені на оболонці

Назва реквізиту маркування	Реквізит маркування, що зазначений на виробі	Відповідність НД
Назва та повна адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та телефон, адреса об'єкта виробництва		Відповідає частково
Назва, сорт та склад ковбасних виробів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва	«Лікарська»	Відповідає частково
Кінцева дата споживання «Вжити до...» або дата виготовлення та строк придатності	—	Не відповідає
Умови зберігання	—	Не відповідає
Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту	—	Не відповідає
Позначення стандарту	—	Не відповідає

Отже, можна сказати, що на оболонці ковбаси вареної «Лікарська» виробництва ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» зазначений не повний перелік

реквізитів маркування, таким чином вона не відповідає вимогам п. 8.4 ДСТУ 4436:2005 [2].

Окрім того, на маркуванні ковбаси вареної «Лікарська» зазначено, що 95 % її вмісту складає сировина м'ясна (свинина знежилowana, напівжирна яловичина знежилowana вищого сорту) та містить інші складники (порошок яєчний ферментований, сіль кухонна, молоко сухе незбиране, стабілізатор фосфат, харчовий цукор, горіх мускатний мелений, антиоксидант аскорбінова кислота, стабілізатор кольору нітрит натрію), проте відповідно п. 5.2.11 ДСТУ 4436:2005 [2] ковбаси вищого сорту повинні містити м'яса знежилowanego, сала, жиру-сирцю, субпродуктів, сиру, вершків, яєць курячих, олії не менше ніж 100 %. Таким чином, даний харчовий продукт не може бути віднесено до продукції вищого сорту.

Як бачимо, ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» потрібно вдосконалити маркування власної продукції, що дозволить у подальшому виконувати вимоги нормативних документів, які встановлюють вимоги до маркування харчових продуктів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Вимоги до маркування харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: URL: <http://dpss-sumy.gov.ua/news/vimogi-do-markuvannya-harchovih-produktiv>. – Назва з екрану.

2. Ковбаси варені. Сосиски. Сардельки. Хліби м'ясні. Загальні технічні умови: 4436:2005 [Електронний ресурс]. – Режим доступу https://dnaop.com/html/33977/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4436_2005 – Назва з екрану.

3. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11> . – Назва з екрану.

ЩОДО КЛАСИФІКАЦІЇ ПЛАСТІВЦІВ ВІВСЯНИХ

О. В. Калашник,

доцент кафедри підприємництва і права, к.т.н., доцент,

Д. Г. Лисак,

магістр спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

О. Д. Калашник,

бакалавр,

Варненський університет менеджменту, Болгарія, м. Варна

Овес – унікальна злакова культура. Продукти, що виготовляють з нього, не тільки втамовують голод, але і зміцнюють здоров'я. Вівсяні каші, киселі, супи призначають при різних хворобах шлунково-кишкового тракту. Вівсянка

насичує мінералами, піднімає настрій. Для багатьох вона – просто улюблені ласощі, дає бадьорість на весь день [1].

Концентрати харчові за своїм призначенням і технології виробництва поділяють на такі групи, що зазначені на рисунку 1 [2].

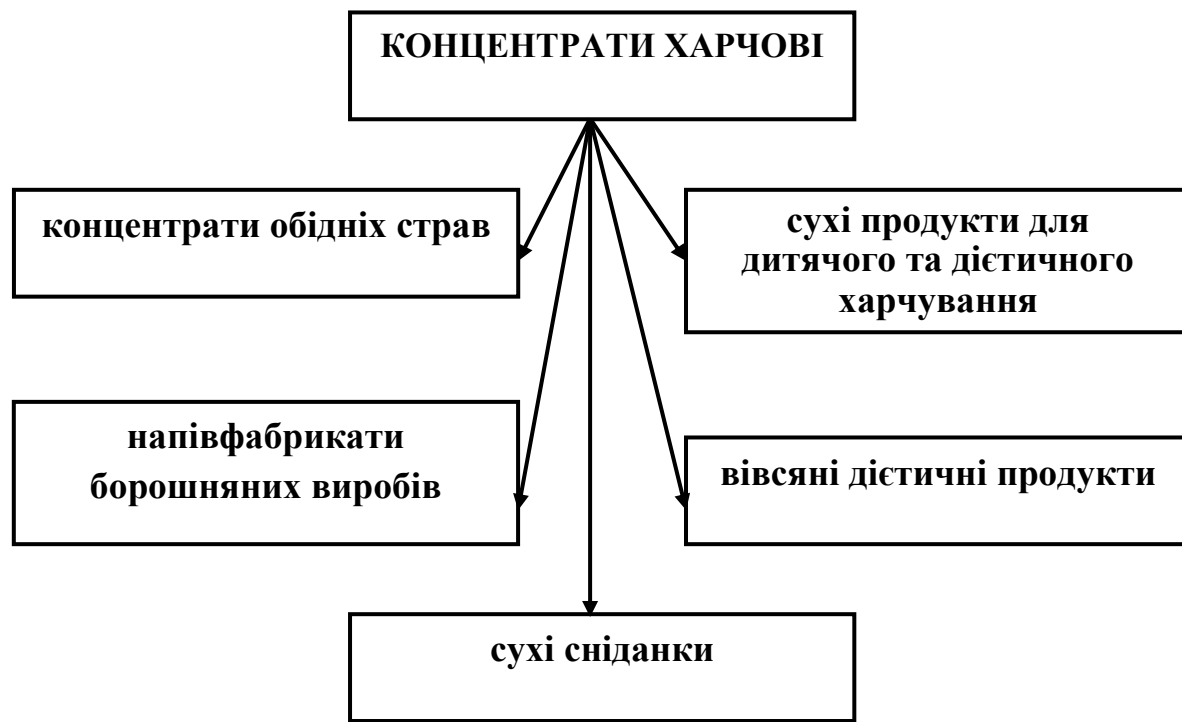


Рисунок 1 – Класифікація концентратів харчових за призначенням і технологією виробництва

До вівсяних дієтичних продуктів відносять [2]:

- толокно – порошкоподібний продукт, що виробляється з зерен вівса, які піддаються тривалій водно-тепловій обробці, розмелу і просівання. Хімічний склад толокна відрізняє значно більший вміст водорозчинних речовин, що підвищує його засвоюваність;

- геркулес готують з вівсяної крупи вищого сорту шляхом додаткової водно-теплової обробки з подальшим розплющенням ядер на валках.

У групу сухі сніданки входять пластівці, повітряні (підірвані) зерна, кукурудзяні палички. Ці концентрати не вимагають будь-якої додаткової обробки перед вживанням. Можна використовувати наступну сировину: ячмінну крупу, гречану, вівсяну, пшеничну, кукурудзяну, рисову, житне, горох.

Пластівці пшеничні і кукурудзяні виробляють відповідно з пшеничного або кукурудзяної крупи, яку відварюють у цукрово-сольовому розчині, сушать, розплющують і обсмажують.

Підірвані зерна готують з крупи Полтавської № 1, кукурудзяної великої або рису шліфованого. «Підривання» зерен і збільшення їх обсягу відбувається за рахунок швидкої зміни тиску в автоклаві. До підірвані зерна можуть додаватися цукрова пудра або сироп, карамельна маса [2].

Відповідно ДСТУ 4634:2006 [3] пластівці залежно від сировини, яку використовують, виготовляють таких видів: кукурудзяні; пшеничні; круп'яні (з крупів, із суміші крупів, зернобобових та суміші крупів і зернобобових).

Пластівці залежно від технології виробництва поділяють на:

- а) неглазуровані (зі смаковими добавками або без них);
- б) глазуровані: цукровою глазур'ю; цукровою глазур'ю зі смаковими добавками; сиропом із глюкози;
- в) солоні.

Відповідно ГОСТ 21149-93 [4] залежно від способу обробки сировини вівсяні пластівці поділяють на три види: «Геркулес», пелюсткові і «Екстра». Залежно від часу варіння вівсяні пластівці «Екстра» виробляють трьох номерів: N 1 – з цілої вівсяної крупи; N 2 – дрібні з різаної крупи; N 3 – швидко розварювану з різаної крупи/

Отже, вивчення нормативних документів дало змогу уявити класифікацію пластівців вівсяних таким чином (рис. 2).

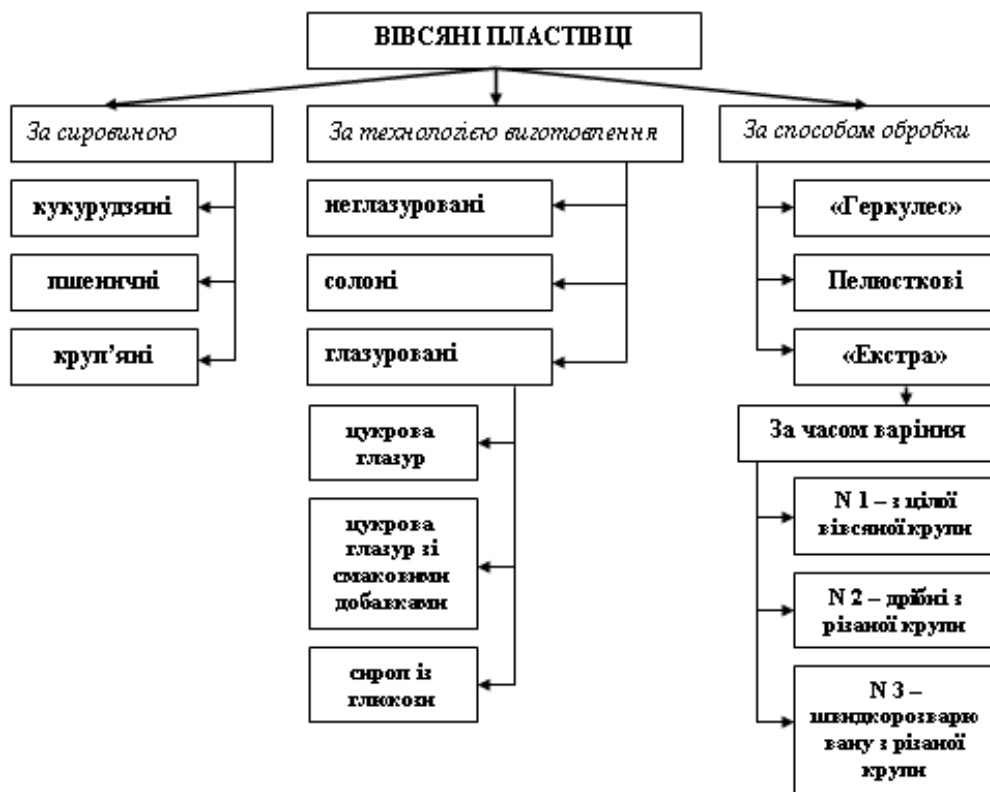


Рисунок 2 – Класифікація вівсяних пластівців

Так як об'єктом дослідження є вівсяні пластівці «Екстра» то їх сучасний асортимент класифікують за сировинним складом, технологією виготовлення, способом обробки, часом варіння.

Список використаних інформаційних джерел

1. Вівсяні пластівці — користь і шкода, види і рецепти приготування страв та випічки [Електронний ресурс] – Режим доступу :

<http://radka.in.ua/kulinariya/vivsiani-plastivci-korist-i-shkoda.html>. – Назва з екрана.

2. Классификация и ассортимент пищевых концентратов [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://www.comodity.ru/foodcommodity/foodconcentrates/107.html>. – Назва з екрана.

3. Концентрати харчові сніданки сухі. Пластівці круп'яні. Загальні технічні умови ДСТУ 4634:2006 [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://ses-help.org.ua/dstu.pdf>. – Назва з екрана.

4. Хлопья овсяные. Технические условия. ГОСТ 21149-93 [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.btp.net.ua/21149_93.html. – Назва з екрана.

ПРОБЛЕМА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ

Ю. В. Капітанова,

студентка спеціальності «Маркетинг»

Л. С. Крючко,

доцент кафедри маркетингу, к.е.н.

Дніпровський державний аграрно-економічний університет,

Україна, м. Дніпро

В Україні якість і безпека продуктів харчування є питанням, яке хвилює не лише спеціалістів, а й пересічних громадян. Дослідження показують, що в раціон пересічного українця понад 70 % усіх забруднювачів надходять в організм людини з продуктами харчування, які несуть загрозу здоров'ю, повільно руйнуючи його, закладають причини майбутніх розладів і захворювань.

Відповідно до ст. 1 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» харчовий продукт (їжа) – це будь-яка речовина або продукт (сирий, включаючи сільськогосподарську продукцію, необроблений, напівоброблений або оброблений), призначений для споживання людиною.

Зараз виробник в умовах великої конкуренції на ринку бажає отримати максимальний прибуток за свій товар будь-якими способами. Він намагається покращити якість продукту, або ж вдається до обману споживачів, шляхом виготовлення і продажу фальсифікованих продуктів.

Фальсифікація (від лат. falsifico – підробляю) – це дії, які спрямовані на обдурювання отримувача і (або споживача) шляхом підробки об'єкту купівлі-продажу з корисливою метою.

В широкому розумінні фальсифікацію можна розглядати як дії спрямовані на погіршення споживчих властивостей товару або зменшення його кількості при зберіганні найбільш характерних показників, які не є суттєвими для споживача. Фальсифікація харчових продуктів найчастіше проводиться

шляхом надання їм окремих найбільш типових ознак, наприклад, зовнішнього вигляду або кольору при загальному погіршенні або втраті інших найбільш значимих властивостей харчової цінності, в тому числі і безпеки.

Термін «фальсифіковані товари» іноді плутають з такими поняттями як «підробки-замінники» (сурогати, імітатори) та «дефектні товари», які одержують при порушенні технології виробництва. Така плутанина відбувається в зв'язку з тим, що деякі підробки-замінники та дефектні товари використовують з метою фальсифікації натуральних продуктів, при цьому споживачу навмисно не надається необхідна інформація, або надається перекручена.

Поширені такі види фальсифікації продуктів:

- якісна фальсифікація – це підробка товарів за допомогою харчових та нехарчових добавок для покращення органолептичних властивостей при зберіганні або втраті інших споживчих властивостей;

- вартісна фальсифікація – це обман споживача шляхом реалізації низькоякісних товарів по цінам високоякісних або товарів з меншими кількісними характеристиками по ціні товарів з більшими кількісними показниками;

- інформаційна фальсифікація – обман споживача з допомогою неточної або перекрученої інформації про склад або властивості товару.

В Україні масштаби фальсифікації ринку харчових продуктів, за даними експертів і правоохоронців, на сьогодні вражають. Причин такому явищу декілька, зокрема, відсутність контролю з боку держави та попит споживачів на дешеві товари.

Доцільним шляхом боротьби з фальсифікатом продуктів в Україні вважають відпрацювання механізму роботи зі зверненнями споживачів, моделі взаємодії всіх причетних і зацікавлених сторін, форми документів тощо.

Зараз же, що стосується підозр щодо якості харчового продукту (порушення маркування/підроблення), то в рамках планових, а також позапланових заходів державного контролю за зверненням фізичної особи про порушення, що призвели до збитків її прав, законних інтересів, життю або здоров'ю, державні інспектори уповноважені відбирати зразки харчових продуктів для проведення лабораторних досліджень (випробувань) на наявність немолочних жирів в традиційних молочних продуктах.

Результати проведеної роботи з наступними їх аналізом і узагальненням дадуть можливість зробити висновки щодо дотримання законодавства про харчові продукти, в тому числі, в частині застосування виробниками молочних продуктів харчування рослинних жирів.

У разі, якщо буде встановлено, що оператори ринку порушили вимоги законодавства до безпеки і окремими показниками якості харчових продуктів (стаття 64 Закону України «Про основні засади і вимоги до безпеки і якості харчових продуктів»), зокрема за реалізацію неправильно маркованих харчових продуктів – це спричинить накладення штрафу:

для юридичних осіб – у розмірі від п'яти до восьми мінімальних заробітних плат з відкликанням і/або вилученням з обігу таких харчових продуктів;

для фізичних осіб-підприємців – у розмірі від трьох до п'яти мінімальних заробітних плат з відкликанням або вилученням з обігу таких харчових продуктів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник затверджений МОН України /А.А. Дубініна – К. : «Центр учбової літератури», 2017. – 272 с.

2. Назаренко Л.О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: навч. посіб. / Л.О. Назаренко – К. : «Центр учбової літератури», 2014. – 248 с.

3. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини».

4. Закон України «Про основні засади і вимоги до безпеки і якості харчових продуктів».

ОСОБЛИВОСТІ ІДЕНТИФІКАЦІЇ І ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ГОРІЛКИ

О. І. Клепа,

викладач вищої категорії циклової комісії фахових дисциплін
Мукачівський кооперативний торговельно-економічний коледж,
Україна, м. Мукачево

За останній період масштаби фальсифікації продуктів харчування сягнули неймовірних розмірів. Підробляють найбільше ті продовольчі товари, що користуються попитом.

Однією із проблем сучасного товарного ринку, як вітчизняного, так і світового, є наявність на ньому величезної кількості фальсифікованих товарів.

Фальсифікація – це навмисні дії, спрямовані на обман групи осіб шляхом введення в обіг товарів з порушенням прав інтелектуальної і промислової власності і/або умисно змінених, що мають скриті властивості і якість, інформація про які є завчасно неповною і недостовірною [2].

Необхідно підкреслити, що до товарів, які часто фальсифікуються належать алкогольні напої. Це пов'язано з тим, що їх збут приносить чималі прибутки, а тому від збільшення обсягів виробництва, відповідно, збільшуються доходи від їх реалізації. Недобросовісних виробників мало турбує здоров'я споживачів фальсифікованої продукції.

Горілка належить до групи лікєро-горілкової продукції, яка найчастіше піддається фальсифікації зважаючи на відносну простоту її виготовлення і популярність у населення.

Найпоширенішими засобами і способами які застосовуються для фальсифікації горілки є: повна або часткова заміна питного спирту на більш

дешевий технічний, застосування води, що не відповідає вимогам технології, розбавлення або повна заміна водою.

До специфічних засобів і способів фальсифікації можна віднести недодавання в продукт окремих компонентів або їх заміну на інші.

Найчастіше фальсифікація горілки виявляється при зовнішньому огляді пляшки: її ознакою може служити невиразна, блякла, матова етикетка на неякісному папері, нещільне закупорювання, невідповідність найменування горілки підпису на етикетці, наявність сторонніх включень.

Доречно роздивитися етикетку зі зворотної сторони: на заводській етикетці є кілька рівних смужок клею, або клей утворює рівне суцільне покриття. У невиробничих умовах клей звичайно наносять пензликом, тому мазки будуть нерівними.

Зазвичай при покупці відрізнити підробку від справжнього якісного напою неможливо. Дізнатися, що придбали, можна тільки спробувавши вміст, після відкриття пляшки. Але в цьому випадку, не кожен зуміє розібратися в тонкощах смаку і аромату. Фахівцями встановлено, що для оцінки якості горілчаних виробів недостатньо сукупності класичних методів дослідження, а необхідно використання й інших способів, не передбачених ГОСТами, які дозволяють виявити в алкогольних напоях, особливо в підробках, такі токсичні речовини, як кетони (ацетон), й інші неідентифіковані органічні домішки.

Під час експертизи алкогольних напоїв проводять їх ідентифікацію на відповідність найменуванню товару, зазначеного на маркуванні і товаросупровідних документах, встановленим вимогам. Ідентифікація горілчаних виробів проводиться за органолептичними показниками, міцністю, масовою концентрацією загального екстракту, цукру, кислот, наявністю метанолу [1]. Метиловий алкоголь (метанол) – отрута, що діє на нервову та судинну системи організму, швидко всмоктується у шлунку, максимальний рівень у крові відмічається через 1 годину після прийому. При попаданні в організм людини 10 мл метанолу може призвести до важкого отруєння, до сліпоті; попадання 25–30 мл метанолу призводить до смертельного випадку. Перші симптоми отруєння подібні до отруєння етиловим спиртом, потім з'являється біль у животі, запаморочення, двоїння в очах, ослаблення реакції зіниць на світло, напади судом. Смерть настає внаслідок ураження дихального центру.

Пересічним громадянам виявити підробку досить складно. Ця проблема на сьогоднішній день залишається не вирішеною.

Всі горілчані виробниці, що знаходяться в оптовій і роздрібній торгівлі, визнаються допустимими до реалізації тільки при наявності належних транспортних та облікових фінансових документів, а також документального підтвердження відповідності їх вимогам стандартів, санітарних правил, норм і гігієнічних нормативів; прав на здійснення діяльності, пов'язаної з обігом цієї продукції; державною їх реєстрацією; легалізацією виробництва на території України горілчаних виробів іноземного виробництва.

Імпортна горілчана продукція, що реалізується на території України повинна супроводжуватись українською мовою про сертифікацію, містити код виробника (або містити його адресу), знак відповідності та ін.

З метою захисту від фальсифікації виробники алкогольної продукції використовують голографічні мітки (голограми). Голографічна мітка, нанесена на поверхню виробу, служить для візуального контролю його автентичності. Таку мітку не можна відокремити від поверхні об'єкта, що захищається і перенести на інший об'єкт, не зруйнувавши її. Застосовувані у сфері захисту від підробок голограми можуть бути і елементом дизайну, оскільки мають красивий і привабливий вигляд.

Отже, необхідно зазначити, горілка відноситься до алкогольних напоїв, ціни на які залишаються стабільно високими, а попит постійним. Тому цей алкогольний напій часто фальсифікується, адже бажання підробити його і збільшити обсяги реалізації здатне принести великі прибутки. Але вживання фальсифікованої продукції може мати важкі наслідки для організму людини. Тому ідентифікація і виявлення фальсифікації горілки на сьогодні є дуже важливими інструментами впливу на недобросовісних виробників.

Для досягнення цієї мети необхідна подальша розробка теоретичних основ і практичних дій з ідентифікації лікєро-горілчаних товарів. Тому завданнями ідентифікації є:

- дослідження споживчих властивостей лікєро-горілчаних товарів і показників, які їх характеризують, для виявлення найбільш достовірних критеріїв ідентифікації;
- удосконалення стандартів, ТУ та іншої нормативної документації шляхом включення до неї показників якості горілки для цілей ідентифікації;
- розробка експрес-методів ідентифікації горілчаних товарів, що дозволяють з досить високим ступенем достовірності визначати асортиментну приналежність даних товарів.

Також для забезпечення нормального функціонування ринку алкогольних напоїв в Україні можуть сприяти такі першочергові заходи: підвищення економічної відповідальності за різні види фальсифікацій з алкогольними напоями; підвищення ефективності покарань за порушення законів про захист прав споживачів та недобросовісну рекламу.

Таким чином, правильно проведена ідентифікація горілчаних виробів дасть змогу виявити та ліквідувати неякісну та невідповідну продукцію на шляху до споживача.

Список використаних інформаційних джерел

1. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров : [учебник] / С.А. Вилкова. – М. : Дашков и К0, 2007. – 252 с.
2. Вилкова С.А. Идентификация потребительских товаров / С.А. Вилкова / Поволж. кооп. институт Центросоюза РФ. – Энгельс : Регион. инф.-изд. Центр ПКИ, 2002. – 108 с. 395 Выпуск # 9 / 2017 ЕКОНОМІКА І СУСПІЛЬСТВО.

3. ДСТУ 4165:2003 «Горілки і горілки особливі. Правила приймання і методи випробування». Київ, Держстандарт України.
4. ДСТУ 4256:2003 «Горілки і горілки особливі. Технічні умови».
5. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини». – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua>.

ФАЛЬСИФІКАЦІЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Х. І. Ковальчук,

в.о. доцента кафедри підприємництва, товарознавства та експертизи
товарів, к.т.н.

М. С. Главацька,

студент-магістр

Львівський інститут економіки і туризму, Україна, м. Львів

М. І. Катрук,

асистент, к.т.н.

Українська академія друкарства, Україна, м. Львів

За останні роки асортимент і обсяги реалізації ковбасних виробів значно виросли. На ринку м'яса, що користується стабільним попитом у споживача, представлені різні його види, і покупцеві іноді важко вибрати якісний продукт із цього різноманіття.

Згідно ДСТУ 4424:2005: ковбаса – це виріб з ковбасного фаршу в оболонці, підданий термічному оброблянню до готовності до вживання [1]. Відповідно до державного стандарту напівкопчені ковбаси вищого сорту повинні містити 100% м'яса. Першого сорту – 90% м'яса і 10% борошна пшеничного чи продуктів сої. У другосортних виробках відповідно значно менше м'яса і більше добавок.

Традиційні види ковбас («Московська», «Одеська», «Молочна», «Докторська» та інші) змінювати їхню рецептуру заборонено, тому вони мають виготовлятися лише за державними стандартами і не містити в назві словосполучень на зразок «Московська-особлива», «Молочна-люкс» тощо. Така видозмінена назва вже красномовно говорить, що виробник не дотримався традиційної рецептури. Ковбаса, приготована за іншим рецептом повинна мати свою оригінальну назву, адже її виготовлятимуть за технічними умовами.

Фальсифікація ковбас може відбуватися не лише шляхом підробки продукції відомих торгівельних марок, а й за рахунок заміни натурального м'яса емульсією (меленими шкірами, сполучними тканинами, субпродуктами, все це уварюється до стану однорідної кашки).

У 2015 році ВООЗ (Всесвітня Організація Охорони Здоров'я) офіційно визнала оброблене м'ясо (ковбаси, сосиски, м'ясні напівфабрикати) шкідливими для здоров'я. Американські вчені дослідити, що люди, які вживають більше перероблено м'яса на 65-70% мають більший ризик захворіти раком. Вживання

не якісної ковбаси збільшує також ризик захворювань гіпертонії, серцево-судинної системи, легенів [2].

Це можна пояснити додаванням до ковбасних виробів:

- нітриту натрію E250. Який в поєднанні з природними амінами утворює у м'ясі канцерогенні сполуки;
- гідрогенізованих рослинних жирів;
- великої кількості солі, яка не рекомендована для людей, які хворіють серцево-судинними захворюваннями, хворобами нирок, вагітними жінками.
- велика кількість жиру, сприяння набору зайвої ваги;
- велика кількість сої і крохмалю, сприяє набору зайвої ваги;
- заміна м'яса менш цінними частинами тварини (шкіри, хрящі, кістки, сухожилля), які містять не засвоювані білки;
- підсилювачі смаку E621, які викликають звикання.

Додають в українські ковбаси виробники і таке: крупа манна, сорбат калію, β -аскорбат натрію, м'ясо птиці механічного обвалювання, триполіфосфат натрію харчовий, глутамат натрію [3].

Добросовісні виробники додають компоненти, які покращують смакові та інші властивості, так замість яловичого жиру, який має високу температуру плавлення додають рослинні олії або свинячий шпик, що містять комплекс необхідних жирних кислот – полі – та моно ненасичені кислоти здійснюють захисну дію серцево-судинної системи. В окремих випадках до рецептури ковбасних виробів вводять продукти функціонально призначення – пробіотичні молочнокислі бактерії, які посилюють імунну систему людини [4].

Коли на маркуванні зазначається «продукт м'ясовмісний» чи «продукт м'ясорослинний», маємо «імітатор» ковбаси, в якому м'яса зовсім обмаль. Напис «рослинний білок» свідчить про наявність сої, крохмалю чи рослинної клітковини, все це добре поглинає вологу, а отже дозволяє суттєво збільшити вагу виробів, а ось вміст м'яса у них незначний. Для того, щоб обрати якісну ковбасу, потрібно звернути увагу на такі параметри:

1. Оболонка має бути рівно та не липкою;
2. вказано назву випробу і термін придатності;
3. жир має бути білим або рожевим, ні в якому разі не жовтим;
4. легенький відблиск на поверхні свіжого зрізу;
5. природній колір ковбаси, яскраві кольори свідчать на наявність барвників;
6. при відчутті запаху ковбаси на першому плані має бути аромат м'яса з димком на другому плані спеції та часник;
7. якісна ковбаса має еластичну поверхню, легко гнеться. Ломкість ковбаси свідчить про велику кількість крохмалю;
8. смак властивий даному виду ковбасного вибору.

Найважливішим при виробництві ковбаси є використання відповідної сировини та дотримання вимог щодо її походження та використання. Згідно ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені» для виробництва напівкопчених

ковбас використовують яловичину, свинину, баранину, оленину, м'ясо диких свиней, субпродукти м'ясні оброблені, допоміжну сировину – сало, баки свинячі, жир-сирець, молоко, крохмаль, борошно, білок соєвий, сіль, цукор, прянощі та інші [5].

М'ясо – хороше джерело білку, вітамінів та мінералів, таких як цинк, залізо і вітамінів групи В. У ньому особливо багато вітаміну В₁₂, який є також у молоці. Обираючи якісні ковбасні вироби ми отримаємо достатню кількість мінеральних речовин, білків, жирів та убезпечуючи себе від дешевої та небезпечної ковбаси, ми зменшуємо ризики різних захворювань.

Список використаних інформаційних джерел

1. ДСТУ 4424:2005 «М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять». – Введ. 01.01.2006. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 32 с.
2. Ковбаса викликає рак. Переконливі причини відмовитись від улюбленої їжі. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://espresso.tv/article/2018/02/01/kovbasa_vyklykaye_rak.
3. Сорок О. Что влияет на качество мяса и мясопродуктов? / О. Сорок, Д. Кольга // Молочное и мясное скотоводство. – 2005. – № 4. – С. 14-16.
4. Улицкий З. З. Мясные продукты оздоровительного направления / З. З. Улицкий // Мясное дело. – 2009. – № 7. – С. 24-25.
5. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені – Введ. 01.01.2006. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 25 с.

ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЯ КРУП

Х. І. Ковальчук,

в.о. доцента кафедри підприємництва, товарознавства та експертизи товарів, к.т.н.

М. Ю. Зарукіна,

студентка групи ТЕМ-15

О. В. Боровик,

студент-магістр

Львівський інститут економіки і туризму, Україна, м. Львів

Якість товарів є однією з основоположних характеристик, що надають вирішальний вплив на створення споживчих переваг і формування конкурентоспроможності. Під якістю харчових продуктів розуміють сукупність властивостей, що відображають здатність продукту забезпечувати органолептичні характеристики, потреба організму в харчових речовинах, безпеку його для здоров'я, надійність при виготовленні та зберіганні.

Ідентифікуючі ознаки асортиментної приналежності круп до певних видів і підвидів багато в чому схожі з зерном. Пояснюється це тим, що крупа на відміну від борошна – продукт неглибокої технологічної обробки, що

складається з очищення зерна від домішок і видалення оболонки, іноді й цілого шару. Крім того, при переробці окремих видів і підвидів круп застосовується дроблення ядра (пшеничні і ячмінні крупи), пропарювання (швидкорозварювана ядриця і вівсяні пластівці) і розплющення крупинок (вівсяні, кукурудзяні, пшеничні пластівці).

Ознаками асортиментної ідентифікації круп служать колір, форма, розмір крупинок. У цілих крупинок пшона, ядриця, рисової, перлової, вівсяної і бобових круп ці ознаки багато в чому збігаються з зерновим сировиною. Для колотих або подрібнених крупинок пшеничного, ячної круп, проділу, дробленого рису, колотого гороху характерні крупинки неправильної форми, різних розмірів, які визначаються номером круп (для пшеничних і ячних круп), однорідного або неоднорідного кольору, обумовленого кольором ендосперму, а також плодових і насінневих оболонки.

Кваліметрична ідентифікація проводиться для визначення градацій якості: товарних сортів, номерів і марок. Ідентифікуючими ознаками товарного сорту круп служать масова частка доброякісного ядра і домішок: засмічених, мінеральних, зіпсованих, колотих ядер, у рисової крупі – поживного і глютінозного рису, у ячмінної крупі - недодіра зерен. При ідентифікації марки манної крупі використовують показники кольору, форми і стекловидності крупинок [1].

Основний метод кваліметричної ідентифікації – візуальний. При визначенні товарного сорту додатково застосовуються реєстраційний і розрахунковий методи. При цьому проводиться розсортування по фракціям домішок, їх зважування та розрахунок у відсотках кожної домішки та відсоток доброякісного ядра. Потім зіставляють з регламентованими значеннями показників якості.

Розмір крупинок застосовується як специфічна ознака для ідентифікації номера круп, який враховується у товарному артикулі крупі і одночасно є однією з розмірних градацій якості.

Питання про фальсифікацію товарів різного роду і сфери використання актуальне в усі часи. Актуальність питання обумовлена економічними факторами, а також важливе значення має фактор збереження здоров'я населення, так як фальсифіковані товари нерідко виявляються просто небезпечними для здоров'я людини [2].

Фальсифікація круп може бути:

- асортиментна;
- якісна;
- кількісна;
- інформаційна.

Асортиментна фальсифікація круп відбувається за рахунок підміни: одного сорту крупі іншим; одного номера крупі іншим; одного виду крупі іншим; крупі, отриманої з одного виду зерна іншим.

Найбільш поширеною фальсифікацією є продаж низькосортного рису (наприклад, 3-го сорту) під виглядом високоякісної рисової крупи вищого сорту, і потім доводиться очищати рис від грудочок землі, бур'янів, піску і т.п., перед тим як приступати до його приготування. Також зустрічається підміна шліфованого якісного рису подрібненим.

З гречаною крупою також проводять дуже поширену підробку. Зазвичай в продаж повинна надходити пропарена ядриця, яку виробляють на добре обладнаних підприємствах. Її можна відрізнити за такими показниками: добре очищена крупа, з рівними гранями, що мають колір біліше, ніж основне ядро, за рахунок вимивання барвників конденсованими парами води. Однак фермери і приватні особи, вирощуючи гречку на невеликих площах, не мають зазвичай засобів на якісну обробку і замість пропарювання її прожарюють. Таку крупу дуже легко визначити за такими показниками: вона має більш коричневий колір, а бічні грані стають не більше світлими, а навпаки, більш темними, ніж основне зерно. В результаті прожарювання особливо вологого зерна гречки утворюється клейстерний шар, який не дозволяє отримати потім при варінні розсипчасту кашу. Така фальсифікація дуже поширена на наших ринках [3].

Іноді взагалі продають замість пропареної сиру гречану крупу, яка має зеленуватий відтінок і специфічний запах зелені.

Зустрічається також підміна одного виду крупи іншим, наприклад, замість манної крупи продають Артек, замість пшеничної Полтавської – ячмінну, перлову і т.п.

Якісна фальсифікація круп може досягатися такими прийомами: недостатнім відділенням домішок (бур'янистих, мінеральних, органічних і ін.); додаванням чужорідних добавок (висівок, золи, піску, мінеральних порошків); реалізацією пліснявих круп.

Найбільш поширеною якісною фальсифікацією круп є підвищений вміст регламентованих домішок. При виробленні цих круп на міні-заводах в умовах фермерського господарства, як правило, зерно проходить прискорене очищення від землі, каміння, а процес лущення і дроблення здійснюється за прискореною технологією з великим виходом не лущених або подрібнених ядер при випуску сортових круп [4].

При виробництві номерних круп в цих же умовах, частинки виходять з гострими краями, недостатньо зашліфовані. Тому досвідчений фахівець легко відрізнити номерну крупу, вироблену в заводських умовах за класичною технологією, і крупу, отриману на міні-заводах.

Кількісна фальсифікація круп – це обман споживача за рахунок значних відхилень параметрів товару (маси), що перевищують гранично допустимі норми відхилень. Наприклад, маса нетто мішка з рисом, пшоном занижена, або маса пакета з крупою дорівнює точно 1000 г або 500 г, а повинна бути більше з урахуванням маси упаковки і т.д. Виявити таку фальсифікацію досить просто, вимірявши попередньо масу повіреними вимірювальними заходами ваги. Для збільшення кількісних показників круп в них можуть вводитися різні чужорідні

добавки. Наприклад, в крупу Полтавську і Артек можуть додаватися пшеничні висівки, подрібнене зерно, а в пшоно шліфоване - терта жовта цегла.

Інформаційна фальсифікація крупи - це обман споживача за допомогою неточної або спотвореної інформації про товар. Цей вид фальсифікації здійснюється шляхом спотворення інформації в товарно-супровідних документах, маркуванні товару. При фальсифікації інформації про крупи досить часто спотворюються або вказуються неточно наступні дані: найменування товару; обробка крупи (гречана); кількість крупи.

Також може здійснюватися підміна сертифікатів, висновків зерновипробувальних лабораторій і т.п.

Визначити такі фальсифікації можна за допомогою органолептичних методів - за зовнішнім виглядом, кольором, змістом доброякісного ядра. Фізико-хімічними методами: вміст мінеральних домішок, зольність продукту, вміст золи. При підвищенні вологості круп понад допустимі норми і подальшому їх зберіганні може відбуватися пліснявіння круп і навіть зброджування.

Список використаних інформаційних джерел

1. Идентификация и фальсификация крупы. Режим доступу: [Електронний ресурс] https://znaytovar.ru/s/Identifikaciya_i_falsifikaciya28.html.
2. Идентификационные признаки круп и классификация по ТН ВЭД ТС. Режим доступу: [Електронний ресурс] https://studbooks.net/797835/marketing/identifikatsionnye_priznaki_krup_klassifikatsiya.
3. Виды, способы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров. Режим доступу: [Електронний ресурс] <https://studfiles.net/preview/2031200/page:3/>.
4. Товарознавство зерноборошняних товарів: підручник / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко; Київськ. нац. торг. -екон. ун-т. – К. : 2002. – С. 86.

ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТА НЕЗАКОННЕ ВИРОБНИЦТВО АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ В УКРАЇНІ

Ю. В. Кравченко,
магістр

Л. С. Крючко,

доцент кафедри маркетингу, к.е.н.

Дніпровський державний аграрно-економічний університет,
Україна, м. Дніпро

Сучасна економічна ситуація в Україні, зниження платоспроможності населення, збільшення акцизних податків на алкогольну продукцію являються одними з факторів звернення уваги людей на нелегальну продукцію, яка коштує

дешево. Унаслідок цього послаблюється конкуренція з боку легальних виробників і збільшується частка недобросовісних підприємств, які скорочують свої операційні витрати шляхом придбання необлікованого спирту, використання сурогатних речовин, ухилення від сплати податків, виробництва та постачання контрафактної продукції, контрабанди.

В першу чергу, необхідно визначити, що нелегальний ринок алкоголю - це ринок, який заборонений законом та обслуговує потреби тіньової економіки, що є несанкціонованою господарською діяльністю. Так, в Законі України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» [1] під незаконним обігом спирту та алкогольних напоїв розуміється імпорт, експорт, транспортування, зберігання, торгівля зазначеної продукції з порушенням вимог законодавства, що регулює ці питання. В свою чергу, під незаконним виробництвом алкогольних напоїв визначають виробництво без наявності ліцензії на цей вид підприємницької діяльності.

Під терміном «необлікований алкоголь» розуміють споживання населенням алкогольних напоїв, які не фіксуються органами Державної статистики та не оподатковуються податками. До необлікованого алкоголю відноситься: алкоголь, який потрапив на територію країни завдяки транскордонному продажу або купівлі; легальний «кустарний алкоголь»/алкоголь домашнього виробництва; нелегальний «кустарний алкоголь»/алкоголь домашнього виробництва; алкоголь, ввезений контрабандою; підробки; алкоголь, за який не сплачено податки; продукція, яка не відповідає вимогам; сурогат; добавки; фальсифікати; розбавлені алкогольні напої [2].

Велика кількість питань породжує необхідність класифікувати нелегальний ринок алкогольної продукції в Україні та визначити суть застосовуваних термінів та дефініцій.

Фальсифікація товару (лат. falsificatio, від falsifico «підробляти») – дії, спрямовані на обман споживача шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу, тобто товару, корисливою метою (за рахунок погіршення споживчих властивостей).

На законодавчому рівні, а саме відповідно до положень вище згаданого закону [1], під фальсифікацією алкогольних напоїв розуміють умисне, з корисливою метою виготовлення алкогольних напоїв з порушенням технології чи з неправомірним використанням знака для товарів і послуг, чи копіюванням форми, упаковки, зовнішнього оформлення, а так само прямим відтворенням товару іншого підприємця з самовільним використанням його імені. Залежно від характеристик алкогольної продукції виділяють фальсифікацію асортиментну, якісну, технологічну, кількісну, інформаційну та брендову.

Одним із способів фальсифікації є заміна натуральних компонентів рецептури на сурогатні, що лише імітують відповідні органолептичні властивості та харчову цінність лікєро-горілчаної продукції та не відповідають

вимогам державної стандартизації. Сурогати алкоголю – різні рідини, не призначені для внутрішнього вживання, але тим не менше використовуються замість звичайних алкогольних напоїв через недоступності останніх. Сурогати алкоголю поділяють на справжні і несправжні. Справжні сурогати складаються з етилового спирту і різних технічних добавок (одеколони, інші косметичні рідини, гідролізний спирт, денатурат, клей БФ та ін.) Помилкові сурогати алкоголю – це інші одноатомні та багатоатомні спирти (метиловий спирт, етиленгліколь, ізопропіловий спирт тощо).

В науці та практичній діяльності, крім «фальсифікація» алкогольних напоїв, широко використовується поняття «контрафактна продукція». Якщо термін «підробка» та «фальсифікація» в українській мові використовуються, як синоніми та означають дещо, що імітує дійсний виріб, то контрафакцією називається несанкціоноване використання чужих авторських прав. Відповідно під терміном «контрафактна продукція» розуміється продукція, яка виготовлена з порушенням цих прав [3]. Основні відмінності між «підробка (фальсифікація)» та «контрафакція» полягають у сфері застосування цих понять, а саме, поняття фальсифікація використовується у декількох сферах діяльності, в той час, поняття контрафакція, застосовується тільки щодо порушень інтелектуальної власності.

Отже, контрафактні алкогольні напої – це товари, які незаконним шляхом копіюють або дублюють без використання дозволу вже зареєстровані торгові марки, тим самим обмежуючи юридичні права законних власників.

Контрафактні товари нерідко протиставляються товарам, які ввозяться шляхом паралельного імпорту. Перші розглядаються як підроблені, а другі – як правомірно виготовлені та введені в цивільний обіг, тобто оригінальні.

«Паралельний імпорт» – поняття, яке існує на законодавчому рівні в багатьох країнах. Під паралельним імпортом розуміється ввезення з метою продажу оригінальних товарів, що були введені в цивільний обіг на території іншої країни. На сьогоднішній день в вітчизняному законодавстві діє національний принцип вичерпання прав, відповідно до якого тільки правовласник товарного знака має право імпортувати товар в Україну, тобто виключне право використання товарного знака має пріоритет над правом імпорту. Враховуючи це, до контрафактних товарів також слід відносити товари, які хоча й були правомірно введені в цивільний обіг в іншій державі, але в Україну були ввезені без дозволу правовласника.

Наступним різновидом незаконного обігу товарів є обіг оригінальної продукції (товарів), увезеної контрабандним шляхом на митну територію України. Під італійським за походженням терміном «контрабанда» (іт. *Contrabando*) розуміють незаконне перевезення або переміщення товарів та інших предметів через митний кордон (державний кордон). В свою чергу, переміщувані товари або цінності також отримали назву контрабанди.

Під незаконним переміщенням в даному аспекті розуміється таке переміщення, яке здійснюється без/або з порушенням встановлених процедур

(зазвичай таємно), а також переміщення таких товарів або цінностей, переміщувати які заборонено або обмежено за законодавством.

Суспільна небезпека контрабанди полягає в тому, що протиправне переміщення через митний кордон України товарів та предметів порушує порядок державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, який включає загальний, а стосовно окремої групи товарів та предметів (зокрема алкогольних напоїв) – спеціальний порядок переміщення їх через кордон.

Як вже згадувалося, нелегальний алкоголь виготовляють й на легальних заводах, яке організоване з метою уникнення сплати акцизного податку, а також супутніх ПДВ та податку на прибуток:

1. Незадеклароване виробництво («виробничі втрати», «чорні» зміни, неофіційна робота зупинених заводів);
2. Виробництво харчового спирту під виглядом біоетанолу;
3. Фіктивні експортні контракти (продукція не покидає територію України).

За даними правоохоронних органів, основними каналами надходження тіншового спирту на ринок України є не облікована продукція, що виготовляється на ДП Укрспирт та державних спиртових підприємствах, які перебувають у підпорядкуванні Міністерства аграрної політики та продовольства України, а також контрабанда із Придністров'я, Білорусі та зони АТО.

Важливим у здійсненні незаконного обігу фальсифікованих алкогольних напоїв є існування відповідних каналів збуту в торговій мережі. Так, нелегальна продукція відкрито продається в магазинах формату «біля дому», на ринках, в закладах громадського харчування, в товарних партіях справжніх алкогольних напоїв, через мережу Інтернет (у випадку підробки брендового елітного алкоголю), територією України розповсюджується з допомогою служби кур'єрської доставки.

Резюмуючи вищевикладене, слід відзначити, що в сучасних умовах актуалізується роль органів влади в регулюванні алкогольного ринку, що зумовлює наявність державної структури в сфері закупівлі і розподілу спиртовмісної продукції, основними функціями якої повинні стати: планування і контроль виробництва, а також коригування споживання етилового спирту на умовах соціальної відповідальності і творчої мотивації, оскільки ринок алкогольної продукції є одним з традиційних і значних споживчих ринків.

Список використаних інформаційних джерел

1. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, кон'ячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів: Закон України від 19 грудня 1995 р. № 481/95-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80>.

2. Оборот нелегального алкоголя на российском рынке: условия, тенденции, основные факторы, влияющие на оборот нелегального алкоголя [Електронний ресурс] // Аналитический отчет. – 2016. – Режим доступу до

ресурсу:

<http://tppzkam.ru/download.php?GET=6LPAY%2F81VmybD7NDNv5lpQ%3D%3D>

3. Коросташова І.М. Види порушень у сфері інтелектуальної власності: питання застосування термінології і класифікація / І.М. Коросташова // Матеріали міжнародного круглого столу «Актуальні проблеми екологічного права» 22-23 квітня 2010 року. –Д: Національний гірничий університет, 2010. – Ч. 1. – С. 30-36.

РОЗРОБКА СИСТЕМИ ДЕСКРИПТОРІВ ДЛЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Т. А. Кунділовська,

завідувач кафедри експертизи товарів та послуг, к.т.н., доцент

І. М. Соколовська,

аспірант

Одеський національний економічний університет, Україна, м. Одеса

Однім із завдань ідентифікації харчових продуктів є визначення їхніх індивідуальних, найбільш суттєвих характеристик, які дозволяють встановити вид, різновид товару. Процедура ідентифікації починають із дослідження маркування продукції, оскільки недостовірна інформація про товар може бути кваліфікована як інформаційна фальсифікація, що супроводжує асортиментну та якісну фальсифікацію [1].

У сучасних умовах виробники продовольчих товарів для забезпечення споживацького попиту намагаються збільшити асортимент своєї продукції, проте часто випускають продукцію із однаковим рецептурним складом й властивостями під різними торговими найменуваннями, або для однакової продукції зазначають на упаковці різний склад інгредієнтів. Одним із таких продуктів, що представлений у торговельній мережі значною кількістю асортиментних різновидів, та потребує специфічних підходів до його ідентифікації, є халва.

За ДСТУ 4188:2001 «Халва. Загальні технічні умови», халва – цукровий кондитерський виріб, виготовлений вимішуванням карамельної маси, збитої з піноутворювачем, з масою обсмажених розтертих ядер олійного насіння чи горіхів [2]. Популярною в Україні є халва ТМ «Господарочка». Однак ретельний аналіз маркування халви соняшникової «Південної» цієї марки викликає сумніви щодо його достовірності (див. табл. 1). Недостовірна інформація на упаковці може свідчити як про недостатню професійну кваліфікацію відповідальної особи, так і про свідому якісну фальсифікацію, яку здійснюють з метою розширення асортименту продукції.

Таблиця 1 – Характеристика маркування халви ТМ «Господарочка»

Товарна інформація	Найменування видів халви соняшникової		
	«Південна»	«Південна» ванільна	«Південна» молочна
Склад продукту згідно з рецептурою	Обжарене розмелене соняшникове ядро, цукор, патока, відвар мильного коріння, молочна кислота	Обжарене розмелене соняшникове ядро, карамельна маса, ванілін	Обжарене розмелене соняшникове ядро, молоко сухе незбиране, ванілін, карамельна маса
Поживна цінність (білки/жири/вуглеводи), г / 100 г	11,6/30,0/ 41,0	11,6/30,0/ 41,0	11,6/30,0/ 41,0
Енергетична цінність, ккал / 100 г	516	516	516

Як свідчать дані, наведені в табл. 1, склад рецептурних інгредієнтів всіх різновидів халви різний, проте поживна та енергетична цінність однакова. Зокрема, карамельну масу використовують для виробництва халви ванільної та молочної, втім базова халва «Південна» містить цукор і патоку. Відвар мильного коріння, як піноутворювач, використовується тільки при виробництві халви «Південної». Відсутність цього інгредієнту істотно має вплинути на структуру та консистенцію халви. Отже, такий різний склад продукції може забезпечити суттєву різницю в характеристиці органолептичних властивостей зразків халви, що потребує розробки об'єктивних критеріїв ідентифікації.

Провести ідентифікацію, виявити переваги й недоліки продукції, переважно тієї, яка характеризується складним смаком й ароматом, надати порівняльну характеристику, можливо за допомогою кількісного дескрипторно-профільного методу сенсорного аналізу [3]. Метод застосовується для комплексної оцінки харчових продуктів, при розробці нових видів продукції, удосконаленні технологій, з метою контролю стабільності органолептичних характеристик в процесі виробництва, транспортування, зберігання, встановленні споживацьких уподобань тощо [4].

Чинна нормативна документація не дозволяє оцінити ряд значущих сенсорних аспектів і дати об'єктивний висновок про якість кондитерських виробів. Органолептичні показники, які наведені в ДСТУ 4188:2003, можна розглядати як систему орієнтирів, що дозволяє швидко визначити необхідні показники якості халви. Отже, для ідентифікації, складну властивість розкладають на систему дескрипторів – індивідуальних сенсорних характеристик, притаманних даному продукту.

Наразі було розроблено дескриптори для сенсорної оцінки якості халви, які наведені в табл. 2.

Таблиця 2 – Система дескрипторів халви соняшникової

Органолептичні характеристики	Дескриптори халви соняшникової		
	«Південна»	«Південна» ванільна	«Південна» молочна
Смак і запах	Смак насіння соняшника Солодкий Олійний присмак Повнота смаку Типовість смаку Прогірклий присмак Стійкість смаку Олійний запах Сторонній запах	Смак насіння соняшника Солодкий Ванільний присмак Повнота смаку Гармонійність смаку Типовий післясмак Прогірклий присмак Ванільний аромат Сторонній запах	Смак насіння соняшника Солодкий Молочний присмак Ванільний присмак Повнота смаку Гармонійність смаку Ванільний аромат Прогірклий присмак Ванільний аромат Сторонній запах
Колір	Сіруватий Однорідний	Темно-сірий Однорідний	Світло-сірий Однорідний
Консистенція	Крихкувата Однорідна Легко розрізається	Крихкувата Однорідна Щільна	Крихкувата Однорідна Щільна
Структура (будова у розломі)	Волокнисто-шарувата	Тонковолокниста Шарувата	Тонковолокниста Шарувата
Сторонні домішки	Вкраплення частинок лушпиння	Вкраплення частинок лушпиння	Вкраплення частинок лушпиння
Реологічні характеристики	Хрупкість Зернистість Еластичність Липкість Пружність	Хрупкість Зернистість Еластичність Липкість Пружність	Хрупкість Зернистість Еластичність Липкість Пружність

Отже, розроблена нами базова система дескрипторів складається із шести підсистем, п'ять із яких деталізують унормовані характеристики (смак і запах – 9-10 дескрипторів, колір – 2 дескриптори, консистенція – 3 дескриптори, структура – 2 дескриптори, сторонні домішки – 1 дескриптор), а шоста описує відчуття в ротовій порожнині під час споживання халви, як реологічні характеристики (5 дескрипторів).

Ця система уніфікована, охоплює усі аспекти оцінювання органолептичних властивостей халви, дозволяє встановлювати якість, відповідність рецептури, технології, та ідентифікувати продукцію.

Для подальшої кількісної оцінки органолептичних властивостей халви розробили балову шкалу, яка дозволить фахівцям визначити інтенсивність прояви дескрипторів. На нашу думку, найбільше відповідає задачам проведення ідентифікації шкала п'яти-балової оцінки для кожного показника (див. табл. 3).

Таблиця 3 – Шкала балової оцінки органолептичних показників якості халви

Показник	Характеристика показника, в балах				
	5	4	3	2	1
Смак і запах	Притаманні цій халві, смак повний, гармонійний	Притаманні цій халві, без стороннього присмаку і запаху	Типовий смак, з ледь помітним відчуттям присмаку і запаху, які притаманні цій халві	Присутні ознаки прогірклості з відчуттям стороннього присмаку і запаху	Запах і смак не притаманні цій халві, з дуже помітними ознаками прогірклості і затхлості
Колір	Сіруватий, притаманний цьому різновиду халви	Сіруватий, достатньо рівномірно розподілений по всій масі халви	Темно-сірий неоднорідний	Темно-сірий з білими плямами	Колір, не властивий цьому різновиду халви
Консистенція	Крихкувата, легко розрізається	Крихка, легко розрізається	Крихка, з липкою поверхнею	Щільна у верхніх шарах	Щільна
Структура (будова у розломі)	Тонковолокниста	Волокнисто-шарувата	Шарувата	З ледь помітним ущільненням карамельної маси	Значно помітні ущільнення карамельної маси
Сторонні домішки	Відсутні	Одиничні краплень часток лушпиння	Незначна кількість видимих краплень часток лушпиння	Значна кількість видимих краплень, але не по всій масі	Рівномірно розподілені краплень часточок лушпиння по всій масі

Розроблений список дескрипторів, кількісна оцінка прояви кожного із системи дескрипторів, дає змогу графічно представити отримані результати оцінки органолептичних властивостей халви у виді профільної діаграми (див. рис. 1).



Рисунок 1 – Приклад сенсорного профілю халви соняшникової «Південна»

Отже, застосування сучасних методів сенсорного аналізу, а саме, дескрипторно-профільного, підвищує ефективність ідентифікації кондитерських виробів, дозволяє встановити різницю якісних характеристик продуктів, асортиментну приналежність, достовірність товарної інформації.

Список використаних інформаційних джерел

1. Теорія та практика проведення судових експертиз за напрямком інженерних, економічних, товарознавчих видів досліджень та оціночної діяльності: монографія/за ред. Хомутенко В. П., Костіна О. Ю. Одеса, 2017. 276 с.
2. ДСТУ 4188:2001. Халва. Загальні технічні умови. Київ, 2004. 14 с. (інформація та документація).
3. ДСТУ ISO 6658:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови. Київ, 2006. 17 с. (інформація та документація).
4. Кантере В. М., Матисон В. А. Фоменко М. А. Сенсорный анализ продуктов питания: Монография. М.: Типография РАСХН, 2003. 400 с.

ВІРТУАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ОВОЧІВНИЦТВА

О. В. Лиса,

доцент кафедри автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій, к.т.н.,
Львівський національний аграрний університет, Україна, м. Дубляни

І.-М. В. Мідик,

аспірант кафедри інформаційно-вимірювальних технологій,
Національний університет «Львівська політехніка», Україна, м. Львів

Наявність важких металів у харчовій продукції шкідливо впливає на здоров'я споживача. Проаналізувавши українські, міжнародні, європейські стандарти та інші нормативні документи щодо вмісту важких металів в овочів, бачимо певний ступінь невідповідності, який стосується допустимих доз забруднень овочів важкими металами. У європейських стандартах допустимі дози забруднень важкими металами є значно нижчі, ніж в українських [1, 2, 3]. А забруднення овочів ртуттю, міддю, цинком та миш'яком згідно європейських стандартів взагалі не допускається, тоді як згідно українських – допускається - воно може бути в межах гранично допустимих концентрацій. Отож, актуальною є розробка віртуального пристрою для оцінювання наявності важких металів в овочах.

Контроль показників якості овочевого соку щодо його забруднення важкими металами здійснено імітансним методом [4]. Для цього створено експериментальну установку, яка включає ємнісний перетворювач (кондуктометрична комірка, заповнена досліджуваною рідиною – овочевий сік з різними добавками), блок NI USB-6009, який під'єднано до комп'ютера за допомогою інтерфейсу full-speed USB. Віртуальний пристрій створено у середовищі LabVIEW.

Пакет прикладних програм LabVIEW (*Laboratory Virtual Instrument Engineering Workbench*) забезпечує програмну підтримку автоматизованих систем для наукових досліджень (АСНД) і автоматизованих систем управління (АСУ).

Середовище LabVIEW багатофункціональне і забезпечує:

- а) обмін інформацією із зовнішніми вимірювальними, управляючими пристроями;
- б) аналіз і обробку отриманої інформації;
- в) збір, зберігання і передачу (у тому числі мережами) інформації;
- г) підтримку математичного експерименту (роботу з віртуальними інструментами);
- д) забезпечення призначеного для користувача інтерфейсу АСУ і АСНД.

Поєднання двох і більше функцій LabVIEW дозволяє створити ефективну систему управління, контролю та передачі даних. Головна особливість LabVIEW – графічна інтерпретація мови програмування. Графічна мова – мова

функціональних блок-діаграм – дозволяє значно спростити створення програм управління зовнішнім об'єктом або обробки даних, отриманих від зовнішнього пристрою. Важлива функція LabVIEW - управління експериментом, зводиться до роботи з панеллю віртуальної установки на екрані монітора, де дослідник спостерігає за параметрами і управляє програмно-апаратним комплексом.

Змодельовано схему вимірювання імітансу соку овочевої продукції. Для вимірювання і розрахунку імітансу моркви зчитували комплексні напруги, які відповідають за аналогові входи блоку NI USB-6009.

Для розрахунку імітансу виконали такі кроки:

- 1) Генерування тестового сигналу (синусоїда);
- 2) Зчитування комплексних напруг;
- 3) Розрахунок імітансу.

Усі кроки виконуються у програмному пакеті LabView. Частота тестового сигналу (синусоїди) задавалася опосередковано через інтервал та кількість точок. Частота сигналу розраховувалася у програмі апроксимаційно.

Отримані експериментальні дані обробляються за допомогою засобів графічної платформи LabView. У нашому випадку система LabView працює з автономними вимірювальними приладами NI USB-6009. Він має аналогові входи та виходи для генерування та збирання вимірюваних даних. Графічна платформа LabView керує NI USB-6009 за допомогою NI-DAQ (National Instruments - data acquisition) задачі. У процесі вимірювання використовується розроблене у роботі програмне забезпечення.

Оскільки блок NI USB-6009 не генерує змінної напруги, у програмі були використані окремі елементи DAQ-задачі та цикл While Loop with Stop Button.

Кроки для реалізації коду

1. Відкрити ContinuousAnalogOutUSB60086009 VI
2. Налаштувати елементи керування передньої (фронтальної) панелі: (Фізичний канал, Максимальне значення, Мінімальне значення, Швидкість виводу, Кількість точок на цикл)
3. Запустити віртуальний інструмент.

Список використаних інформаційних джерел

1. Національні стандарти України 67.080.20 Овочі та продукти їх переробляння
(<http://www.leonorm.com/Default.php?Page=stlist&ObjId=927&CatId=1&code=&TableNum=9>)
2. Форум для галузі виробництва свіжих фруктів й овочів
(<http://www.freshfel.org/asp/index.asp>)
3. Кодекс Аліментариус (www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)
4. Є. В. Походило, П. Г. Столярчук. Імітансний контроль якості. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 164 с.

СОСТАВ ЖИДКОГО МЫЛА КАК ВАЖНЕЙШИЙ ФАКТОР ФОРМИРОВАНИЯ ЕГО ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ

К. И. Локтева,

доцент кафедры товароведения, к.т.н., доцент,

Е. С. Игнатик,

Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», Республика Беларусь, г. Гомель

Соблюдение личной гигиены – залог здоровья человека. Одним из самых распространенных гигиенических средств является мыло.

В последнее время рынку мыла в Республике Беларусь присущи количественные и качественные изменения: производство твердого мыла сокращается, а жидкого – растет; увеличиваются объемы экспорта и импорта мыла, при этом наблюдается существенное превышение импорта над экспортом [1].

Современный ассортимент жидкого мыла, представленный на отечественном рынке, очень разнообразен по назначению, предприятиям-изготовителям, маркам, цене, форме выпуска, составу.

Известно, что настоящее натуральное мыло – это смесь солей высших жирных (карбоновых) кислот: для твердого мыла, в основном, натриевых, для жидкого – калиевых. Именно за счет природы калиевых солей мыло получается жидким.

Дополнительно, для придания тех или иных свойств, в состав мыла могут быть введены и другие вещества, обладающие моющим, стабилизирующим, ароматизирующим, окрашивающим, консервирующим действием и пр.

По химическому составу жидкое мыло отличается от твердого мыла и ближе к шампуням. В качестве сырья для получения основного компонента традиционного натурального мыла всегда используются животные и растительные жиры или жирозаменители (синтетические жирные кислоты, канифоль, нафтеновые кислоты, талловое масло) [2]. Натуральное жидкое мыло получают из природных масел, поэтому оно недешево. Такое мыло, его еще часто называют органическим, можно найти в ассортименте многих марок, которые специализируются на натуральной косметике. Оно относится к продуктам премиум-класса и пользуется спросом на современном рынке у определенных категорий потребителей. Большая же часть жидкого мыла на белорусском рынке – это продукция бюджетного класса.

Состав жидкого мыла – неотъемлемый элемент его маркировки. Анализ состава таких наиболее распространенных марок жидкого мыла отечественного и зарубежного производства, представленных на белорусском рынке, как: Palmolive, Fa, Невская Косметика, Рецепты бабушки Агафьи, Чистая линия, Le Petit Marseillais, DURU, «OZON» (РБ), Мед и молоко (РБ) [3], показал, что

основой жидкого мыла являются **поверхностно-активные вещества (ПАВ)**, полученные из продуктов переработки нефти, реже из натурального сырья.

Известно [2], что самое дешевое ПАВ, которое массово используется для изготовления жидкого мыла – это лаурилсульфат натрия (Sodium Lauryl Sulfate (SLS)); реже применяется лаурилсульфат аммония (Ammonium Lauryl Sulfate (ALS)). Они используются в промышленности как чистящие и смачивающие средства при производстве большинства моющих средств, шампуней, зубной пасты, косметики для образования пены. Могут быть сильным аллергеном для человека. Раздражающее действие этих ингредиентов повышается с увеличением их концентрации и времени контакта с кожей. Поэтому длительное использование моющих средств с лаурилсульфатом натрия (или аммония) может привести к развитию сухости кожи, ее шелушению, спровоцировать дерматиты. Однако ни у лаурилсульфата натрия, ни у лаурилсульфата аммония (даже в высокой концентрации) не было выявлено канцерогенного действия. Эксперты не рекомендуют использовать лаурилсульфат натрия или аммония в продуктах, рассчитанных на длительный контакт с кожей, однако признают их безопасными в очищающих средствах, которые смываются водой (шампуни, жидкое мыло, очищающие гели, пенки и пр.).

Среди исследуемых образцов жидкого мыла преобладают те, в которых в качестве ПАВ используется лауретсульфат натрия. Лауретсульфат натрия (Sodium Laureth Sulfate (SLES)) или лауретсульфат аммония (Ammonium Laureth Sulfate (ALES)) действуют менее раздражающе, чем лаурилсульфат натрия, но приводят к более сильному высушиванию кожи, которого можно избежать при тщательном смывании. Лауретсульфаты натрия или аммония являются более безопасной альтернативой при производстве средств гигиены, при этом они немного дороже лаурилсульфата.

SLS и SLES обладают самыми сильными среди всех ПАВ моющими, очищающими, пенообразующими, жирорастворяющими и смачивающими свойствами, имеют невысокую стоимость. Но при этом они оказывают самое жесткое влияние на кожу, поэтому в детском мыле, например, советуют избегать наличия этих компонентов.

При анализе состава жидкого мыла указанных выше марок установлено, что производители при изготовлении его используют и более мягкие, но и более дорогие, ПАВ.

В составе жидкого мыла всегда присутствует **вода**. Учитывая, что состав компонентов указывается по мере уменьшения их количества, видно, что вода преобладает в составе большинства анализируемых образцов жидкого мыла.

Выявлено, что большая часть представленного в настоящее время на белорусском рынке жидкого мыла предназначена для рук. В качестве **увлажняющего компонента** чаще других в его составе применяется глицерин (сильный увлажнитель, защищает кожу от потери естественной влаги, обеспечивает смягчение и увлажнение кожи человека, ввиду своей способности

притягивать и удерживать влагу). Наряду с глицерином применяется оливковое масло, ланолин и др.

В составе жидкого мыла часто используются **экстракты лекарственных растений**:

– экстракт алоэ вера – обладает антиоксидантными и бактерицидными свойствами, способствует заживлению небольших кожных повреждений;

– экстракт ромашки – обладает противовоспалительным и смягчающим действием, снимает раздражения и вероятность проявления аллергических реакций; и другие.

Также в жидком мыле обычно присутствуют **красители, отдушки и консерванты**. В незначительных дозах они, как правило, не представляют угрозы здоровью. Однако некоторые из ароматизаторов являются аллергенами. Добавка консерванта необходима в мыле, так как она препятствует росту бактерий и грибков и защищает продукт от порчи. Из консервантов считается нежелательным присутствие в мыле парабенов.

Антибактериальные добавки в мыле (чаще всего это триклозан), по мнению специалистов [2], не должны быть в мыле, которое используется регулярно, так как многие виды микроорганизмов очень быстро приспосабливаются к триклозану и становятся невосприимчивыми к его воздействию. Поэтому антибактериальным мылом рекомендуют пользоваться недолго и нерегулярно. Лучше всего использовать жидкое мыло, содержащее натуральные антибактериальные компоненты, например, экстракт алоэ или чайного дерева. Эти добавки дают более слабый антибактериальный эффект, но являются безопасными.

Для создания физиологического значения pH в мыло добавляют органические кислоты, например, такие как лимонная или молочная кислота (Lactic Acid, Citric Acid). Эти вещества не представляют опасности.

Практически во всех составах рассматриваемых образцов жидкого мыла можно увидеть **поваренную соль** (Sodium Chloride, хлорид натрия). Если мыло содержит в своем составе лаурилсульфаты и подобные им вещества, то поваренная соль выступает в роли загустителя, т.е. при взаимодействии с ПАВ превращает его в густой гель.

Установлено, что при маркировке состава жидкого мыла чаще используется написание на английском языке, реже – на русском. И в том, и в другом случаях шрифт, используемый для маркировки состава настолько мал, что без специального приспособления его рассмотреть практически невозможно. Большинству покупателей непросто сориентироваться в многообразии компонентов, используемых в составе жидкого мыла. Кроме того многие ингредиенты имеют достаточно сложное химическое название и нужно обладать определенной степенью подготовки, чтобы знать, для чего предназначен тот или иной компонент. Конечно, есть специальные сайты [4], где можно найти подробную информацию практически о всех веществах, входящих в состав жидкого мыла, других косметических средств. Там же

имеется сервис анализа состава косметических средств и ингредиентов в онлайн режиме, для этого нужно скопировать состав средства с сайта производителя или интернет-магазина. Однако сделать это в момент покупки при наличии широкого ассортимента таких средств не всегда представляется возможным. Если учесть тот факт, что ряд покупателей не могут прочесть состав, и даже при прочтении состава не в полной мере понимают назначение части компонентов, можно предположить, что большая часть покупок жидкого мыла делается практически вслепую.

Название одних и тех же компонентов в маркировке на русском языке и при переводе с английского зачастую пишется по-разному, что затрудняет идентификацию состава, выявление наличия аллергических компонентов, нежелательных примесей и т.п. Установлено, что в интернет-магазинах, предлагающих достаточно широкий ассортимент жидкого мыла, не всегда дается полное описание средств, указывается их подробный состав и pH.

Для повышения безопасности применения жидкого мыла, представляется необходимым: покупателям тщательнее планировать покупку, определившись какое мыло по назначению необходимо (очищающее, увлажняющее, для чувствительной кожи, детское, для интимной гигиены); перед покупкой стремиться изучить состав предполагаемых к приобретению средств; при наличии выбора отдавать предпочтение продуктам с натуральными компонентами; потребителям с чувствительной кожей, аллергикам знать вещества, которые способны вызвать аллергию, и стремиться выбрать средства без них, выбирать предпочтительнее средства без красителей или светлых оттенков, без резкого запаха; учитывать ранее приобретенный опыт применения тех или иных средств с целью исключения пересушивания кожи, ее шелушения, покраснения, раздражения и т.п.

Таким образом, в результате проведенной работы выявлено, что белорусский рынок предлагает широкий ассортимент жидкого мыла. Анализ компонентов, входящих в состав жидкого мыла наиболее распространенных марок показал, что среди них преобладает мыло на основе синтетического ПАВ – лауретсульфата натрия с добавлением различных ингредиентов. Для того, чтобы мыло принесло красоту и радость коже, необходимо читать маркировку и знать его состав. Немаловажным также является повышение уровня потребительской грамотности покупателей и продавцов, повышение ответственности производителей за качественную, хорошо читаемую, маркировку состава жидкого мыла, а организаций торговли – за подробное и понятное описание реализуемого товара.

Список использованных информационных источников

1. Балансы товарных ресурсов Республики Беларусь, 2018: статистический сборник. – Минск, Нац. стат. комитет, 2018. – 60 с.
2. Жидкое детское мыло: виды и характеристики (собираемый обзор) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mama-znaet.com/content/zhidkoe-detskoe-mylo-vidy-i-harakteristiki-sobiratelnyy-obzor>. – Дата доступа: 6.03.2019.

3. Маркет Яндекс в Гомеле [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://market.yandex.by/search>. – Дата доступа: 4.03.2019.

4. Онлайн проверка состава косметики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://ecogolik.ru/sostav_kosmetika/ – Дата доступа: 12.03.2019.

ФАЛЬСИФІКАЦІЯ НАРУЧНИХ ГОДИННИКІВ СВІТОВИХ БРЕНДІВ

Н. Б. Марчук,

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

Л. В. Андрієвська,

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

Київський національний торговельно-економічний університет,

Україна, м. Київ

Ринок підробок провідних виробників наручних годинників щорічно складає до 30-35 млн. штук, тобто 3-3,5% від 1 млрд. щорічно випущених оригінальних годинників. Здебільшого підробки продаються безпосередньо в Китаї і в сусідніх з ним країнах, де існують спеціалізовані базари такі як, «Zhanxi Watch & Clock Town» в Гуанчжоу [1]. Підробляють, в основному, популярні і відомі бренди. При цьому не важливо, класична це модель або тільки що випущена новинка.

Рівень підробок буває дуже різний, але в цілому його можна поділити на три категорії: перша – це дешеві китайські копії, з безліччю недоліків, походження яких видно неозброєним оком; друга – хороші копії середнього цінового діапазону, що можна вирізнити лише знаючі особливості оригінальних годинників, і третя – це дорогі точні копії, або ще їх називають репліками, що реалізуються за високими цінами.

Особливістю репліки є те, що вона вважається високоякісною копією, яка має високу якість виготовлення, хороші матеріали і надійні механізми. Але виробляється репліка в іншій країні і іншою компанією, ніж оригінал. Оригінальні годинники, на відміну від репліки, оснащені неповторним якісним швейцарським механізмом, а також корпус найчастіше зі сплавів дорогоцінних металів. Виготовлення реплік вимагає високого професіоналізму і використання надійних матеріалів, тому ціна на такі вироби буде значно вище, ніж на звичайні копії, але нижче, ніж на оригінали.

Розглянемо декілька критеріїв за якими відрізняють оригінали дорогих годинників.

Комплектація. Справжній годинник завжди упакована якісно. Упаковка має елегантний дизайн і виконана з дорогих матеріалів: сап'ян, муар, золоте тиснення. На дні коробки повинні бути надруковані реквізити виробника. У комплект справжніх швейцарських годинників входить сертифікат, або паспорт. У ньому вказують індивідуальний номер товару, місце і дата продажу з печаткою. Якщо не вказано номер – годинник є підробкою. Якщо немає

печатки – крадені або збуті нелегально. Якщо паспорта немає – висока ймовірність як першого, так і другого.

Маркування. Виробникам підробок не завжди вдається відтворити оригінальні написи і маркування ідеально: літери розташовані або вище, або нижче, або погано надруковані. Особливо явно підробку видають написи на нерівних поверхнях, оскільки вони надруковані нерівномірно. Це пов'язано з тим, що виробники підробок використовують для друку плоскі штампи, тоді як швейцарські виробники роблять спеціальні штампи для своїх моделей.

Якщо на годиннику написано «Made in Switzerland» – це підробка. Справжній швейцарський годинник мають маркування «Swiss Made» або «Swiss quartz», і вона передбачає, що і годинник, і його механізм виготовлені і зібрані в Швейцарії і пройшли перевірку якості. Якщо написом «Swiss Made» або «Swiss wristlet» маркований браслет, це означає, що він зроблений в Швейцарії, але на годинник маркування браслета не поширюється. Маркування «Swissmovement» означає, що механізм зібраний і протестований в Швейцарії, але корпус і остаточне складання можуть мати інше походження. Маркування «Swisscase» означає, що в Швейцарії виготовлений корпус годинника. Маркування «Swiss Made» або «Swiss parts» можуть мати окремі деталі, зроблені в Швейцарії, вони проставляються на самих деталях і гарантують тільки їх якість [2].

На моделях Rolex з 2002 є гравірування на склі - маленька корона на рівні позначки «6 годин». Вона така маленька, що майже неможливо розрізнити неозброєним оком. Але через збільшувальне скло читається чітко. Саме в силу її мініатюрності виробникам підробок не вдається відтворити корону ідеально – вона або відсутня, або викарбувана зі зміщенням або спотворенням пропорцій.

Виробник годинників Vacheron Constantin убезпечив себе за допомогою нанесення Женевського клейма.

У оригінального годинника Casio, крім назви модельної колекції, наприклад, годинник Casio G-Shock або Edifice, на циферблаті годинника буде розташовано напис «Casio». На репліках, навіть при повному збігу зовнішнього вигляду, такий напис буде відсутній. Але необхідно пам'ятати, що Casio займається випуском годинників-колаборантів. Тому, годинник Casio з додатковими написами, не завжди є підробками. Колаборанти з Casio випускають: французький дім високої моди Maison Martin Margiela, італійський дизайнерський будинок Marcelo Burlon, знаменитий художник графіті Futura, репер Marshall Mathers - Eminem, британський будинок дизайнерського одягу Maharishi, міжнародна марка одягу Johnny Cupcakes, відома фірма з виготовлення сноубордів - Burton Snowboards.

Вага. Справжні швейцарські годинники мають відчутну вагу, тоді як підроблені можуть бути і легкими за рахунок використання іншого полегшеного механізму.

Зовнішній вигляд. Скло має ідеально прилягати до корпусу. Якщо один край скла є хоч на пару міліметрів вище іншого – це підробка. Стрілки у

підроблених годинників часто бувають криві. Навіть якщо підробка зібрана з оригінальних деталей, стрілки на ній можуть бути від іншої, більш дешевої моделі. Довжина, товщина, форма кінчиків – все повинно відповідати оригіналам. Наприклад, в годиннику Rolex Daytona хвилинна стрілка повинна діставати до шкали, кінчики стрілок трохи закруглені. Часто в підробках стрілка коротша та плоска на кінці.

Цифра у віконці дати повинна бути чітко в центрі, відстані від неї до країв віконця зверху і знизу – однакові. Віконце не повинно бути глибоким, щоб цифру добре було видно при нахилах годинника. У годиннику Rolex віконце з датою покрито лінзою, що збільшує її в 2,5 рази. У підробках збільшення або немає, або воно менше.

В дорогих копіях можуть бути використані ті ж дорогоцінні камені, що і в оригіналі. Тобто, якщо в оригіналі діаманти, то і підробка буде оброблена діамантами. Дуже часто дорогоцінні камені бувають погано посаджені в гнізда – і це відрізняє їх від оригінальних швейцарських годинників, в яких камені сидять ідеально.

Задня кришка. Саме на зворотну сторону годинників фахівці звертають увагу в першу чергу. Це та частина, в якій виробники підробок часто допускають помилки. Якщо ви дивитесь на годинник Rolex, задня кришка якого прозора або металева з вигравіруваними написами – це підробка. Справжній Rolex не випускає моделей з прозорою кришкою і гравіюванням. Є лише кілька винятків: дві моделі з прозорою задньою кришкою 1930-х років, годинник Sea-Dweller і кілька ексклюзивних жіночих моделей середини 1990-х з гравіюванням.

Крім комплектації годин потрібно особливу увагу приділяти *якості ремінця*. Він обов'язково повинен бути з натуральної шкіри. Лінія стібків на шкіряному ремінці повинна бути ідеально рівною. Після його згинання не повинно залишатися слідів. Металеві браслети підроблених годинників часто виготовляють з дешевих сплавів з позолотою. Перевірити їх можна за якістю шліфування внутрішньої сторони. Якщо на застібці присутнє гравіювання, зверніть на неї особливу увагу: літери повинні бути глибоко і чітко вигравірувані, з пробілами між словами.

Отже, виявлення фальсифікацій відомих світових брендів буває досить складним процесом, який потребує певних знань та уваги від фахівців. Якість дорогих підробок швейцарських годинників – копій або реплік – зростає. Тому найкраща і часом єдина гарантія справжності швейцарських годинників – це репутація продавця.

Список використаних інформаційних джерел

1. Як відрізнити підробку годинника. – Режим доступу: <https://ukraine.deka.ua/articles/yak-vdrzniti-pdrobku-godinnika/18/>.
2. В. В. Серединський. Підтвердження автентичності наручних годинників (на прикладі швейцарських марок «ROLEX» і «TISSOT») // Криміналістичний вісник. – №2 (22). – 2014. – С. 178-183.

ОСОБЛИВОСТІ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ВЗУТТЯ ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ З УРАХУВАННЯМ НОВИХ ТРЕНДІВ

Г. В. Маслій,

старший судовий експерт

І. П. Сівчук,

старший судовий експерт, к.е.н.

Тернопільський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр
МВС України, Україна, м. Тернопіль

В умовах ринкових відносин асортимент товару постійно оновлюється, товари відрізняється складністю номенклатури, великою різноманітністю за призначенням і споживчими властивостями, з'являються нові сировинні матеріали і засоби їх обробки. Лише експерт-товарознавець завдяки спеціальним знанням, набутим навичкам і досвіду, може на основі попереднього вивчення інформації про товар, його огляду ідентифікувати виріб за видовою приналежністю, тобто провести асортиментну (видову) ідентифікацію.

Термін «ідентифікація» походить від латинського «*identifico*» – ототожнення, прирівнювання, уподібнення, розпізнавання. Проведене дослідження наукової та навчально – методичної літератури дало змогу встановити, що залежно від призначення товарів розрізняють такі види ідентифікації: споживчу, асортиментну (видову), якісну (кваліметричну) та приналежності товару до конкретної партії (товарно – партійну). Споживча ідентифікація проводиться для встановлення можливостей використання товару відповідно до його призначення та функціональних властивостей. Споживча ідентифікація повинна запобігати появі в торговельній мережі товарів, які не відповідають певним споживчим вимогам або є небезпечними для здоров'я людини. Асортиментна, або видова ідентифікація – це встановлення відповідності певного товару його конкретній асортиментній характеристиці, тобто сукупності видових властивостей і ознак, які визначають функціональне призначення товару та принципові розбіжності між ним і товарами інших асортиментних груп. Якісна (кваліметрична) ідентифікація – це встановлення відповідності параметрів якості товару тим параметрам, які передбачені в нормативній документації, що дає змогу ідентифікувати дефекти, відповідність указаному сорту тощо. Ідентифікація приналежності товару до конкретної партії (товарно – партійна) – це найбільш складний вид ідентифікації приналежності товару або його частини (об'єднаної проби, середнього зразка або одиничних екземплярів) до конкретної товарної групи або партії товару [1, с. 11-13].

Розуміння сутності, поняття виду та принципів ідентифікації товарів дозволяє товарознавцю-експерту встановити товар та повноцінно

класифікувати досліджуваний об'єкт. Ідентифікація, яка є початковим етапом оціночної діяльності в експертних дослідженнях має характер комплексної оцінки, що передбачає розуміння та урахування тісної взаємодії основоположних характеристик товару: асортиментних, якісних, кількісних та вартісних.

Старт у світі шостого технологічного укладу (епохи нано- та клітинних технологій), результати якого спрямовані на зниження енерго- та матеріаломісткості виробництва, став поштовхом для створення нових матеріалів та технологій у світовому виробництві непродовольчих товарів, зокрема у взуттєвому виробництві. Такі процеси призвели до зростання пропозиції взуття з боку відомих світових дизайнерів і компаній, формування ними модних тенденцій у даному сегменті ринку, оновлення асортименту виробів вітчизняного та іноземного виробництва, внаслідок чого з'являються нові види та конструкції виробів, застосовуються нові матеріали, а відповідно обумовлюється необхідність вивчення та дослідження нових видів взуття, як одних із об'єктів товарознавчого дослідження [2, с. 267].

Вид взуття – конструктивна ознака класифікації взуття, яка визначається ступенем закритості ноги деталями верху взуття. Відповідно до ДСТУ 2157-93 «Взуття. Терміни та визначення», наукової літератури виділено класичні види взуття: чоботи, напівчоботи, чоботи із завищеними халявами, черевики, напівчеревики, туфлі [3, с. 18, 19].

Проте, асортимент вище вказаної товарної групи постійно оновлюється, в торговельній мережі та на сторінках модних журналів з'являються нові видові позиції. Всього існує кілька тисяч видових позицій взуття, часто моделі дуже схожі, тому фахівцям – товарознавцям слід вивчати світові тренди та сучасні новинки, адже видова ідентифікація є передумовою для подальшого проведення товарознавчого дослідження та має особливе значення під час товарознавчої експертизи в цілому. Зупинимось детальніше на нових світових трендах у видових позиціях:

- Унти (піми) – це хутрянні чоботи (напівчоботи) або чоботи з хутром назовні, переважно із оленьчих шкір.

- Жокейські чоботи – високі чоботи, призначені для верхівкової їзди, на плоскій подошві, із черезпідйомним ременем.

- Чоботи – дутики (дутиші, чоботи – місяцеходи, снігоходи, після лиж)/Moon boots, Snow boots – чоботи на товстій подошві, з товстою халявою, з непромокаючої тканини із синтепоною або поролоною підкладкою (були розроблені фахівцями NASA для астронавтів, які досліджували поверхню Місяця).

- Ічиги – чоботи азіатів і кавказців, з вузьким носом і багатим східним декором.

- Уггі/Ugg boots, Uggs – м'які напівчобітки з натуральної шкіри на плоскій подошві (фермери і сільські жителі різних районів Південно-Східної

Азії та Австралії носили ці чоботи з давніх часів. У 60-х їх взяли на озброєння серфери, щоб зігрівати ноги в теплі, вийшовши з води).

- Дезерти/Desert – замшеві черевики до щиколотки з парою дірочок для шнурівки, на плоскій каучуковій підошві.

- Чукка/Chukka boots – черевики, схожі на дезерти, на шкіряній підошві, з більшою кількістю дірочок для шнурка.

- Тімберленди/Timberland boots – черевики жовтого кольору. Назва походить від бренду Timberland, який спочатку випускав це взуття для робітників, зокрема лісорубів.

- Черевики доктор Мартерс/dr. Martens – черевики типу армійських, але з полегшеною плоскою підошвою й більшою яскравістю кольорів.

- Челсі/Chelsea – черевики зі шкіри з загостреним округленим носком та еластичними вставками.

- Ботильйони/Boatyons – напівчеревики, що закривають усю тильну частину стопи, в п'ятковій частині нижче кісточки.

- Оксфорди/Oxfords – напівчеревики в чоловічому стилі, із закритою шнурівкою, стягуються шнурками, з настроєною союзкою.

- Дербі/ Derby – напівчеревики з берцями, настроєними на союзку.

Відмінність між оксфордами і дербі полягає в крої. Передня деталь черевика називається союзка, бічні – берці (в них є отвори для шнурків). Так от, якщо «язичок» з союзкою цілнокроєні – це дербі, якщо відрізний – оксфорди.

- Лоафер/Loafer – напівчеревики без застібок і шнурків, мають довгий язичок. Пенні Лоафер (Penny Loafer) – один з найпопулярніших підвидів Лоаферів. Його відмінною рисою є декоративна шкіряна смужка з прорізом над язичком. Свою назву Пенні Лоафер отримав від звички студентів засовувати в проріз монети, щоб зробити своє взуття яскравіше і виразніше.

- Туфлі-човники/Pumps – взуття, що не має пристосувань для закріплення на стопі, утримується тільки за рахунок щільного прилягання верхнього канта. Різновиди: туфлі - човники з круговою союзкою, туфлі - човники з відрізною союзкою, туфлі - човники з відкритою п'ярковою.

- Деленка (туфлі без бокових частин/d'orsay) – туфлі із закритою п'ярковою частиною, відкритими переймами, повздовжнім і черезпідйомним ремінцем або браслетом.

- Балетки – туфлі різних конструкцій на плоскій підошві з набійкою 5 мм.

- Пантолети, пантофлі/Pantoufle – туфлі відкритого типу, що мають з деталей верху тільки союзку.

- Топ – сайдери/Top – Sider (яхтові туфлі/boat shoes) – туфлі, на товстій підошві білого кольору зі шнурівкою, яка проходить по задній частині і закінчується на підйомі стопи.

- Монки/Monks – туфлі чоловічі із пряжками замість шнурівки.

- Броги (брогги)/Brogues – класичні туфлі з перфорацією.

- Туфлі Мері Джейн/Mary Jane – туфлі жіночі на плоскій підошві із круглим носком і черезпідйомним ремінцем.

- Сліпери (тапки з п'ятою)/Slippers – м'які туфлі без шнурівки з носком типу лаоферів (одягали британські аристократи (тільки чоловіки) XIX століття. Назва походить від англійського to slip – ковзати (натертим паркетом або м'якому килиму).

- Мажори/Majori – витончені туфлі в східному стилі, з гострим носком, декоровані.

- Еспадрильї/Espadrille – літній варіант туфель з текстилю, різної конструкції, підошва з джгуту мотузок.

- Мюлес, мюлі/Mules – взуття типу туфель без задника, але із закритою носковою частиною.

- Гладіатори/Gladiator – взуття із фантазійним рішенням заготовки верху з ремінців і окремих деталей. По висоті може відповідати чобіткам, черевикам і черевикам.

- Крокси/Crocs – літнє взуття з дірками, круглим носком, без задників, з відкидною пряжкою на п'ятці, виготовляють з каучуку в суміші із пластиком.

- Хайтопи/Најторі – високі кросовки.

- Сникери/Snickerу – кросівки, але не для спорту, а для повсякденного використання (легші, мають плоску, не гофровану підошву).

В результаті проведеного огляду нових трендів у світовому виробництві взуття, можна зробити висновок, що постійна динаміка розвитку легкої промисловості, ставить перед експертом-товарознавцем потребу у використанні системного підходу до вивчення основоположних характеристик (асортиментних, якісних та кількісних) товару в контексті взаємозв'язку із вартісною характеристикою, що забезпечить розширення можливостей та підвищення ефективності проведення експертизи товарів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів / В. І. Павлов, О. В. Мишко, І. В. Опаньова, Н. В. Павліха. – К.: Кондор, 2009. – 230с.

2. Л. Г. Войнаш, Л. І. Байдакова і ін. Товарознавство непродовольчих товарів. ч.2. / Підручник. – К.:НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 532 с.

3. ДСТУ 2157-93 «Взуття. Терміни та визначення».

4. Електронний ресурс – Режим доступу: <http://vidpoviday.com/vsi-vidi-zhinochogo-vzuttya-v-kartinkax-vzuttyevoyi-slovník>.

5. Електронний ресурс – Режим доступу: <http://www.papag.net/vidi-vzuttya-modeli-vzuttya-z-foto/>.

6. Електронний ресурс – Режим доступу: <http://kakproginka.ru/moda-ta-stil/12006-osnovni-vidi-zhinochoi-modnogo-vzuttja.html>.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ

А. С. Мохненко,
завідувач кафедри фінансів, обліку та підприємництва, д.е.н., професор
Херсонський державний університет, Україна, м. Херсон

Сучасний стан формування і функціонування ринку продовольчих товарів в Україні має свої особливості. В умовах спаду виробництва вітчизняних товарів і появи на ринку значної кількості товарів іноземного виробництва, виникає необхідність об'єктивного оцінювання споживних властивостей та якості товарів, їх відповідності нормативним документам.

Одна із найважливіших споживних характеристик товару є його оригінальність. Оригінальність будь-якого товару характеризується певною сукупністю специфічних властивостей, завдяки яким один товар відрізняється від іншого. При цьому цілком зрозуміло, що всі однорідні товари завжди мають оригінальний (затверджений, базовий) зразок, на основі якого готується і затверджується проектно-технічна документація, а потім цей зразок тиражується. Таким чином, оригінальний зразок – це еталон (стандарт) для усіх інших товарів цього виду, які виробляються [1].

Процес, за яким встановлюються характерні специфічні властивості того чи іншого товару, називається експертизою оригінальності товару. Основна мета цього процесу: на основі характерних показників відрізнити оригінальний (дійсний) товар від його підробки.

Причини, які можуть привести до появи підробок, можна поділити на три групи:

1. Незнання або непорозуміння робітників підприємства, що безпосередньо зайняті виробництвом товарів.
2. Недосконалість технологічних рішень або низький рівень інженерно-технічного персоналу.
3. Корисливі цілі.

Незалежно від того, які чинники викликали появу підробленого товару, такий товар відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів» не може вважатися стандартним і не може реалізовуватися споживачам. Це фальсифікований товар.

Фальсифікація (від лат. falsifico – підробляю) – дія, спрямована на обман покупця чи споживача шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу з корисливою метою.

Фальсифікація товарів, як правило, спрямована на погіршення їх споживних властивостей або зменшення кількості товару при збереженні характерних, але несуттєвих для його використання за призначенням властивостей.

Фальсифікація харчових продуктів найчастіше відбувається шляхом надання їм окремих, типових ознак, наприклад, зовнішнього вигляду при

загальному погіршенні або втраті інших найбільш вагомих властивостей. Наприклад, енергетичної цінності, безпеки тощо.

Поняття «фальсифіковані товари» іноді плутають з поняттями «товари-замінники (сурогати, імітатори) і «дефектні товари». Це не випадково, тому що замінники і дефектні товари широко використовуються з метою фальсифікації, при цьому покупцю чи споживачу навмисне не надається необхідна інформація.

Замінники і дефектні товари не відносяться до фальсифікованих, якщо на маркуванні або в товарно-супровідних документах зазначено їхнє справжнє найменування, а ціна відповідає їх якості і походженню. Об'єкти фальсифікації є ті ж самі, що й при ідентифікації. При фальсифікації підrobці піддається, як правило, одна чи більше характеристик товару.

Це дозволяє виділити декілька видів фальсифікації:

Асортиментна фальсифікація – підrobка, що здійснюється шляхом повної або часткової заміни товару його замінником іншого виду або найменування зі збереженням подібності однієї або декількох ознак.

Фальсифікація якості – підrobка оригінальних товарів за допомогою харчових або нехарчових добавок, або порушення рецептур для поліпшення органолептичних властивостей при зберіганні або втраті інших споживних властивостей. До фальсифікації якості належить також заміна товару вищої градації якості нижчою (пересортування).

Фальсифікація кількості товару – це обман споживача за рахунок значних відхилень параметрів товару (маси, обсягу, довжини і т. ін.), що перевищують гранично припустимі норми. На практиці цей вид фальсифікації називають недовагою або обміром.

Вартісна фальсифікація – це обман споживача шляхом реалізації низькоякісних товарів за цінами високоякісних чи товарів з меншими кількісними характеристиками за ціною товарів з більшими кількісними характеристиками.

Інформаційна фальсифікація – це обман споживача за допомогою неточної чи перекрученої інформації про товар.

Технологічна фальсифікація – підrobка товарів у процесі технологічного циклу виробництва.

Перед-реалізаційна фальсифікація – підrobка товарів при підготовці їх до продажу або у процесі реалізації. Прикладом може слугувати реалізація маргарину замість вершкового масла, заміна етикеток на низько-цінних консервах етикетками з найменуванням високо-цінних, реалізація м'яса низьких категорій і сортів за ціною більш високих. Для цього застосовують уже зазначені раніше способи фальсифікації (використання замінників, добавок, дефектної продукції, недоважування, тощо).

Для припинення незаконної діяльності фальсифікаторів необхідно розробити комплекс заходів запобіжного і карного характеру.

Запобіжні заходи можуть бути соціальними та адміністративними, їхня

мета – профілактика правопорушень, пов'язаних з обманом споживачів за допомогою різних видів фальсифікації товарів.

Запобіжні соціальні заходи засновані на підготовці висококваліфікованих компетентних фахівців-товарознавців, експертів, підвищенні їхнього інформаційного забезпечення, що є дієвим засобом щодо запобігання надходження в торгівлю, громадське харчування а в остаточному підсумку і споживачу фальсифікованих товарів.

До профілактичних адміністративних заходів належить створення органів незалежної експертизи, що дозволить проводити ідентифікацію товарів завжди, коли у покупця товару з'являється сумнів у його асортиментній належності і якості.

Список використаних інформаційних джерел

1. Малигіна В. Д. Основи експертизи продовольчих товарів / В. Д. Малигіна. – К.: Кондор, 2009. – 296 с.
2. Мохненко А. С. Економічна сутність конкуренції і конкурентоспроможності / А. С. Мохненко // Таврійський науковий вісник. – Херсон, 2010. – № 68. – С. 165-171.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ И КЛАССИФИКАЦИИ ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКИХ ТОВАРОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СУДЕБНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

О. А. Недашковская,

старший судебный эксперт

Житомирский научно-исследовательский экспертно-криминалистический центра МВД Украины, Украина, г. Житомир

Парфюмерно-косметические товары являются неординарным продуктом, который удовлетворяет специфические потребности в уходе, гигиене, лечении и даже репрезентирует социальный статус человека. Рынок косметической продукции является одним из самых перспективных среди непродовольственных товаров, объем которых все возрастает, появляются инновации, требующие не только особого внимания при проведении экспертизы, но и соответствующей подготовки и квалификации эксперта, способного выбирать и применять адекватные методики работы. Обусловленные этим практические проблемы и определяют актуальность темы.

Современный этап развития информационного общества, цифровизация и соответствующие технологии в разработке и производстве парфюмерно-косметической продукции становится переходным между традиционным и инновационным подходами, синергия между косметологией и фармакологией привела к формированию космецевтики. Термин *космецевтика* еще в 1961 г. использовал Р. Рид, который работал в компании по разработке косметических продуктов [11]. Однако концепция космецевтики получила развитие

значительно позже, а благодаря А.М. Клигману внедрился в научный обиход и термин *космецевтика* [9]. Наука и инновации являются основой развития отрасли, на рынке появляются новейшие разработки, которые не подпадают под действие существующих нормативно-правовых документов.

Практическая работа судебного эксперта регламентируется Законами Украины «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» (здесь и далее: названия документов приведены на языке оригинала) № 124-VIII от 15.01.15 [3], «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції» № 2735-VI от 02.12.10 [1], «Про захист прав споживачів» № 1023-XII от 12.05.91 [2]. Используются «Державні санітарні правила і норми безпеки продукції парфумерно-косметичної промисловості», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Украины v0027588-99 от 01.07.99 [4], а также ДСТУ 5010:2008 Продукція парфумерно-косметична [5], утвержденный Приказом Госпотребстандарта Украины от 12.06.08 № 192.

Однако ни один из документов в полной мере не соответствует сложившейся ситуации. Трудность для эксперта составляет уже первый этап – классифицировать наименование продукта. Существующие классификаторы не включают значительное количество названий парфюмерно-косметических (не говоря уже о космецевтических) товаров, которые представлены на украинском рынке. А с учетом новых возможностей – Интернет-торговли – пропорционально возрастает поток продукции, экспертиза которой не урегулирована документально. По некоторым оценкам, объем импортной парфюмерно-косметической продукции составляет 92 % от общего количества товаров [8]. Это обуславливает дополнительную трудность – поток заимствований в наименовании разновидностей продуктов. Это окончательно заводит эксперта в тупик, так как в нормативных документах отсутствуют не только новые наименования, но и их аналоги.

Так, у судебного эксперта отсутствует возможность работать со многими современными товарами. Большой перечень товаров имеет заимствованные названия, например:

праймер (от англ. *primer* – грунтовка) – это косметическое средство, которое наносят для подготовки кожи лица к дальнейшему макияжу или для подготовки ногтевой пластины для маникюра;

тинт (от англ. *tint* – оттенок) – это косметическое средство с большим содержанием красящего пигмента, который обладает способностью впитываться в кожу, придавая ей естественный матовый оттенок и используется, как правило, на губах, щеках, бровях;

кушон (от англ. *cushion* – подушка) – это косметическое тональное средство, которое объединяет свойства тонального крема, пудры и ВВ-крема, в том числе блеска для губ, помады румян, теней и консилера;

хайлайтер (от англ. *highlighter* – фломастер) – это средство декоративной косметики для создания «скульптурности» лица – высветления и выделения

отдельных участков, сокрытия мелких морщин, получения сияющего, свежего вида;

консилер (от англ. concealer – тональный крем) – это маскирующие средство, корректор – разновидность косметики, которая скрывает мелкие недостатки на лице;

патчи (от англ. patch – пластырь) – это пропитанные полезными веществами мешочки, которые выглядят как пластыри и предназначены для ухода за кожей вокруг глаз или губ;

шиммер (от англ. shimmer – мерцание) – это косметическое средство, которое в отличие от хайлайтера, не предназначен для натурального макияжа и несет исключительно декоративную функцию перламутрового, театрального сияния [10].

В такой ситуации второй этап – исследование нормативных документов на продукт, которыми может быть инструкция по применению, сертификат на продукцию. Основой исходной информации, необходимой для экспертной оценки, могут быть только сведения, предоставленные маркировкой на упаковке, поскольку сама экспертная оценка косметических товаров фактически сводится к квалифицированному и обоснованному исследованию соответствия такой информации требованиям действующего законодательства к конкретному продукту. Поскольку продукция, как правило, импортная, необходимо решить проблему соответствия отечественной нормативно-правовой базы с документацией стран-производителей, в частности с документацией ЕС.

Вопрос гармонизации законодательной базы в сфере парфюмерно-косметической продукции важен в первую очередь для исполнения обязательств Украины по защите прав потребителей. Но он не менее важен для проведения разного рода экспертиз, в том числе судебной товароведческой. Законодательный «вакуум», в котором находится эксперт, проводящий такого рода экспертизу, делает невозможным получение адекватного результата. Реализовывать такую возможность, как ходатайство о предоставлении уточняющей информации об объекте исследования, становится бессмысленным, поэтому необходимо скорейшее решение законодательных проблем.

Учитывая политический курс на европейскую интеграцию, необходимо урегулировать оборот парфюмерно-косметической продукции на территории Украины в соответствии с документами стран-производителей, в частности с Regulation (EC) No. 1223/2009 of the European Parliament and of the Council on Cosmetic Products (Brussels, 30.11.2009) [7].

В рамках Общегосударственной программы адаптации законодательства Украины к законодательству Европейского Союза был разработан и опубликован для обсуждения проект постановления Кабинета Министров Украины «Про затвердження Технічного регламенту на косметичну продукцію» [6]. Особое внимание в этом документе уделяется маркировке, как

одному из важнейших для потребителей источников информации о товаре, ведь только изучив эту информацию, человек может правильно применять продукт.

Проект Регламента является синтезированным документом, который устанавливает требования к разработке, производству, оценке безопасности и эффективности косметической продукции, введению ее в оборот и соответствующий контроль со стороны уполномоченных органов на территории Украины. Этот документ также дал бы возможность эксперту выработать адекватный алгоритм действий при проведении судебной товароведческой экспертизы, что пока не является возможным. Но поскольку проходит значительное время с момента подготовки и разработки документа до его законодательного утверждения, а за этот период на рынке появляется значительное количество новейшей продукции, то регламент требует постоянного совершенствования, большей гибкости в применении.

Таким образом, практическая работа судебного эксперта при производстве экспертизы парфюмерно-косметической продукции требует: создания классификатора со своевременно пополняемой электронной базой заимствованных наименований продукции; установления терминологии, связанной с составом, условиями хранения и использования продуктов; обязательного нанесения на изделие QR-кода с указанной информацией, позволяющей получить достоверные сведения; создания гибкой нормативно-правовой базы, своевременно реагирующей на изменчивость рынка.

Список использованных информационных источников

1. Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції : Закон України від 02.12.2010 р. № 2735-VI. Дата оновлення: 10.02.2016. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2735-17> (дата звернення: 30.03.2019).
2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII. Дата оновлення: 01.01.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12> (дата звернення: 30.03.2019).
3. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України від 15.01.2015 р. № 124-VIII. Дата оновлення: 15.01.2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19> (дата звернення: 30.03.2019).
4. Державні санітарні правила і норми безпеки продукції парфюмерно-косметичної промисловості : Постанова Головного державного санітарного лікаря України від 01.07.1999 р. v0027588-99. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0027588-99> (дата звернення: 30.03.2019).
5. ДСТУ 5010:2008. Продукція парфюмерно-косметична. [На заміну ГОСТ 27429-87, ГОСТ 28303-89; чинний від 2008-06-12]. URL: https://dnaop.com/html/34031/doc-ДСТУ_5010_2008 (дата звернення: 30.03.2019).
6. Про затвердження Технічного регламенту на косметичну продукцію. Проект Постанови Кабінету міністрів України від 08.01.2019 р. URL: <https://www.apteka.ua/article/485201> (дата звернення: 29.03.2019).
7. Regulation (EC) No. 1223/2009 of the European Parliament and of the Council on Cosmetic Products (Brussels, 30.11.2009). URL: <http://www.> (дата

звернення: 30.03.2019).

8. Байцар Р. І., Кордіяка Ю.М. Актуальні проблеми та перспективи розвитку косметичної галузі. Вісник Національного університету «Львівська політехніка», 2015, № 821. URL: <http://ena.lp.edu.ua/bitstream/ntb/31203/1/09-44-49.pdf> (дата звернення: 30.03.2019).

9. Словарь медицинских терминов. URL: <https://medaboutme.ru/zdorove/spravochnik/slovar-medicinskih-terminov/kosmetsevtika/> (дата звернення: 30.03.2019).

10. Онлайн-словарь для 28 языков. URL: <https://www.babla.ru/английский-русский/> (дата звернення: 29.03.2019).

11. Reed Raymond E. The Definition of “Cosmeceutical”. The Journal of the Society of Cosmetic Chemists, 1962. No. 2 January, Vol. 13. P. 103–106. URL: <http://ru.m.wikipedia.org/wiki/Космецевтика>. (дата звернення: 29.03.2019).

ПРИНЦИПИ ТА ВИМОГИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ

Л. В. Неруца,

аспірант кафедри експертиза товарів та послуг
Одеський національний економічний університет, Україна, м. Одеса

Розвиток органічного виробництва є досить актуальним на сьогодні через низку явних екологічних, економічних та соціальних переваг, що притаманні цій сфері діяльності. Інтенсифікація сільського господарства, яка останнім часом відбувається в усьому світі, має негативний вплив не лише на навколишнє середовище, але і виснажує природні ресурси, без яких ведення агровиробництва неможливе. Тому органічне сільське господарство має екологічні переваги, які проявляються у тому, що воно має великий потенціал, щоб виправити попередньо перелічені негативні тенденції, а також скоротити викиди вуглекислого газу, закису азоту й метану, які сприяють глобальному потеплінню.

Також органічне сільське господарство має значні переваги для здоров'я. По-перше воно знижує ризик втрати здоров'я для сільськогосподарських працівників, адже саме вони найбільш уразливі до дії пестицидів та інших хімікатів, які використовує конвенційне виробництво. По-друге, органічні продукти більш корисні для споживачів завдяки мінімізації впливу на здоров'я токсичних і стійких хімічних речовин.

Останнім часом український ринок органічних продуктів стрімко йде вгору завдяки прагненню покупців до здорового раціону та зростаючого позитивного впливу сучасних технологій по виготовленню масових продуктів харчування.

Для функціонування світових ринків органічної продукції та розвитку органічного сільського господарства надзвичайно велику роль відіграє

гарантійна система, що включає в себе певні стандарти, а також установи з інспекції та сертифікації.

Ця система забезпечує відповідність органічним стандартам усього процесу аграрного виробництва та переробки сільськогосподарської сировини до рівня кінцевої продукції, включно з її упаковкою та маркуванням. Таким чином, сертифікація органічної продукції спрямована на методи й засоби як сільськогосподарського виробництва, так і переробки сировини, виготовлення харчових продуктів та їх доставки до споживача.

Інспектування та сертифікація – надзвичайно важлива складова органічного виробництва. Наприклад, фермер вирощує помідори, дотримуючись принципів та правил виробництва органічної продукції, і далі ця продукція потрапляє до споживача. І на цьому шляху всі етапи: виробництва, пакування, складування, транспортування, розміщення на торгових площах інспектуються та сертифікуються. Це називається англійським терміном „tracability”, тобто, можливість простежити шлях «від лану до столу». Іншими словами, якщо споживач в магазині захоче дізнатися, хто виростив конкретні сертифіковані органічні помідори чи з якої саме пшениці зроблене органічне тістечко, то він матиме можливість простежити не лише всі стадії органічного виробництва, але точно визначити область, район, господарство, і навіть поле, на якому ця сировина вирощена [1].

Для посилення контролю за виробництвом органічної продукції у 2018 році був ухвалений законопроект, яким регламентовано вимоги до виробництва, маркування та обігу органічній продукції, а також встановлено основні принципи сертифікації органічного виробництва з деталізацією по галузях (органічного рослинництва, тваринництва, вирощування грибів, аквакультури, виробництва кормів, харчових продуктів, морських водоростей).

Відповідний Закон «Про основні принципи і вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» (проект № 5448-д) прийнято на засіданні ВР 10 липня.

Закон не поширюється на виробництво та обіг продукції, призначеної для власного споживання, парфюмерно-косметичної продукції та лікарських засобів, продукцію полювання і рибальства, вилучену з природного середовища.

Документом передбачено, що продукт дозволяється маркувати як органічний продукт за умови, що він:

- вироблений відповідно до вимог законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції;
- містить не менше ніж 95 % органічних інгредієнтів сільськогосподарського походження (за вагою без врахування частки води та кухонної солі);
- містить не більше 5 % за (вагою) неорганічних інгредієнтів, що включені до переліку речовин (інгредієнтів, компонентів), які дозволяється

використовувати у процесі органічного виробництва в гранично допустимих кількостях [2].

Органічна продукція має маркуватися державним логотипом. Обов'язковим елементом маркування є кодовий номер, який розміщується під державним логотипом і містить акронім, що ідентифікує державу походження, напис «organic» і реєстраційний код органу сертифікації.

Реклама будь-якого неорганічного продукту як органічного, у тому числі використання напису «органічний продукт» в іменах і торгових марках, вважається недобросовісною рекламою.

Виробники органічної продукції зобов'язані будуть щорічно проходити сертифікацію (з обов'язковою виїзною інспекцією). Такі підприємства включаються до реєстру операторів ринку органічної продукції. Повноваження з сертифікації органічного виробництва отримують акредитовані органи сертифікації.

Також визначено механізм державного контролю (нагляду) за діяльністю суб'єктів ринку і встановлено відповідальність за порушення законодавства в цій сфері. Зокрема, оператори несуть відповідальність за маркування продукції державним логотипом для органічної продукції або використання в маркуванні позначень і написів «органічний», «біодинамічний», «біологічний», «екологічний», «органік» і будь-яких однокорінних похідних від цих слів з приставками «біо», «еко» тощо будь-якими мовами, за відсутності сертифікату у вигляді штрафу, такі ж штрафи передбачені за реалізацію продукції без сертифікату [3].

Органічне виробництво – сертифікована діяльність, пов'язана з виробництвом сільськогосподарської продукції (у тому числі всі стадії технологічного процесу, а саме первинне виробництво (включаючи збирання), підготовка, обробка, змішування та пов'язані з цим процедури, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану продукції), що провадиться із дотриманням вимог законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції.

Нові правила виробництва, обігу та маркування у сфері органічного виробництва дозволять споживачам купувати якісну екопродукцію.

Список використаних інформаційних джерел

1. Інформаційне агенство «ЛІГА:ЗАКОН» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ligazakon.net>.

2. Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції: Закон України від 10.07.2018 № 2496-VIII // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2018. – № 36. – ст.275.

3. Федерація органічного руху України, IFOAM [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://organic.com.ua>.

ВЕЛОСИПЕДИ БЕЗ МАРКУВАЛЬНИХ ПОЗНАЧЕНЬ: ІДЕНТИФІКАЦІЯ ОБ'ЄКТІВ ПРИ ПРОВЕДЕННІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

М. М. Оверчук,

завідувач відділу товарознавчих, економічних, будівельних, земельних
досліджень та оціночної діяльності
Закарпатський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр
МВС України, Україна, м. Ужгород

Під час вибору критеріїв ідентифікації велосипедів для їх визначення дотримуються принципу достатності й оптимальності – із комплексу властивостей, які притаманні товару, обирають ті показники (властивості), які необхідні для підтвердження тотожності.

Критеріями ідентифікації є: тип або призначення велосипеда; вікова ознака; розмірні характеристики. Як засоби ідентифікації використовують супровідні документи, а також нормативні – ДСТУ 2190-93, ДСТУ 2314-93, ДСТУ 2315-93. Ідентифікацію проводять органолептичним та вимірювальним методами.

На сьогодні існує великий асортимент велосипедів, які класифікують за різними типами: велосипеди ВМХ, тандем, вантажний велосипед, міський, шосейний, гірський, туристичний, залізничний, триколісний, одноколісний, електроцикл (електричний велосипед), водний велосипед, чопер-велосипед. Рідкісними видами велосипедів є: лежачий велосипед, велобольний велосипед, веломобіль, стрінгбайк. Найбільш широко використовувані з велосипедів: міські, шосейні, гірські, туристичні, ВМХ.

Специфічні критерії, зокрема, розмірні характеристики, як правило, встановлюються кожним виробником, хоча до певної міри уніфіковані. До них відносяться: діаметр коліс, відстань від обертового механізму до сидіння, довжина верхньої рами, відстань від обертового механізму до задньої осі, колісна база (відстань між осями коліс), кут нахилу опорної труби (на якій розміщено сидіння), відстань від передньої осі до верхньої рами, кут нахилу кермової труби. Використання специфічних критеріїв особливо важливе в цілях ідентифікації, оскільки відрізнити двоколісні підліткові велосипеди від велосипедів для дорослих такої ж конструкції досить складно без відповідних вимірювань.

Для визначення розмірних характеристик велосипеда враховують (рис. 1): діаметр коліс, відстань від обертового механізму до сидіння, довжину верхньої рами, кут нахилу кермової труби.



Рисунок 1 – Визначення розмірних характеристик велосипеда

Ідентифікація велосипедів повинна носити характер комплексної оцінки, при якій найбільшу значимість мають типові критерії та ті, що важко фальсифікувати (основні, додаткові, специфічні). У чинних стандартах та інших нормативних документах такі критерії часто відсутні. Так, наприклад, ДСТУ 2314-93, ДСТУ 2315-93, ДСТУ 2190-93 регламентують показники, насамперед, розміри велосипедів, що можуть бути використані в якості критеріїв ідентифікації, але вони недостатньо достовірно ідентифікують продукцію.

Як правило на велосипеді заводського виробництва наявні номерні позначки – серійний номер (рис. 2). Більшість серійних номерів, розташовані під кареткою, де з'єднуються педалі (жовта стрілка). Якщо там немає серійного номера, то перевіряються передні і задні вилки (білі стрілки). Деякі велосипеди мають більше одного серійного номера на рамі. Одне з чисел має бути унікальним, а інші можуть бути номери продуктів спільно з тисячами інших велосипедів.



Рисунок 2 – Схематичне зображення місць розташування серійного номеру велосипеда

У випадку наявності серійного номера на велосипеді є можливість ідентифікувати об'єкт дослідження на сайтах бази даних зареєстрованих та викрадених велосипедів: <https://veloby.net/stolen-bikes>; <https://idbike.info/app.check> (ідентифікація велосипеда за номером рами); <http://backmy.bike/bikes?page=3>.

Керуючись вищенаведеним, експерт має можливість встановити марку і модель об'єкта, наданого на дослідження, що є необхідною умовою для проведення експертизи та встановлення ринкової вартості виробу. Основними критеріями ідентифікації велосипедів можуть бути: тип і конфігурація рами, форма керма, розмір рами, кількість швидкостей, тип гальм, діаметр коліс.

Так, при необхідності встановлення марки і моделі велосипеда, що надійшов на дослідження (рис. 3) і при цьому був перефарбований в чорний колір кустарним способом, експертом було застосований саме такий спосіб ідентифікації. Загальні зовнішні ознаки: форма рами, передня вилка, форма керма, кріплення заднього амортизатора (рис. 4). Окремі ознаки: серійний номер (рис. 5).



Рисунок 3 – Загальний вигляд велосипеда, який надійшов на дослідження

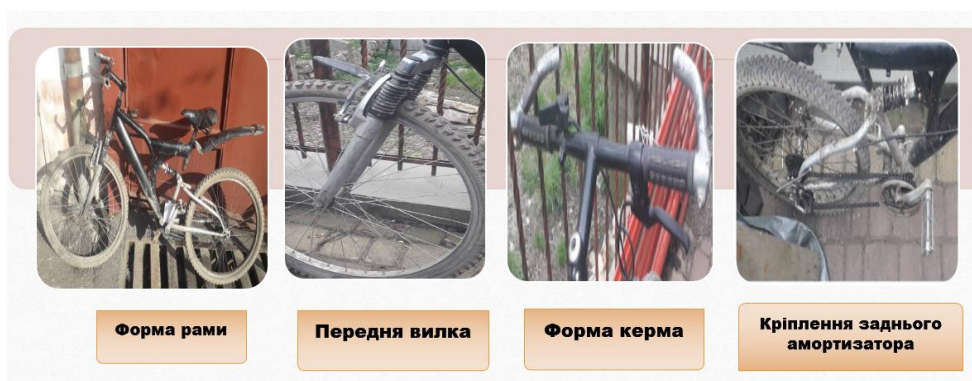


Рисунок 4 – Загальні зовнішні ознаки велосипеда, який надійшов на дослідження



Рисунок 5 – Окремі ознаки велосипеда, який надійшов на дослідження

Керуючись вищенаведеною інформацією, експерт мав змогу встановити марку і модель велосипеда (рис. 6), наданого на дослідження. Шляхом застосування органолептичного методу, співставивши форму і конфігурацію рами, форму керма, встановивши тип гальм і кількість швидкостей, а також використавши інструментальний (вимірювальний) метод та визначивши розмір рами і діаметр коліс, експертом було встановлено марку велосипеда, що надійшов на дослідження.



Рисунок 6 – Загальний вигляд велосипеда марки «Extreme», за яким було ідентифіковано об'єкт дослідження і визначено його ринкову вартість

Таким чином, досліджуваний об'єкт був ідентифікований, як велосипед марки «Extreme», після чого стало можливим проведення експертизи з визначення ринкової вартості наданого велосипеда.

Список використаних інформаційних джерел

1. Які бувають велосипеди? [Електронний ресурс]: Інтернет-магазин Веломакс. – Режим доступу: <https://velomaks.com.ua/a177397-yaki-buvayut-velosipedi.html> – Назва з екрана. – Дата звернення: 21.03.2019.

2. Види велосипедів? [Електронний ресурс]: Інтернет-магазин Острів знань. – Режим доступу: <http://pozashkillya.ostriv.in.ua/publication/code-14B2856A8E064/list-EE3CCDBF27> – Назва з екрана. – Дата звернення: 22.03.2019.

3. Где нанесён серийный номер велосипеда или его рамы? [Электронный ресурс]: Интернет-магазин велотоваров Спортэк. – Режим доступу: <http://www.sportek.in.ua/blogs/stati/gde-nanesen-seriynyy-nomer-velosipeda-ili-ego-ramy> – Назва з екрана. – Дата звернення: 25.03.2019.

4. Коломієць Т.М., Черняк Л.В. Ідентифікаційна експертиза велосипедів. [Електронний ресурс]: Forumotion. – Режим доступу: <http://problemekspertov.ukrainianforum.net/t28-topic> – Назва з екрана. – Дата звернення: 27.03.2019.

5. Велосипеди. Загальні технічні умови: ДСТУ 2314-93 (ГОСТ 5503-94) / [Чинний від 1994-07-01]. – К. : Держстандарт України, 1994. – 25 с. – (Державний стандарт України).

6. Велосипеди. Основні параметри і розміри: ДСТУ 2315-93 (ГОСТ 6693-94) / [Чинний від 1994-07-01]. – К. : Держстандарт України, 1994. – 25 с. – (Державний стандарт України).

7. Велосипеди для дітей. Загальні технічні умови: ДСТУ 2190-93 (ГОСТ 7371-93) / [Чинний від 1994-07-01]. – К. : Держстандарт України, 1994. – 27 с. – (Державний стандарт України).

ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ВЗУТТЯ ТА ОДЯГУ В ЕКСПЕРТНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ (НА ПРИКЛАДІ СВІТОВИХ БРЕНДІВ)

С. А. Павленко,

судовий експерт відділу товарознавчих та гемологічних досліджень

Н. Г. Лисюк,

завідувач відділу товарознавчих та гемологічних досліджень

Київського науково-дослідного експертно-криміналістичного центру

МВС України, Україна, м. Київ

Одна із реальностей сучасної вітчизняної економіки полягає у тому, що демонополізація виробництва і ринкові відносини поряд із очікуваними позитивними результатами принесли ослаблення контролю за технологічними процесами і, як наслідок, появу у торговельній мережі фальсифікованих виробів як продовольчої, так і непродовольчої груп товарів. На сьогоднішній день дослідження щодо товарної фальсифікації є дуже актуальними, особливо у контексті значення товарознавчої експертизи та інформаційного забезпечення товарів для боротьби з нею [1].

Проблеми експертизи товарів, їх ідентифікації та фальсифікації достатньо ґрунтовно висвітлено у наукових працях і навчальних виданнях низки вітчизняних та зарубіжних фахівців у галузі товарознавства, зокрема таких як: Т. М. Коломієць, А. В. Власова, В. А. Павлова, Н. В. Притульська, В. М. Ребицький, А. А. Самойленко, Л. Г. Єлісеєва, С. О. Вілкова, М. А. Ніколаєва та інших.

Термін «ідентифікація» (від лат. - ототожнювати) визначається як ототожнення, прирівнення, порівняння чого з чимось. При ідентифікації товарів встановлюється збіжність досліджуваних товарів аналогам, які мають ту ж сукупність споживчих властивостей чи опису товарів на маркуванні, товаросупровідних та нормативних документах [2].

Найчастіше в товарознавчій експертизі використовується такий термін як «Асортиментна (видова) ідентифікація».

Асортиментна (видова) ідентифікація - встановлення відповідності найменування товару його асортиментній характеристиці, яка обумовлює пред'явлені до нього вимоги. Цей вид ідентифікації застосовується для підтвердження відповідності товару при усіх видах оцінної діяльності, але особливе значення вона має при товарознавчій експертизі та сертифікації товарів. Виявлення невідповідності визначається як асортиментна фальсифікація товару [2].

Доволі часто експертом вирішується питання щодо оригінальності одягу та взуття. Для цього необхідно враховувати фактори, якими кожна торгова марка захищає свою продукцію.

До списку компаній, які найбільше підробляють відносяться: «Dolce & Gabbana», «Versace», «Louis Vuitton», «Hermes», «Prada», «Gucci», «Hugo Boss», «Giorgio Armani», «Burberry», «Adidas», «Nike» та інші.

Світові бренди відповідально підходять до виробництва продукції – це не тільки якісні шви і тканини, а й індивідуальні розпізнавальні знаки, на які необхідно звертати увагу під час проведення дослідження. Речі від відомих виробників мають дрібні деталі, додаткові засоби захисту, а саме: фірмові етикетки, водяні знаки, ексклюзивні замки, голограми, індивідуальні номери [5]. Слід зазначити, що малюнки на речах та допоміжних комплектуючих мають бути симетричні, без слідів скрапленого фарбування, різновідтінкованості, смугастості та непрофарбованості.

Виробникам оригінального взуття та одягу постійно доводиться судитися з виробниками підробленого одягу, проте деякі виробники, наприклад, замість «Burberry» пишуть «Burbery». Тому при проведенні дослідження необхідно звертати увагу на наявне маркування.

Якщо при огляді виробів виявленні нерівність строчок, дефекти ниток, неякісний матеріал верху та підкладки, тощо можна зробити висновок, що це підробка.

Виробники брендovих речей приділяють увагу маркуванню та упакуванню. Слід звертати увагу на етикетку. На ній зазвичай нанесені назва та логотип бренду. Доволі часто до етикетки прикріплений фрагмент шкіри або тканини, кілька запасних гудзиків, зразок наповнювача, тощо [6].

Компанія «Adidas», наприклад, привласнює кожній речі унікальний номер, який відрізняється від усіх інших і дозволяє ідентифікувати модель серед іншої продукції компанії.

При проведенні експертизи спортивного взуття «Adidas» необхідно порівнювати артикули на коробці, етикетці та ярлику. Вони мають бути однаковими. Якщо номери різні, то це підробка [3]. На бирках справжнього спортивного взуття «Adidas» є інформація про модель та серійний номер. Оригінальність виробу полягає у тому, що у лівої та правої напівпари вони різні. Якщо номери збігаються, це означає, що взуття являється підробкою. Шви оригінального взуття «Adidas» міцні, рівні та акуратні, без слідів клею. Тому якщо на новому взутті нитки з дефектами або прострочка пішла убік, це, безперечно, репліка [3].

При проведенні експертизи спортивного взуття з логотипом «Nike» також слід звертати увагу на шви, прострочку та відсутність слідів клею. Однак, слід зазначити, що відмінною характеристикою спортивного взуття «Nike» є підошва. Підошва фірмового взуття «Nike» - матова, так як вона складається з складного композитного матеріалу. Виробники підробок економлять на підошві і використовують матеріал з високим відсотком гуми. Чим більше гуми в підошві, тим більше вона блищить. Також, більшість підробок не мають ніякої повітряної подушки. Є візуальна подібність, схожої на камери зі стисненим повітрям, які продавлюються при ходьбі, завдаючи шкоди і підошві і ступні.

Також, при проведенні дослідження слід звертати увагу на ще одну деталь, до якої «Nike» відноситься дуже педантично. Це ярличок, пришитий до внутрішньої сторони язичка взуття. На оригіналі він пришитий акуратно і на ньому відображена інформація про розмір, країну-виробника і патенти «Nike» [4].

Інформацію щодо особливостей товарів відомих брендів можна знайти на офіційному сайті конкретної компанії.

Отже, основними факторами, на які потрібно звертати увагу при проведенні дослідження взуття та одягу є: унікальний номер речей, який кожна компанія привласнює своїй продукції (можна перевірити на офіційному сайті компанії); наявність додаткових шнурків, запасних гудзиків, фрагментів шкіри або тканини, тощо; якість прострочок та швів; якість матеріалу з якого виготовлені речі; фірмові етикетки, знаки, замки та застібки, які є унікальними; якість малюнків та фарбування матеріалу.

Список використаних інформаційних джерел

1. Осипенко Н. І. Інформаційна фальсифікація товарів і комплексне інформаційне забезпечення як захист від неї // електрон. вид. 18.10.2011. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_2011_12_7. / (дата звернення: 11.03.2019).

2. Коломієць Т. М. Ідентифікація та фальсифікація товарів // Експертиза товарів. URL: <http://studentbooks.com.ua/content/view/1260/44/1/2/> (дата звернення 11.03.2019).

3. Гарантія якості: як відрізнити оригінальні ADIDAS від підробки // електрон. вид. 26.04.2017. URL: <https://novy.tv/ua/g-space/news/2017/04/26/garantiya-yakosti-yak-vidrizniti-originalni-adidas-vid-pidrobki/> (дата звернення: 11.03.2019).

4. Как отличить настоящий NIKE от подделки // електрон. вид. 13.03.2013. URL: <https://www.shoesexpert.com.ua/kak-otlichit-nastojaschiq-nike-ot-poddelki/> (дата звернення: 14.03.2019).

5. Обережно, підробка! Люксові бренди та індустрія шейків // електрон. вид. 28.12.2014 URL: <http://moda314.com/focus/2014/12/28/1303> (дата звернення: 18.03.2019).

6. Модний одяг та інші товари — як відрізнити підробку від оригіналу // електрон. вид. URL: <https://liferules.com.ua/moda/modnij-odyag-ta-inshi-tovari-yak-vidrizniti-pidrobku-vid-originalu.html> (дата звернення: 20.03.2019).

ЕКСПРЕС-МЕТОДИ ВИЯВЛЕННЯ ЯКІСНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОКА

Б. К. Пасальський,

доцент кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю,

к.х.н., доцент,

Н. Ю. Чикун,

старший викладач кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю,

Київський національний торговельно-економічний університет,

Україна, м. Київ

У сучасних умовах в Україні та в інших країнах підвищуються вимоги споживачів до якості товарів, що потребує забезпечення виробниками високого рівня якості продукції. Проведення якісної ідентифікації – дуже складний, тривалий і часто високовартісний процес. Експресне дослідження якості молока, як продукта, що є в щоденному раціоні харчування більшості населення, дуже важливо, оскільки молоко містить у своєму складі велику кількість поживних речовин, які є невід’ємними для людського організму. Молоко корови досліджено найкраще [1]. До його складу входить: 83-89 % води і 11-18% сухої речовини. До складу сухої речовини молока входять (%): молочний жир – 2-6, азотисті речовини – 2-6, молочний цукор – 4-5, мінеральні речовини – 0,6-0,8; лимонна кислота – 0,1 – 0,2. У молоці містяться азотисті речовини (%): казеїн – 2-4, молочний глобулін – до 0,1; молочний альбумін – 0,2-0,6 та інші небілкові азотисті речовини – 0,05-0,2. Деякі з основних його компонентів (лактоза, казеїн) в інших природних продуктах не виявлено. Тому визначення фальсифікації молока є важливим.

Якість молока залежить від складу, кислотності та інших показників, які дозволяють виявити його можливу фальсифікацію. Фальсифікація молока є потенційно небезпечним фактором для здоров’я людини і обумовлює низьку його якість, а відповідно і зниження поживних якостей молочної продукції [2].

На державному рівні якість та безпеність молочних продуктів регламентується цілою низкою державних стандартів на кожен вид молочної продукції [3]. Чесний виробник, який дбає про якість своєї продукції та її відповідність встановленим нормам, обов’язково зазначить на упаковці посилання на ці стандарти. Але сьогодні у покупців можуть виникати труднощі навіть при виборі молока, адже національними виробниками виробляється понад 20 видів питного молока. Вони відрізняються вмістом жиру, сухого знежиреного молочного залишку, наповнювачів, способом теплової обробки. Часто люди незнаючи як відрізнити хороший продукт від поганого, шкодять своєму здоров’ю, купуючи неякісний товар. Тому, актуальним є застосування загальнодоступних та інформативних експрес-методів визначення фальсифікації молока для своєчасного запобігання харчових отруєнь,

забезпечення споживача молочної продукції своєчасною інформацією про її якісний стан.

Мета роботи – аналіз сучасних експрес-методів, удосконалення та застосування їх для визначення фальсифікації молока.

У роботі в якості досліджуваних зразків було обрано молоко марок: «Слов'яночка» та «Добриня» 2,5% жирності і молоко для дитячого харчування марок: «ВИТА - ЛАКТ» та «Яготинське» 3,2% жирності, молоко домашнє.

Проведено аналіз хімічних та фізико-хімічних експрес-методів дослідження молока. Показано, що є фізико-хімічні та хімічні експрес-методи дослідження фальсифікації молока. До фізико-хімічних методів відносяться такі: потенціометричний, кондуктометричний, рефрактометричний методи (визначення вмісту молочного цукру (лактози); визначення вмісту жиру, води, білка та густини в молоці за допомогою ультразвукового аналізатору «ЕКОМІЛК»). Як хімічні можна навести такі методи: визначення титрованої кислотності молока; алкогольна проба на кислотність молока (метод визначення термостійкості по алкогольній пробі), визначення кетонів в молоці [4].

Експрес-методи, що застосовуються при виявленні фальсифікації: перевірка якості пастеризації молока (ферментативний метод), якісна реакція з розчином Люголя та розоловою кислотою для визначення наявності крохмалю і гідроген карбонату в молоці, виявлення йонів амонію, метод виявлення аміаку в молоці (реактивом Неслера).

Розглянуті методи є цілком дієві, зручні і прості у виконанні та дійсно являються експресними для визначення складу молока, його фальсифікації і таким чином придатні для оцінки якості молока.

Для дослідження якості молока були використані реактиви: натрію гідрокарбонат (NaHCO_3), 10% розчин аміаку (NH_4OH), розолова кислота, реактив Неслера, розчин Люголю.

В роботі по дослідженню якості молока обраних марок було вибрано наступні хімічні та фізико-хімічні методи: метод потенціометричного титрування, метод кондуктометрії, якісні реакції за допомогою реактивів Неслера, розчину Люголю, розолової кислоти.

Для того, щоб понизити кислотність молока та молочних продуктів, а відповідно продовжити термін їх зберігання недобросовісні виробники використовують такі домішки, як харчова сода (NaHCO_3) або аміак (NH_4OH).

З метою визначення фальсифікації молока («Слов'яночка» 2,5% жирності, «Добриня» 2,5% жирності та молока для дитячого харчування марок: «ВИТА - ЛАКТ» та «Яготинське» 3,2% жирності) такими домішками як харчова сода (NaHCO_3) та аміак (NH_4OH) було використано потенціометричний та кондуктометричний методи після їх удосконалення.

Для того, щоб встановити можливість використання потенціометричного і кондуктометричного методів для виявлення фальсифікації молока провели

дослідження впливу фальсифікуючих добавок на вимірювальні параметри.

Для цього до 100 мл свіжого сирого молока обраних виробників додавали відповідну кількість харчової соди і розчину аміаку.

В результаті дослідження встановлена залежність активної кислотності (рН) від кількості доданих домішок, в одному випадку – харчової соди (NaHCO_3), а в іншому – розчину аміаку (NH_4OH). Результати дослідження показали залежність рН розчину молока від концентрації фальсифікуючих добавок.

За допомогою **потенціометричного методу** було також проведено визначення активної кислотності молока для дитячого харчування «Яготинське» і «Вита – Лакт».

Для дослідження обраних зразків молока на наявність домішок додатково до методу потенціометрії було застосовано **метод кондуктометрії**, за допомогою якого вимірювали питому електропровідність молока. Даний метод виявився дуже чутливим до зміни концентрації фальсифікуючих добавок.

Вони показують зростання питомої електропровідності в залежності від кількості доданих домішок – аміаку і харчової соди.

На основі наведених даних можна зробити висновок, що за допомогою потенціометричного та кондуктометричного методів є можливість прослідкувати за зміною фізико-хімічних параметрів молока при додаванні до нього домішок, а відповідно його фальсифікацію.

В роботі було досліджено та визначено титровану кислотність молока тих самих марок, але для порівняння було взято молоко домашнє. Як виявилось в результаті досліджень молоко зразків «Слов'яночка» та «Добриня» мало дещо занижену кислотність в порівнянні з домашнім молоком.

Визначення кислотності молока для дитячого харчування. Отримані результати титрування молока показали, що зразки вимогам не відповідають, тому що загальна кислотність є підвищеною як для дитячого молока.

Під час досліджень молока на фальсифікацію харчовою содою чи аміачним розчином було проведено проби за допомогою хімічних реактивів: розоловою кислотою – на соду, індикаторним папірцем – на аміак. Результати досліджень показали відсутність фальсифікації молока, але деякі відмінності у вимірних нами значеннях потребують подальшого дослідження із використанням додаткових методів.

Визначення наявності крохмалю у молоці для дитячого харчування за допомогою розчину Люголя. Наявність крохмалю у молоці виявляють за допомогою розчину Люголя. Якщо молоко містить крохмаль, спостерігається поява синього забарвлення. Так, до розчинів молока для дитячого харчування досліджуваних зразків «Яготинське» і «Вита - Лакт» додавали 2-3 краплі розчину Люголя. Появи синього забарвлення не спостерігали, отже, досліджувані зразки крохмалю не містили.

Виявлення йонів амонію. В усіх досліджуваних зразках, крім «Яготинське для дітей» йонів амонію (NH_4^+) не виявлено.

Метод виявлення аміаку в молоці (реактив Неслера). В результаті проведення досліду в одному із зразків, а саме «Яготинське для дітей», було виявлено вміст аміаку, яке підтвердилось появою лимонно – жовтого забарвлення. Тому, таке молоко потребує подальшого дослідження у сертифікованих лабораторіях. **Визначення вмісту молочного цукру (лактози).** Для досліджуваних зразків було проведено дослідження по виявленню вмісту молочного цукру в молоці. Результати свідчать, що вміст лактози однаковий і відповідає нормі.

Алкогольна проба на кислотність молока (метод визначення термостійкості по алкогольній пробі). При проведенні даного дослідження було встановлено, що всі чотири зразки осаду не містять, а отже їхня кислотність становить 21 - 22 °Т.

Визначення кетонових тіл в молоці. У всіх досліджених зразках наявність кетонових тіл не встановлена.

Перевірка якості пастеризації молока (ферментний метод). При перевірці якості пастеризації, виявили, що молоко торгової марки «Слов'яночка» пропастеризовано недостатньо, оскільки протягом хвилини після проведення дослідження, було виявлено блідо-блакитне забарвлення, отже, молоко даної торгової марки є непридатним для вживання у сирому вигляді.

Таким чином встановлено, що визначення фальсифікації молока можна проводити такими фізико-хімічними методами, як потенціометричний і кондуктометричний. Класичні експрес-методи, які відомі нам з минулих століть, можуть використовуватись і по сьогоднішній день, так як вони є точними, достовірними, а за окремих умов – експресними.

Для виявлення фальсифікації були застосовані специфічні реакції, які характеризуються високою чутливістю і дають миттєвий результат. Показано, що швидко повну достовірну інформацію про фальсифікацію молока можна одержати тільки при використанні сукупності методів, які є експресними.

Список використаних інформаційних джерел

1. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. Навчальне видання. - Київ: Вища освіта, 2006. 351 с.
2. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник / А. А. Дубініна та ін. Київ: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.
3. ДСТУ 2661: 2010. Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. [Чинний від 2010-10-11]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2011. 17 с
4. Пасальський Б. К., Чикун Н. Ю. Експрес-методи визначення якості харчових продуктів: навч. посіб. / за ред Н.В.Притульської. Київ : Київ.нац. торг.- екон. ун-т, 2013. 119 с.

МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Л. І. Решетило,

доцент кафедри товарознавства, технологій і управління якістю харчових продуктів, к.т.н., доцент,
Львівський торговельно-економічний університет, Україна, м. Львів

Сьогодні значна увага приділяється безпечності та якості харчових продуктів, в тому числі і хлібобулочних виробів, які посідають значне місце у раціоні людини і є продуктами щоденного споживання. Одним з найбільш небезпечних ризиків, які можуть мати негативні наслідки для здоров'я людини є мікробна контамінація продуктів. У зв'язку з цим, виявлення небезпечного агента, оцінка ризику та запобігання мікробного забруднення є першочерговою задачею виробників.

Більшість випечених хлібобулочних виробів мікробіологічно безпечні, оскільки висока температура випікання практично знищує мікроорганізми. Однак, під час випікання більшість спор бактерій залишаються життєздатними і потрапляючи в організм людини можуть бути причиною порушень функціонування шлунково-кишкового тракту, печінки, органів дихання, нервової та імунної системи тощо.

Мікробіологічна безпека хлібобулочних виробів залежить від виду і кількості мікроорганізмів, їх здатності розвиватись у виробках.

Джерелом забруднення мікроорганізмами хлібобулочних виробів є сировина, вода, повітря, апаратура, транспорт, обслуговуючий персонал. З хлібопекарськими дріжджами у тісто можуть потрапити деякі інші їх види, які негативно впливають на активність виробничих дріжджів і окислюючи спирт в оцтову кислоту знижують кислотність і сприяють розвитку мікрофлори.

Хліб з борошна, зерно якого було заражене плісневим грибом з роду *Fusarium*, містить токсини шкідливі для здоров'я і викликає отруєння «п'яний хліб», при цьому зовнішніх ознак псування хліб не має.

З борошна та інших об'єктів у тісто можуть потрапити спороутворюючі аеробні бактерії *Bacillus subtilis* – збудники «картопляної хвороби» хлібобулочних виробів. Спори цих бактерій досить часто зустрічаються в обойному пшеничного борошні і борошні другого сорту. Вони терmostійкі і під час випікання хліба не гинуть. Кількість спор та їх біохімічна активність визначають можливість і ступінь ураження готової продукції картопляною хворобою. Найбільш сприятливими умовами для розвитку спор є температура 35-37 °С, підвищена вологість і низька кислотність напівфабрикатів та хліба. Картопляна хвороба частіше розвивається у пшеничному хлібі у теплий період року і проявляється після десяти годин його зберігання при температурі 30-40 °С. Слід зазначити, що у хліба, виготовленого за інтенсивною технологією і безопарним способом, ознаки картопляної хвороби спостерігалися після 36 годин, опарним способом – через 60 годин. При картопляній хворобі м'якуш

хліба набуває специфічного фруктового запаху, потім ослизнюється, темніє, стає липким і тягучим. Хліб, уражений картопляною хворобою, у їжу непридатний, його закопують або спалюють, технологічні лінії дезінфікують. Для попередження картопляної хвороби рекомендують підкислювати тісто оцтовою, сорбіною або пропіоною кислотами та їх солями, використовувати молочнокислі або пропіоновокислі бактерії, нізин, селектин, швидко охолоджувати до температури 10-12 °С та зберігати у добре провітрюваних приміщеннях при температурі не вищій за 16 °С.

З інгредієнтами (молоко, сухі яєчні продукти, напівфабрикати з тіста), зараженими золотистим стафілококом у хлібобулочні вироби може потрапити його токсин і викликати отруєння.

При зберіганні хліба і хлібобулочних виробів в умовах підвищеної вологості і температури вони пліснявіють. Пакування свіжих хлібобулочних виробів у плівкові матеріали прискорює пліснявіння, що пояснюється швидким підвищенням вологості скоринки. На їх поверхні, тріщинах під кіркою, розривах тонкої скоринки з'являються нальоти різного кольору. Збудниками пліснявіння хліба є гриби родів *Aspergillus*, *Mucor*, *Penicillum*, *Rhizopus*. Під дією ферментів плісняви у хлібобулочних виробах руйнуються вуглеводи, білки, жири, органічні кислоти і вони набувають неприємного запаху та смаку і можуть накопичувати токсичні речовини. У хлібі, ураженому аспергіловими плісеневими грибами часом виявляють небезпечні афлатоксини. Слід враховувати, що метаболіти найчастіше проникають у вироби глибше, ніж міцелій плісеневого гриба і тому видалення осередку плісняви не гарантує від видалення токсинів.

Основними напрямками підвищення мікробіологічної безпеки хлібобулочних виробів є впровадження інноваційних технологій, зокрема використання заквасок з направленим культивуванням мікроорганізмів, фізичних інгібіторів пліснявіння хліба, які включають різні способи впливу на поверхню виробу з метою його стерилізації. Добрі результати дає комбінований обробіток поверхні хлібобулочних виробів: поєднання теплового способу, озонування з наступним пакуванням і опромінення УФ-променями.

Список використаних інформаційних джерел

1. Рудавська Г. Б., Демкевич Л. І. Мікробіологія. К. : КНТЕУ, 2015. 407 с.
2. Димась Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. К. : ВЦ «Академія», 2011. 520 с.
3. Мікробіологічна безпека харчових продуктів. URL: <https://vingudpss.gov.ua/news/mikrobiologichna-bezpeka-harchovih-produktiv>.

КРИТЕРІЇ ІДЕНТИФІКАЦІЇ АКУЛИ КАТРАН

О. В. Сидоренко,
професор кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю,
д.т.н., професор
Н. О. Боліла,
завідувач лабораторії
Київський національний торговельно-економічний університет,
Україна, м. Київ

Будучи незамінним продуктом здорового харчування і об'єктом продовольчої безпеки країни, продукція рибного господарства відрізняється соціально-стратегічним характером. Саме тому споживання якісної та безпечної риби й рибних продуктів є одним із важливих показників економічного та соціального рівня розвитку країни [1]. Проблемою сьогодення є фальсифікація риби та рибної продукції.

Одним з поширених видів фальсифікації є підміна видів, менш цінні і дешеві продають як більш дорогі. Це також здійснюється для приховування походження риби, незаконний її вилов чи вилов видів, які знаходяться під охороною держави. В сучасних умовах набуває розвитку молекулярно-генетична ідентифікація та паспортизація цінних видів морської і прісноводної іхтіофауни. Так, ця процедура є обов'язковою умовою, яка висувається Конвенцією про міжнародну торгівлю видами дикої флори і фауни (СІТЕС) при імпорті та експорті осетрових риб, продуктів їх переробки, в тому числі й ікри. Таким чином, видова ідентифікація дозволить більш ретельно здійснювати контроль та прозорість торгівлі рибою та рибною продукцією, раціональне ведення аквакультури, відтворення і збереження запасів цінних видів риб. Проте, проблемою є відсутність стандартизованого єдиного документа, який регулює процес складання генетичного паспорта [2,3].

Акула катран один з найбільших хижаків у водах Чорного моря [4]. Основною ідентифікаційною ознакою зовнішнього вигляду колючої акули являються гострі шипи, які знаходяться на початку першого та другого спинних плавців та покриті слизом. На шипах є річні кільця, завдяки яким можна вирахувати вік акули (рис. 2, а).



а) шип першого спинного плавця б) луска плакоїдної форми

Рисунок 1 – Ідентифікаційні ознаки акули катран (а, б)

Тіло акул катран має веретеноподібну форму та вкрито дрібною лускою плакоїдної форми (рис.2, б). Луска має вигляд ромбічної пластинки з розташованим на ній шипом, вістря якого висувається через епідерміс назовні. Структура такої луски схожа зі структурою зубів: дентин, який покритий зверху емаллю.

Важлива ідентифікаційна ознака акул катран – її забарвлення. Характерним для акул катран є світло-плямисті боки тіла (рис. 2) [1].



Рисунок 2 – Забарвлення чорноморської акул катран

Для виявлення фальсифікації якості риби та рибних товарів застосовують органолептичні та фізико-хімічні методи аналізу [4]. Так, для визначення свіжості риби використовують значення реакції м'язової тканини з лакмусовим папером чи визначення концентрації водневих іонів рН-метром. Почервоніння лакмусового паперу характеризує наявність кислого середовища для свіжої риби, нейтральна реакція свідчить про тривале зберігання риби, а посиніння лакмусової смужки характеризує лужне середовище для несвіжої риби. Для споживання придатна риба з рН від 6,5 до 6,8, а значення вище 6,9 характерна для риби сумнівної свіжості.

Визначення змін концентрації водневих іонів в середині м'язів охолодженої чорноморської акул катран за допомогою рН-метра (рис. 3). Спостерігається значне збільшення значення рН на 18 год. охолодження, потім поступове вирівнювання та збільшення на 84 год до значення $6,8 \pm 0,3$.

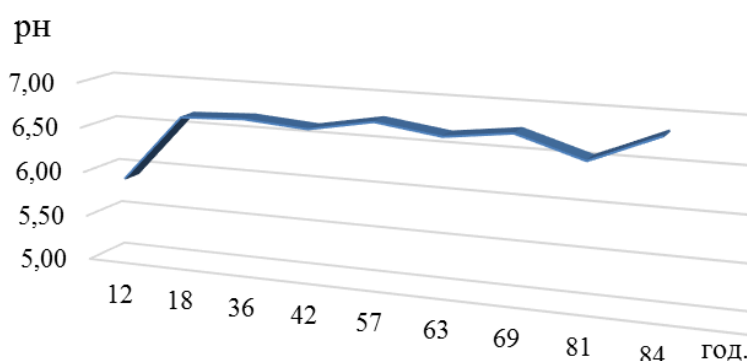


Рисунок 3 – Зміни рН значення в середині м'язів охолодженої чорноморської акул катран

При охолодженні відбувається збільшення м'язової тканини і в'язкості тканинних соків. Зі збільшенням розмірів риби щільність знижується. У риб одного виду щільність тушки зменшується при збільшенні вмісту жиру. Густина риби змінюється в залежності від температури навколишнього середовища. Так, під час заморожування риби відбувається збільшення її об'єму, а вміст вологи в ній перетворюється в лід, в результаті чого густина м'язової тканини помітно зменшується. Значення густини м'язів акули катран визначали за формулою $\rho = m/V$ (рис. 4).

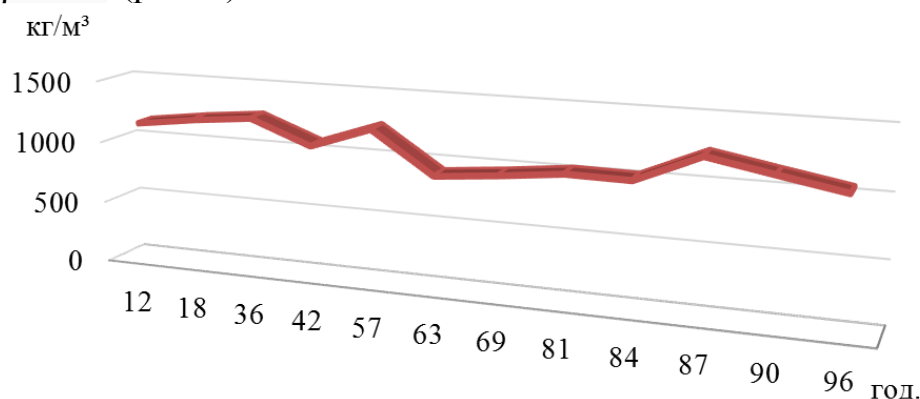


Рисунок 4 – Зміни густини м'язів охолодженої чорноморської акули катран

На початку охолодження відбулось збільшення густини, що зумовлене частковим випаровуванням води з поверхні риби. Акула катран належить до нежирних видів риб тому при охолодженні процес усихання відбувається швидше порівняно з жирними видами. Для м'язів хрящових видів риб густина коливається 1038-1081 кг/м³. Наприклад, охолоджений судак має густину 1080 кг/м³, а охолоджений осетр - 1056 кг/м³.

Інтенсивність реакції на аміак та сірководень теж характеризують свіжість і позначають у такий спосіб: "-" - реакція негативна, "+" - реакція слабо позитивна, "++" - реакція позитивна, "+++" - реакція різко позитивна.

Отже, зазначені методи ідентифікації, виявлення фальсифікації акули катран під час охолодження та розробка чутливих експрес-методів допоможуть вирішити питання якості та безпечності риби та рибної продукції в Україні.

Список використаних інформаційних джерел

1. Боліла Н.О. Вплив морфометричних характеристик на споживні властивості чорноморської акули катран / Н.О. Боліла // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. – 2016. – Вип. 16. – С. 119-122.
2. Малишева О. Впровадження генетичної паспортизації осетрових в Україні / О. Малишева, В. Спиридонов, С. Мельничук // Тваринництво України. – 2015. – № 9. – С. 12-15.
3. Барминцева А.Е. Использование микросателлитных локусов для установления видовой принадлежности осетровых (Acipenseridae) и выявления

особей гибридного происхождения / А.Е. Барминцева // Генетика животных. – 2013. – Т. 49 – №9. – С. 1093-1105.

4. Сидоренко О.В. Споживні властивості чорноморської акули катран (*Squalus acanthias*) / О.В. Сидоренко, Н.О. Боліла, Р.С. Дончевська // Товари і ринки. – 2018. – № 3 (27). – С. 57-65.

ВИКОРИСТАННЯ ТОВАРІВ REFURBISHED ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

О. О. Сирота,

завідувач відділу товарознавчих та гемологічних досліджень
Миколаївський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр
МВС України, Україна, м. Миколаїв

При аналізі цін, особливо на нові товари, зустрічаються товари, які за своєю ціною суттєво відрізняються (до 50%), що не може не вплинути на ринкову вартість об'єкту дослідження судової товарознавчої експертизи.

Яким чином діяти під час проведення дослідження? Чи слід враховувати вказані товари, або ні?

Вказані питання дуже актуальні для судових експертів товарознавців, у тому числі і автотоварознавців.

З метою з'ясування даного питання було проаналізовано нормативну базу з питань оцінки та було вивчено нові товари, які мають значно меншу ціну.

Національний стандарт № 1 (далі – Стандарт) є обов'язковим для застосування під час проведення оцінки майна та майнових прав (далі – майно) суб'єктами оціночної діяльності, а також особами, які відповідно до законодавства здійснюють рецензування звітів про оцінку майна.

Методи проведення оцінки, що застосовуються під час визначення ринкової вартості об'єкта оцінки у разі використання порівняльного підходу, повинні ґрунтуватися на результатах аналізу цін продажу (пропонування) на подібне майно.

Визначення ринкової вартості об'єкта оцінки за допомогою порівняльного підходу ґрунтується на інформації про ціни продажу (пропонування) подібного майна, достовірність якої не викликає сумнівів у оцінювача.

Для визначення ринкової вартості об'єкта оцінки у матеріальній формі із застосуванням порівняльного підходу інформація про подібне майно повинна відповідати таким критеріям:

- умови угод купівлі-продажу або умови пропонування щодо укладення таких угод не відрізняються від умов, які відповідають вимогам, що висуваються для визначення ринкової вартості;
- продаж подібного майна відбувся з дотриманням типових умов оплати;

- умови на ринку подібного майна, що визначали формування цін продажу або пропонування, на дату оцінки істотно не змінилися або зміни, які відбулися, можуть бути враховані.

Основними елементами порівняння є характеристики подібного майна за місцем його розташування, фізичними та функціональними ознаками, умовами продажу тощо. Коригування вартості подібного майна здійснюється шляхом додавання або вирахування грошової суми із застосуванням коефіцієнта (відсотка) до ціни продажу (пропонування) зазначеного майна або шляхом їх комбінування.

Оцінювач повинен проаналізувати всі інформаційні джерела, пов'язані з об'єктом оцінки, тенденції на ринку подібного майна, інформацію про угоди щодо подібного майна, які використовуються у разі застосування порівняльного підходу, та іншу істотну інформацію.

Залежно від обраних методичних підходів та методів оцінки оцінювач повинен зібрати та проаналізувати всі істотні відомості про об'єкт оцінки, зокрема вихідні дані про його правовий статус, відомості про склад, технічні та інші характеристики, інформацію про стан ринку стосовно об'єкта оцінки та подібного майна, відомості про економічні характеристики об'єкта оцінки (прогнозовані та фактичні доходи і витрати від використання об'єкта оцінки, у тому числі від його найбільш ефективного використання та існуючого використання).

Проведеним мною дослідженням цього питання встановлено, що нові товари, які суттєво відрізняються ціною від інших мають назву – Refurbished.

Так що ж означає загадкове поняття refurbished?

Refurbished перекладається з англійської мови як відновлений, оновлений.

Це зовсім не означає, що товар був у вживанні, а потім – відремонтовано і випущений в продаж.

Словом refurbished в США позначають товари, які повертають виробникові з різних причин, а він відновлює їх до первісного стану.

Refurbished – це товари, що по тим або іншим причинам повернулися виробнику після продажу, які у свою чергу, проінспектував, при необхідності замінив брак, вилучив сліди використання і виставив на продаж.

Виробник при цьому проводить повну заміну дефектних деталей і при необхідності повністю змінює оболонку, включаючи корпус.

Такі продукти проходять на заводі ретельне тестування і повторну сертифікацію.

Як правило, відновлені продукти не мають ніяких внутрішніх або зовнішніх відмінностей від їх нових побратимів. Зате ціна на такі товари істотно нижче, оскільки згідно із законодавством США, товар, який був підданий доопрацювання, зміни, ремонту і навіть просто перепакування не може продаватися як "новий". Такий продукт в обов'язковому порядку повинен мати маркування refurbished і, відповідно, значно відрізнитися за ціною в меншу сторону.

Не варто також думати, що всі повернуті виробнику товари мають які-небудь виробничі дефекти.

Дослідження, проведене в США, показало, що з 13,8 млрд. доларів, які щорічно витрачаються в США на оцінку, ремонт, переупаковку товару і перепродаж повернутого товару, 20% витрат припадає на товари, з якими жодних проблем виявлено не було. Ще 9% було витрачено на переупаковку товарів взагалі без проведення будь-якого ремонту.

Це говорить про те, що близько однієї третини товарів повертаються виробникам у повністю справному стані.

Причини повернення товарів виробника можуть бути дуже різноманітними і залежати від виду товару. Розглянемо найбільш часті з них.

Повернення клієнтом.

Більшість магазинів США дозволяє повернути клієнту куплений ним товар за будь-якої причини термін від 15 до 30 днів.

Покупці зазвичай повертають товар з наступних причин:

- невідповідні розмір, колір;
- відсутність потрібних аксесуарів;
- складний інтерфейс;
- наявність заводського дефекту (робочого або косметичного);
- товар не виправдав очікування покупця.

У разі виявлення виробничих дефектів повернений товар відразу ж відправляють на завод-виготовлювач, де його тестують, проводять повне відновлення, сертифікують, упаковують і відправляють для подальшої реалізації з позначкою *refurbished*.

Якщо ж товар ніколи не був використаний (тобто просто розкрили упаковку та оглянули товар) і повернений в магазин разом з усіма супровідними документами і гарантійним талоном, то його можуть відправити виробнику, який перевірить його на працездатність і відсутність дефектів, зробить переупаковку і відправить для реалізації в роздрібну мережу, так і залишити в магазині для подальшого продажу за зниженою ціною, застосувавши маркування *open box* ("Open Box" товари (товари з розкритою упаковкою) – це товари, упаковка який була пошкоджена на складі (при транспортуванні, наприклад), або товари, які були куплені, але в силу певних причин, повернені в магазин. Більшість магазинів дозволяють тільки ідеальним товарам продаватися як «open box», і на них також поширюється гарантія, і їх також можна повернути в магазин).

Пошкодження від транспортування

Товар може бути пошкоджений при транспортуванні від заводу до магазину з різних причин.

У більшості таких випадків товар в коробці може перебувати у відмінному стані, так як виробники піклуються про гарну упаковку свого товару, витрачаючи на неї величезні суми грошей для того, щоб захистити свій продукт під час транспортування.

Тим не менш, магазин має можливість повернути пошкоджені коробки до виробника.

Виробник у такому разі перевіряє товар і заново упаковує їх для продажу. Але так як такий товар був повернутий, то він не може бути проданий як новий і тому на нього також ставлять позначку *refurbished*.

Косметичні дефекти

Іноді, з різних причин, товар може мати подряпини, вм'ятини або інші форми косметичних ушкоджень, які не впливають на продуктивність пристрою, але не дозволяють виглядати йому новим.

Так як косметичний дефект зовнішній, внутрішня начинка такого товару знаходиться в первозданному стані. В такому випадку, залежно від вартості, виробники можуть встановити новий корпус, або залишити продукт в існуючому вигляді, знизивши на нього ціну.

В обох випадках товар буде позначений як *refurbished*, і також буде піддано ретельній перевірці, як і всі повернуті товари. Однак, такий товар може і не повертатися до виробника для перевірки.

Магазин в такому випадку знижує на нього ціну і продає його з маркуванням *open box, display* з виділеною приміткою *scratch and dented* (подряпина і вм'ятина).

Торговельні або виставкові зразки

Деякими виробниками проводяться оновлення і відновлення товарів, які були використані для демонстраційних цілей в магазинах роздрібної торгівлі або на спеціальних виставках. Такі товари також вважаються *refurbished*.

Дефект партії товару

Відбувається це, в основному, із-за бракованих деталей у випущеному продукті. Дефектні деталі можуть бути присутніми як у всій партії товару, так і в окремо взятих моделях.

Якщо виробник виявляє, що конкретна модель не працює належним чином, він може відкликати залишені непродані товари, замінити дефектні частини і передати їх назад у роздрібну торгівлю, зазначаючи їх як *refurbished*.

Таким чином, товари, що продаються з відміткою *refurbished* ніяк не можна асоціювати з товарами, що були у вживанні, тобто *used*.

Used – товари, якими скористались певний час, а потім виставили на продаж. У покупця немає ніяких гарантій працездатності товару крім чесного слова продавця. Крім того, стан електроніки визначається дуже суб'єктивно і часто не на користь покупця, оскільки у продавця є маса способів приховати всі проблемні місця девайса (девайси (від англ. "device") – це пристрої, пристосування, ті або інші технічні засоби, які використовуються в різних галузях науки і повсякденному житті) як на фото, так і в житті.

Відновлені та оновлені продукти повністю відповідають тим критеріям якості, які застосовують їх виробники до своїх товарів, а за технічними характеристиками вони жодною мірою не поступаються "новим" автентичним моделям.

Товари refurbished обов'язково упаковуються в оригінальну коробку, на якій ставиться спеціальна відмітка refurbished, або вони можуть бути упаковані в якісну коробку відмінну від оригінальної.

На всі товари refurbished виробник дає власну гарантію, яка може мати тривалість від 30 днів до 1 року. За бажанням, покупець може придбати додаткову гарантію, що все-одно зробить придбання відновленого товару більш вигідним у порівнянні з придбанням такого ж нового товару.

Необхідно зазначити, що не всі товари, зазначені як refurbished, відновлюються саме виробником.

Якщо зустріли словосполучення manufacturer refurbished, то це означає, що оновлення товару вироблялося його безпосереднім виробником.

Словосполучення ж seller refurbished – означає, що ремонт виробляв продавець. В цьому випадку залишається тільки сподіватися на його репутацію.

Купувати товари refurbished рекомендовано в офіційних магазинах - виробника. При цьому буде впевненість, що придбали товар належної якості.

Товари з маркуванням refurbished користуються в США великим попитом.

Цьому сприяють наступні фактори:

1. Покупець набуває по суті новий товар, або товар, стан якого максимально наближене до нового.

2. Товар упакований в коробку.

3. Ціна такого товару істотно нижче ціни нового.

4. Товар відповідає всім необхідним стандартам якості.

5. Технічні характеристики товару не поступаються характеристикам його нових побратимів.

6. Такий товар проходить як мінімум подвійний контроль, в наслідок чого стає більш надійним в експлуатації, ніж новий.

7. Має, хоч і обмежену, але все ж гарантію від виробника.

Товари з маркуванням refurbished можливо зустріти на торгівельних майданчиках ebay.com, amazon.com, а також у багатьох онлайн-магазинах електроніки, у тому числі належать безпосередньо фірмам-виробникам (shop.usa.canon.com, store.apple.com та ін).

Ну а найголовніше – зі зміною статусу з New (новий) на Refurbished (відновлений) змінюється і ціна. На старі моделі відновлених товарів знижки в Apple Store можуть досягати 25-35%, а на нові 10-15%. Колишній ноутбук з прикладу, подешевшав на 15% або на 140 доларів.

Що в ньому змінилось? Для нового покупця зовсім нічого, мабуть тільки змінився пакунок: просто білий без яркого оформлення. В іншому це абсолютно новий комп'ютер, який, к тому ж, перевірений двічі після усунення браку.

Згідно проведеного аналізу можливо зробити висновок, що товари із маркуванням refurbished не слід розглядати як подібний новому, через наступне:

- Сам виробник не визнає вказану продукцію новою і виставляє на продаж за ціною нижче на 25-30%.

- Визначення ринкової вартості об'єкта оцінки за допомогою порівняльного підходу ґрунтується на інформації про ціни продажу (пропонування) подібного майна, достовірність якої не викликає сумнівів у оцінювача.

- Один з основних елементів порівняння є характеристика подібного майна за умовами продажу тощо (умовою продажу товарів із маркуванням refurbished є реалізація товарів за меншою ціною).

- Оцінювач повинен проаналізувати всі інформаційні джерела, та іншу істотну інформацію (до істотної інформації можливо вважати те, що товар є refurbished).

- Оцінювач повинен зібрати та проаналізувати всі істотні відомості про об'єкт оцінки, зокрема вихідні дані про його правовий статус (правовий статус відмічений маркуванням refurbished).

При проведенні судової товарознавчої експертизи, особливо коли товар новий, слід ретельно перевіряти товар, який за ціною значно нижчий. При встановленні, що він належить до товарів із маркуванням refurbished, не доцільно його включати до порівняння.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ЗА ЇХ СКЛАДОМ І СТІЙКІСТЮ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

І. В. Сирохман,

завідувач кафедри товарознавства, технологій і управління якістю харчових продуктів, д.т.н., професор

М.-М. В. Калимон,

магістр

Львівський торговельно-економічний університет, Україна, м. Львів

Рослинні олії характеризуються своєрідним жирно-кислотним складом і вмістом супутніх жироподібних речовин, які суттєво впливають на їх харчову й біологічну цінність, в окремих випадках на безпечність та стійкість у зберіганні. Природні жири характеризуються індивідуальним складом з урахуванням особливостей сортового складу сировини, способів рафінації та інших чинників.

Високою харчовою цінністю характеризується оливкова олія, особливо Extra virgin, Термін Extra virgin olive oil застосовують до продукту, який виготовляється тільки з натуральної олії, має кислотність не вище 0.8 %, а смак визначається як прекрасний. З урахуванням високої ціни цю олію часто піддають фальсифікації за рахунок вітчизняних видів олій, а також реалізують рафіновану олію під виглядом дорогої Extra virgin завдяки додаванню природного барвника хлорофілу.

Тестування оливкової олії, яке проводив Центр Експертиз «Тест» наприкінці 2018 року показав, що відібрані контрольні зразки L'OLIO De Cecco, OLIMP Premium і ORO VERDE – не мали ніякого відношення до оливкової олії. Вони не містили жирні кислоти в кількостях, характерних саме для оливкової олії і не відповідали нормам з поглинання в ультрафіолеті. До того ж у них і кислотність була аномально низькою. Водночас продукція Diva Oliva, Maestro de Oliva і "Еллада" відносилась до справжньої оливкової олії категорії Extra virgin, яка відповідає вимогам міжнародного стандарту CODEX-STAN 33-1981.

Присутність кунжутної олії в оливковій олії однократного віджиму оцінювали методом ІЧ-спектроскопії і газової хроматографії. Ідентифікацію кунжутної олії в оливковій проводили в діапазонах довжин хвиль 1207–1018, 1517–1222 і 3050–2927 см⁻¹. Визначені характеристики точності і відтворюваності результатів вимірів. Вивчення складу жирних кислот олії показало, що вміст пальмітинової і олеїнової кислот лінійно знижується ($R^2 = 0,969$ і $0,934$, відповідно), а вміст стеаринової і лінолевої кислот – збільшується ($R^2 = 0,930$ і $0,959$, відповідно) при збільшенні вмісту кунжутної олії у суміші. За умов вмісту кунжутної олії 10% зміни складу жирних кислот є суттєвими [1].

Методом аналізу поверхні відгуку встановлено, що оптимальною для екстракції оливкової олії є тривалість розтирання плодів 73,3–90 хв. за температури 20,1–32,2 °С. Вихід і якість олії погіршується зі збільшенням температури і тривалості розтирання (F. Espinola [et al]). Олію найкращої якості отриману при температурі менше 30 °С і невеликій тривалості розтирання. Вміст поліфенольних сполук зростає зі збільшенням температури і тривалості обробітку.

Проведені дослідження щодо впливу температури розтирання на активність поліфенолоксидази і склад фенольних сполук одноразового віджиму (Taticchi Agnese [et al]). Встановлено збільшення вмісту фенольних сполук в оливковій олії одноразового віджиму шляхом підвищення температури розтирання оливок в умовах герметичності.

Дослідили можливість підвищення харчової цінності оливкової олії за рахунок фенольних сполук із листя оливи [2]. Визначені оптимальні умови екстракції олейропеїна із листя: потужність УЗ-опромінення 60 Вт, температура 16 °С і тривалість опромінення 45 хв. В цих умовах ефективність екстракції була вищою, ніж при звичайній екстракції рідиною. Отриманий екстракт містив багато фенольних сполук ($414,3 \pm 3,2$ мг еквівалента олейропеїну/кг олії), олейропеїна ($111,0 \pm 2,2$ мг/кг олії) і α -токоферолу ($55,0 \pm 2,1$ г/кг олії). Гістохімічний аналіз показав, що висока ефективність екстракції зв'язана з руйнуванням структур листя, що містять фенольні сполуки. Збагачення олії олейропеїном збільшувало здатність олії зв'язувати вільні радикали і його антиокислювальну активність. Органолептична оцінка показала незначне підвищення гіркоти олії і загальне підвищення споживних властивостей. Збагачена олія характеризувалась яскраво зеленим відтінком кольору (за параметрами Пантера L^* , a^* і b^*).

Запропонована модифікована рівномірна шкала кольору олії (MUOCS), що включає 60 стандартних кольорів, для оцінки кольору оливкової олії одноразового віджиму [3]. Нова шкала дозволяє краще оцінити колір олії, ніж уже існуючі. Запропоновано електронний пристрій для оцінки кольору олії у відповідності з новою шкалою. Воно обладнано кварцовою кюветою шириною 5 мм, пальчиковими батарейками типу AAA і підключенням по USB. Необхідний час обробки складає менше 25 с. Обговорюється можливість використання нової шкали і пристрою на її основі. Отримані результати в 92 випадках співпадають з результатами вимірювання спектрофотометричним методом.

Встановлена суттєва різниця у вмісті і складі олії з оливок, зібраних із дерев, які розмножені черенкуванням або відводками. У другому випадку олія містила більше олійної кислоти (63,8%), хлорофілів і каротиноїдів (3,01 і 1,9 мг/кг, відповідно), (Е)-2-гексаналю (66,1%) і фенольних сполук (809 мг/кг). Ця ж олія володіла більш високою стійкістю до окислення [4].

Запропонований відносно швидкий і надійний якісний метод, що дозволяє відрізнити оливкову олію першого віджиму від олій із вичавок. Метод базується на кольоровій реакції оливкової олії з вичавок з мінеральними кислотами (реакція Бельє). Позитивна реакція Бельє вказує на присутність у дослідному зразку оливкової олії із вичавок. Встановлено, що в присутності понад 20% оливкової олії із вичавок реакція Бельє позитивна [5].

Для цінних видів оливкових олій у багатьох випадках важливо розробити методику ідентифікації географічного походження (Ping Lin [et al]). З цією метою розроблений новий мультिवаріантний метод такої ідентифікації з використанням спектроскопії у видимій і ближній інфрачервоній області спектру в діапазоні довжин хвиль 325–1075 нм у поєднанні з хемометричними методами. Запропонований спосіб оптимізації вимірів.

Для регресійного аналізу методом найменших квадратів використали 37 інформативних змінних. Результати прогнозування дозволили встановити, що запропоновані статистичні методи дозволяють досить точно і швидко визначити район виробництва олії, а розглянуті статистичні параметри отриманих результатів прогнозування (коефіцієнт кореляції 0,87).

При дослідженні оливкової олії із трьох районів Італії і чотирьох районів Греції встановлено, що метод ЯМР з використанням відповідних статистичних методів обробки результатів дозволяє визначати район виробництва олії з точністю 78% (діапазон розкидання результатів 53–100%) [6].

Розглянутий можливий механізм термічного руйнування пігментів і вплив їх структури на стійкість до нагрівання. Модель Арреніуса може бути використана для прогнозування впливу температури на вміст 5,8-фураноксидксантофілів в олії одноразового віджиму в залежності від тривалості обробки. Розглянута можливість використання співвідношення неоксантин/неохром в якості хімічного маркеру термічної обробки олії [7].

На основі високоолеїнової соняшникової олії розроблений продукт "олія фритюрна SolPro високоолеїнова" і вивчено її властивості. Показано, що перекисне число у соняшникової олії після температурної дії майже у 2,6 раза вище, ніж у високоолеїнової соняшникової олії, анізидинове число – в 1,4 раза, що свідчить про більшу стабільність високоолеїнової олії в порівнянні з соняшnikовою олією [8].

Приведений порівняльний жирнокислотний склад вивчених соняшникових олій, а також показники перекисного, анізидинового чисел і коефіцієнт екстенції. Показано, що олії високоолеїнових сортів соняшника більш стабільні по відношенню до високих температур, ніж традиційні [9].

Визначали наявність 1,3 поліциклічних ароматичних вуглеводнів у сирій соєвій олії, виробленій у Бразилії, та вплив процесу рафінування на їх вміст. Аналіз проміжних продуктів (нейтралізованої, бланшированої і дезодорованої олії) показав, що вміст дослідних компонентів під час рафінації знижується на 88%. Найбільший вплив на зниження рівня вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів в олії проявляють нейтралізація і дезодорація. Діапазон рівнів вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів у пробах сирової й дезодорованої олії складав 10–316 і 3–69 мкг/кг [10].

Ляна олія представляє особливу зацікавленість внаслідок високого вмісту в ній α -лінолевої кислоти і ω -3 жирних кислот, але вона легко піддається окисленню. Досліджували можливість використання чистих препаратів мірицитину, (+)-катехіну, геністеїну і кавової кислоти в концентрації 555 мкмоль/кг для захисту рафінованої лляної олії від окислення [11]. Захисний вплив добавок оцінювали за рівнем утворення гідроперекисних сполук, вмісту ω -3 жирних кислот і залишковому вмісту АО в олії в результаті зберігання за температури 60 °С. Встановлено, що кавова кислота, (+)-катехін і мірицитин більш ефективні, ніж синтетичний бутилокситолуол. Мірицитин активніше інших сполук сповільнює окислення α -лінолевої кислоти. Хімічна структура фенольних сполук у найбільшій мірі визначає їх антиокислювальну активність..

Отже, склад рослинних олій суттєво впливає на властивості, стійкість у зберіганні, термічному обробітку, дозволяє прогнозувати оптимальні терміни раціонального використання і забезпечити цільове використання цінних видів жирів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Rohmann A., Che Man Y. B. Authentication of extra virgin olive oil from sesame oil using FTIR spectroscopy and gas chromatography // *Int. J. Food Prop.* – 2012. – 15, № 6. – P. 1309-1318.
2. Achat Sabiha. Direct enrichment of olive in oleuropein by ultrasound-assisted maceration at laboratory and pilot plant scale / Sabiha Achat, Valerie Tomao, Khodir Madani [et al] // *Ultrason. Sonochem.* – 2012. – 19, № 4. – P. 777–786.
3. Salmeron Jose F. Measuring the colour of virgin olive in a new colour scale using a low-cost portable electronic device / Jose F. Salmeron, Luis Gomez-Roberto, Miguel A. Carvajal [et al] // *J. Food Eng.* – 2012. – 111, № 2. – P. 247 – 254.

4. Guerfel M. Chemical composition of virgin olive oils from the Chemlali cultivar with regard to the method of the olive tree propagation. / M. Guerfel, M.B. Mansour, Y. Ouni [et al] // *Grasas y aceites*. – 2012. – 63, № 3. – P. 290–295.
5. Фролова Н.Н., Храброва Н.Н. Экспресс-метод идентификации оливкового масла. // *Масложировая промышленность*. – 2012. - № 5. – С. 27.
6. Longobardi F. Classification of olive oils according to geographical origin by using ¹H NMR fingerprinting combined with multivariate analysis. / F. Longobardi, A. Ventrella, C. Napoli [et al] // *Food Chem.* – 2012. – 130, № 1. – P. 177–183.
7. Aparicio-Ruiz R., Candul-Rojas B. Thermal degradation kinetics of neoxanthin, violaxanthin in virgin olive oils. // *J. Agr. and Food Chem.* – 2012. – 60, № 20. – P. 5180-5191.
8. Султанович Ю.А., Духу Т.А. Высокоолеиновое подсолнечное масло - основа для фритюрных масел и жиров // *Масла и жиры* – 2012. – № 3 – С. 16-18.
9. Григорьева В.Н., Журавлева Л.Н. Сравнительное изучение подсолнечных масел (традиционное, высокоолеиновое) при жарении во фритюре. // *Современные методы направленного изменения физико-химических и технологических свойств сельскохозяйственного сырья для производства продуктов здорового питания: Сборник научных трудов* – М., 2011 – С. 98–101.
10. Camargo Monica C. Rojo, Antonioli Paula Ramos, Vicente Eduardo/ Evaluation of polycyclic aromatic hydrocarbons content in different stages of soybean oils processing // *Food Chem.* – 2012. – 135, № 3. – P. 937– 942.
11. Michotte D. Linseed oil stabilization with pure natural phenolic compounds / D. Michotte, H. Roges, R. Chirinos [et al] // *Food Chem.* – 2011. – 129, № 3. – P. 1228–1231.

ИССЛЕДОВАНИЕ СОСТАВА ЗУБНЫХ ПАСТ И ЕГО ВЛИЯНИЯ НА ПРИОРИТЕТЫ ВЫБОРА

Л. В. Целикова,

доцент кафедры товароведения, к.э.н., доцент

Ж. И. Шишко,

студент

Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет
потребительской кооперации», Республика Беларусь, г. Гомель

Зубная паста является основным средством ухода за полостью рта, т.е. гигиены, профилактики и лечения. И потребителю сегодня в торговых объектах и аптечной сети предлагается огромное их количество. Решение о покупке порой не базируется на знаниях состава зубных паст и его влиянии на здоровье. Предпочтения чаще отдаются дизайну тюбика и упаковки, цене, товарному знаку или торговой марке и пр. В этой связи считаем необходимым провести

исследование и сравнить потребительские свойства зубных паст, реализуемых в розничной торговой сети региона [1, с.256; 2, с.87].

Нами был выдвинут вопрос-тезис о том, как влияет знание состава зубной пасты на правильный выбор при её покупке? Используемые методы исследования – опрос, наблюдение, сравнение, анализ.

Для исследования были взяты пасты, массово представленные в розничной торговой сети Гомельского региона.

Это зубные пасты *производителей дальнего зарубежья*: clister, aquafresh, splat, blend-a-med, colgate, platinum, pepsodent.

Из паст *российского производства* исследовались: дракоша, семейная, новый жемчуг, 32 зуба, парадонтол, лесной бальзам.

Из белорусских зубных паст обращено внимание на линейку Dentavit от «Витэкс», BlackA Clean.

По маркировке мы изучили состав зубных паст, по учебной литературе – влияние состава на организм человека.

Установлено, что в состав зубных паст входят абразивы, увлажняющие и противокариесные вещества, ПАВ, антибиотики, вкусовые добавки (сахара; ароматизаторы), загустители, связующие вещества.

В результате исследования также выявлено:

1. Абразивы очищают, полируют и отбеливают зубную эмаль. В качестве абразивов выступают диоксид титана, диоксид кремния, пирофосфаты калия и натрия, бикарбонат натрия (сода пищевая), карбонат кальция (осажденный мел), лактат кальция, карбамиды, гидроксид алюминия. Они оказывают различное действие на зубы и полость рта. Так, *диоксид титана* разрушает зубной камень, регулируют кислотно-щелочной баланс. *Диоксид кремния (гидратированный кремний)* отбеливает и мягко очищает желтый налет, не причиняя при этом вреда зубной эмали в отличие от соединений алюминия и мела. *Пирофосфаты калия и натрия, бикарбонат натрия (сода пищевая), карбонат кальция (осажденный мел), лактат кальция, карбамиды, гидроксид алюминия* дают хорошее отбеливание, но использование паст с их содержанием рекомендуется применять не чаще 1 – 2 раза в неделю, т.к. можно повредить эмаль.

Дешевые зубные пасты, имеющие в своем составе одновременно фтор и мел (карбонат кальция) не удачны для эффективного ухода за полостью рта, поскольку мел нейтрализует все полезные свойства фтора.

Лучше выбирать зубные пасты, на которых указывается степень (индекс) абразивности (RDA). Зная значения индекса RDA, можно определить назначение и особенности использования зубной пасты. Так, для чувствительных зубов значение должно составлять не более 25 RDA (условных единиц), для здоровых зубов – до 100. При этом в интервале 30–50 – зубную пасту рекомендуется использовать при некариозных поражениях; в интервале 50–80 – детям для ухода за полостью рта; в интервале 80–100 – взрослым для

ухода за полостью рта; в интервале 120–150 –при необходимости отбеливания зубов.

2. Увлажняющие вещества (сорбит, ксилит, полиэтиленгликоль) предохраняют высыхание зубных паст, задерживая влагу, понижают температуру замерзания, придают пластичность, обеспечивают стабильность пенообразования. Однако сорбит, ксилит повышают сахар, обладают легким слабительным эффектом, поэтому у детей могут вызвать диарею.

3. Противокариесные вещества – *фториды* в растворенном виде: фториды натрия и олова, подкисленный фторид натрия, органические соединения фтора (аминофториды), соединения биодоступного кальция (глицерофосфат кальция); *чай зеленый* (*Camellia sinensis*). Они подавляют обмен веществ у бактерий, содержащихся в зубном налете, их способность к образованию кислот, оказывающих разрушающее действие на зубную эмаль, минерализуют твердую ткань зубов, тем самым повышая их устойчивость к кариесу, усиливая стойкость зубов к воздействию кислот. Зубная паста, содержащая фтор, однозначно укрепляет зубную эмаль. *Чай зеленый* (*Camellia sinensis*), благодаря высокому содержанию фтора, является хорошим противокариесным средством, поддерживает полезную микрофлору полости рта, освежает дыхание, укрепляет десны.

4. ПАВ (лаурилсульфат натрия, лаурилсаркозинат натрия) влияют на пенообразование зубных паст, а также их очищающие свойства. Лаурилсульфат натрия как синтетическое ПАВ из состава СМС химически опасно, поэтому лучше, если в составе натуральное составляющее – лаурилсаркозинат натрия.

5. Одновременное добавление в состав пасты кальция и фторидов неэффективно, т.к. они взаимодействуют друг с другом, образуя нерастворимую соль - фторид кальция. А также ксилита – вещества с выраженным бактериостатическим эффектом в отношении кариесогенной микрофлоры.

6. Антибиотики (синтетические: триклазан (паста BLEND-A-MED), хлоргексидин, гексидин, гексетидин, метронидазол; натуральные: мирра, экстракт желтокорня канадского, алое вера, экстракт астрагала, экстракт исландского мха, экстракт черной бузины, экстракт листьев зеленого чая) убивают не только вредные, но и полезные бактерии, уничтожая естественную микрофлору полости рта.

7. Вкусовые добавки: сахара (синтетические: сорбитол и сахаринат натрия, ацесульфат калия, сахарин, цикломат натрия, сорбит, аспартам и др.; натуральные: стевия). Синтетические заменители сахара, придающие зубной пасте приятный вкус, не создают при этом угрозы кариеса), ароматизаторы (идентичные натуральным и натуральные: ментол, тимол, карвакрол, лионен, скалены и др.).

8. Загустители (глицерин, алюминийлактат), связующие вещества (препараты агара, пектин, декстран, глицерин, альгинат

натрия, карбоксиметилцеллюлоза, гидроксид натрия (эмульгатор, регулятор кислотности) формируют однородную консистенцию, её устойчивость.

Список использованных информационных источников

1. Шишко, Ж.И., Целикова, Л.В. Исследование особенностей ассортимента зубных паст /Ж.И.Шишко, Л.В.. Целикова //Инновационный потенциал молодёжи в современном мире: материалы XXVIII международной научно-практической 3конференции студентов и учащихся (г.Гомель, 3-5 мая 2018 г.). – Гомель: БТЭУ, 2018. – С. 255-257.

2. Целикова, Л.В. Инновационное производство товара как основа экономической стабильности предприятия /Л.В.Целикова, В.Е.Сыцко, В.В.Садовский //Союз науки и практики: актуальные проблемы и перспективы развития товароведения: сборник научных статей международной научно-практической конференции (г.Гомель, 4 ноября 2016г.); редкол.: Лебедева С.Н. [и др.] ; под науч. ред. д.т.н., проф. Сыцко В.Е. – Гомель: БТЭУ, 2016. – С. 85-88.

АНАЛІЗ ПЕРЕВАГ І НЕДОЛІКІВ ЧИННИХ СИСТЕМ КЛАСИФІКАЦІЇ КЕРАМІЧНОЇ ПЛИТКИ У ЗАСТОСУВАННІ ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ

О. В. Шумський,

доцент кафедри товарознавства і технологій непродовольчих товарів,
к.т.н., <https://orcid.org/0000-0002-1800-5163>

О. В. Лук'янюк,

магістр, спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Львівський торговельно-економічний університет, Україна, м. Львів

Відомо, що у теорії товарознавства класифікація об'єктів дослідження (товарів, виробів) вважається чи не найважливішою характеристикою тієї товарної групи, до якої ці об'єкти відносяться [4-6]. Звідси, класифікація будівельної кераміки в цілому, і керамічної личкувальної плитки, зокрема, є вагомим чинником для забезпечення ефективної організації технологічного процесу будівельно-ремонтних опоряджувальних робіт, для оперативного управління їх асортиментом в оптовій та роздрібній торгівлі, а також – для їх ідентифікації у процесі митного оформлення [7-9].

Аналіз даних фахової літератури [1-3, 7, 9] та електронних інформаційних ресурсів свідчить про те, що керамічні личкувальні будівельні матеріали/вироби можуть бути об'єктом низки класифікаційних систем: навчальної, наукової, класифікації за вимогами стандартів (ДСТУ), зовнішньоекономічної, митної, торговельної, економіко-статистичної та ін.

З поміж них, у практиці виробничої, будівельної, комерційної і зовнішньоекономічної діяльності найчастіше використовують такі: 1) навчальну, тобто, класифікацію, що подається у спеціальній літературі (переважно застосовується

у торгівлі); 2) стандартну (згідно з нормами і вимогами ДСТУ – при проведенні опоряджувальних робіт); 3) за вимогами УКТ ЗЕД (при здійсненні експортно-імпортних операцій).

Детальний аналіз зазначених класифікацій керамічної плитки, особливо класифікації за вимогами УКТЗЕД [8, 9], дозволив нам зробити такі висновки.

1. Головна особливість і перевага навчальної класифікації – використання для групування 13-ти ознак, які тісно пов'язані зі споживними властивостями плитки. Широка номенклатура ознак забезпечує формування торговельного асортименту такої глибини і повноти, який є достатнім для потенційного задоволення мінливої структури потреб «сучасного споживача» [2, 3, 4].

Водночас, деталізація окремих класифікаційних ознак показує, що не всі вони відображають досягнення та результати сучасних виробничих технологій, тобто не зовсім відповідають структурі реальної виробничої номенклатури личкувальної кераміки.

Таким чином, існуюча навчальна класифікація нашого об'єкту потребує суттєвого доопрацювання та «осучаснення».

2. За вимогами чинних НД, об'єкт нашого дослідження класифікують на 3 типи: 1) плитки керамічні глазуровані для внутрішнього облицювання стін; 2) плитки керамічні для підлог; 3) плитки керамічні фасадні і килими з них.

В цілому стандартна класифікація дещо деталізує навчальну за вказаними типами, однак для кожного з них класифікаційні ознаки *фактично однакові*, при цьому деталізація має місце лише для ознаки «розмірні характеристики» або «типорозміри» – для плитки для внутрішнього облицювання стін.

Водночас, класифікаційні ознаки керамічної личкувальної плитки за вимогами НД є вагомим елементом інструментарію для її ідентифікації, зокрема перевірки відповідності опису у класифікаційних угрупованнях УКТЗЕД.

Звідси, стандартна класифікація плитки є частиною методологічної бази для обґрунтування підстав щодо прийняття оперативних класифікаційних рішень при здійсненні експортно-імпортних операцій з нею.

3. Класифікація керамічної личкувальної плитки за вимогами УКТЗЕД-2014 є вкрай ґрунтовним і деталізованим групуванням, яке враховує достатньо репрезентативну кількість ідентифікаційних ознак (призначення, різновиди, конструктивні особливості, розмірні характеристики, вид кераміки як матеріалу, форму, фасон та ін. – табл. 1).

Таблиця 1 – Класифікація і кодування керамічної личкувальної плитки за вимогами УКТ ЗЕД 2014) [8, 9]

Код за УКТ ЗЕД	Назва	Ставки мита		Додаткові ОВО
		пільгова	повна	
6907	Плитка та плити для мостіння і покриття підлоги, кам'яних стін, керамічні неглазуровані кубики, керамічні неглазуровані для мозаїки та аналогічні вироби на основі та без неї:			
6907 10 00 00	– плитка, кубики та аналогічні вироби прямокутної або іншої форми, найбільша грань яких може бути вписана в квадрат із стороною менш як 7 см	5%	5%	м ²
6907 90	– інша			
	Інша:			
6907 90 20 00	– з кам'яної кераміки	5%	5%	м ²
6907 90 80 00	– інша	5%	5%	м ²
6908	Плитка для мостіння, облицювальна для підлоги, печей, камінів чи стін керамічна глазурована; кубики керамічні глазуровані для мозаїчних робіт та аналогічні вироби, на основі або без неї:			
6908 10 00 00	– плитка, кубики та аналогічні вироби прямокутної або іншої форми, найбільша грань яких може бути вписана в квадрат із стороною менш як 7 см:	10%	10%	м ²
6908 90	– інші			
	– – з грубої кераміки			
6908 90 11 00	– – – подвійна плитка типу «шпальтплаттен»	5%	5%	м ²

Відповідно до принципу УКТЗЕД щодо однозначного віднесення товарів до класифікаційних угруповань при митному оформленні експортно-імпортних операцій з керамічною личкувальною плиткою об'єкт нашого дослідження слід включати тільки до таких класифікаційних угруповань [8, 9]:

- до розділу XIII «Вироби з каменю, гіпсу, цементу, азбесту, слюди або аналогічних матеріалів; керамічні вироби; скло та вироби із скла», конкретніше – до групи 69 «Керамічні вироби» [8, с. 1563];

- група 69, в свою чергу, включає тільки дві товарні позиції (heading): 6907 «Плитка та плити для мостіння і покриття підлоги, кам'яних стін, керамічні неглазуровані кубики, керамічні неглазуровані для мозаїки та аналогічні вироби на основі та без неї» і 6908 «Плитка для мостіння, облицювальна для підлоги, печей, камінів чи стін керамічна глазурована; кубики керамічні глазуровані для мозаїчних робіт та аналогічні вироби, на основі або без неї» [8, там же];

- подальший поділ об'єкту дослідження на класифікаційні угруповання (товарні підпозиції, категорії, підкатегорії, субкатегорії) за вимогами УКТЗЕД-2014, їх перелік та коди подані у табл. 1.

Слід зауважити, що за вимогами УКТЗЕД-2011 (з 01-01-2014 на території України втратили чинність) номенклатура класифікаційних угруповань була

дещо ширшою і глибшою (включала 8 підкатегорій), що, на нашу думку давало можливість точнішої ідентифікації за додатковими товарознавчими ознаками (вид кераміки і розмірні характеристики).

В той же час, до класифікаційних угруповань, поданих у табл. 1 є певні застереження, за якими ця група включає тільки керамічні вироби, піддані *обпаленню після формування*, а до товарних позицій 6904-6914 включені тільки ті вироби, що не включаються до товарних позицій 6901-6903 [8, с. 1563].

Детальний аналіз змісту «*Пояснень до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності*» свідчить, що у них є перелік і тлумачення важливих товарознавчих ознак, які служать вагомою підставою для достовірної ідентифікації плитки як об'єкту декларування, зокрема перевірки її відповідності опису у зазначених вище класифікаційних угрупованнях і, відповідно, для прийняття оперативного класифікаційного рішення при її митному оформленні.

Тут же подані детальні товарознавчі ознаки: а) для ідентифікації керамічної неглазурованої плитки посеред інших видів (товарних позицій) будівельної кераміки; б) для їх ідентифікації на рівні підпозицій, категорій і підкатегорій:

1) плити і плитки для облицювання печей і стін мають меншу товщину стосовно розмірів своєї поверхні, аніж будівельна цегла;

2) якщо цегла відіграє основну роль у будівельних роботах, утворюючи собою каркас будинків, то плити і плитки (кахлі) призначені для того, щоб їх прикріплювали цементом, зв'язувальною речовиною або будь-яким іншим способом до поверхні вже існуючих стін і т.д.;

3) від черепиці вони також відрізняються тим, що зазвичай мають плоску поверхню, у них не потрібні отвори або інші пристосування для кріплення, а також тим, що їх прикріплюють поруч, *не накладаючи* одну на одну;

4) плити більші від плиток (кахлів) і зазвичай є прямокутної форми; крім того, плитки (кахлі) можуть мати різну форму (шести-, восьмикутні і т.д.);

5) плитки (кахлі) застосовують переважно для облицювання стін, камінів, печей, підлог та доріжок; плити використовують переважно для мостіння доріг, підлог або камінів;

б) вироби обох категорій можуть бути виготовлені з грубої кераміки, але вироби, піддані особливо великим навантаженням, частіше бувають осклянілі, наприклад, плитки (кахлі) з кераміки, фарфору або випаленого стеатиту (наприклад, плитки (кахлі) для облицювання дробарок і т.д.);

7) деякі керамічні плитки застосовуються лише для мостіння; на відміну від цегли вони зазвичай мають форму кубів або усічених пірамід, як правило, їх виготовляють з грубої кераміки, або у виняткових випадках, з фарфору (плитки для позначення пішохідних переходів).

Отже, класифікація виробів товарних позицій 6907 та 6908 на нижчих рівнях визначається в більшому ступені їхньою формою і розмірами, ніж структурою кераміки (черепка).

Таким чином, класифікація за УКТЗЕД створює умови для її застосування у митних тарифах при визначенні митної вартості, а також – для обліку об'єктів

дослідження при здійсненні ЗЕД, котра, як відомо, є вагомою складовою частиною комерційної діяльності багатьох сучасних підприємств торгівлі.

Список використаних інформаційних джерел

1. Кравченко В.М. Товарознавство будівельних виробів : навч. посібник / В.М. Кравченко, С.О. Сіренко, П.Д. Мамонов. – К. : КНТЕУ, 2004. – 192 с.
2. Коцій Я.Й. Технологія будівельного виробництва : [курс лекцій для студентів інженерно-будівельного профілю] / Я.Й. Коцій, І.Г. Іваник, С.І. Віхоть. – Львів : Видавництво «НУ Львівська Політехніка». – 2006. – 94 с.
3. Захарченко П.В., Купрієнко П.Й. Товарознавство керамічних будівельних матеріалів : Навчальний посібник / П.В. Захарченко, П.Й. Купрієнко, К.К. Пушкарьова та ін. – К. : КНУБА, 2006. – 221 с.
4. Артюх Т.М. Теоретичні основи товарознавства [ел. ресурс] : навчальний посібник / Т.М. Артюх, І.В. Григоренко. – К. : НУХТ, 2014. – С. 159-160. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/73.24.pdf/>.
5. Теоретичні основи товарознавства : навч. посіб. у структурно-логічних схемах / А. А. Дубініна, Г. В. Дейниченко, Т. В. Щербакова та ін. – Харків : ХДУХТ, 2014. – 180 с.
6. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства : Навч. посібник / Л.Д. Титаренко. – К. : Центр навчальної літератури, 2003. – 227 с.
7. Гребельник О.П. Митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності : Підручник / О.П. Гребельник. – К. : Центр навчальної літератури, 2005. – 696 с.
8. Консалтинг ВЕД сервис : Український класифікатор товарів (УКТЗЕД) : Пояснення до УКТЗЕД. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://consult-ved.com.ua/inform/uktzd?languach=ua/>.
9. Структура та механізм застосування Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності– [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://pidruchniki.com/10740413/ekonomika/struktura_mehanizm_zastosuvannya_ukrayins_koyi_klasifikatsiyi_tovariv_zovnishnoekonomichnoyi_diyalnosti/.

ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ

Г. О. Ящишина,

головний судовий експерт сектору товарознавчих та гемологічних досліджень, відділу товарознавчих, гемологічних, економічних, будівельних, земельних досліджень та оціночної діяльності

Чернівецького науково-дослідного експертно-криміналістичного центру
МВС України, Україна, м. Чернівці

Радикальні реформи, пов'язані із переходом України до ринкових відносин, призвели до зростання правопорушень в економічній сфері та криміналізації суспільства в цілому.

При розслідуванні та судовому розгляді кримінальних проваджень та цивільних справ, часто виникає необхідність у використанні спеціальних знань в галузі товарознавства, а саме в судово-товарознавчій експертизі. Судово-товарознавчі експертизи необхідні для розслідування кримінальних проваджень (про розкрадання державного, суспільного або приватного майна, скоєння розбоїв та грабежів, фальсифікацію продукції, недобросовісну конкуренцію тощо) і цивільних справ (розподіл майна, вирішення господарських спорів, виключення майна із опису, відшкодування збитків при пошкодженні майна тощо).

Вони призначаються у тих випадках, коли необхідно вирішити питання, що пов'язані з якістю готових непродовольчих або продовольчих товарів, їх сортами, правильністю транспортування та зберігання.

Сутність судово-товарознавчої експертизи полягає в тому, щоб за допомогою спеціальних товарознавчих досліджень вивчити споживчі властивості виробів, визначити фактичний стан їх якості та на основі цього обґрунтувати вартість наданих на дослідження об'єктів.

На стадії роздільного дослідження, експертом товарознавцем проводиться ідентифікація об'єктів дослідження, встановлення відповідності об'єкта оцінки наявним вихідним даним [2].

Сучасний ринок наповнений товарами різного походження, які часто виявляються фальсифікованими, мають явні та приховані дефекти, можуть бути небезпечними для здоров'я та життя людини. У зв'язку із цим нагальним є питання щодо правильності використання методів для визначення, виявлення фальсифікацій та раціональності дій під час ідентифікації таких товарів у галузі товарознавства.

Фальсифікація (або підробка) товарів існує давно, але якщо раніш вона була більш простою, то тепер вона стала складнішою. Вона потребує для свого виявлення, сучасних методів та приладів, тому що фальсифікатори використовують для підробки товарів сучасні досягнення науки та техніки. В Україні підробляють і продають продукцію відомих вітчизняних та закордонних фірм. В зв'язку з актуальністю проблем по виявленню справжності, ідентифікації і особливо, фальсифікації товарів необхідна розробка різних програм по забезпеченню безпеки товарів і захисту споживачів.

Ідентифікація вимагає багатосторонніх досліджень експертами товарознавцями. Оскільки результати ідентифікації того чи іншого виробу аналізуються і на основі цього аналізу роблять відповідні висновки. Це пояснюється ще й тим, що без проведення ідентифікаційної експертизи не можна встановити групу товару. Критеріями ідентифікації є характеристики товарів, які дозволяють можливість ототожнювати найменування представленого товару з найменуванням, зазначеним на маркуванні або в нормативних, товаросупровідних документах.

В стандартах, технічних умовах, правилах системи сертифікації харчових продуктів і продовольчої сировини передбачаються три групи показників:

- органолептичні;
- фізико-хімічні;
- мікробіологічні.

Найбільш придатні для ідентифікації органолептичні та фізико-хімічні показники.

У сучасних умовах стрімкого розвитку підприємництва і створення підприємницьких виробничих структур сучасний ринок поповнюють вироби кустарного походження, де може спостерігатись фальсифікація також. Питання щодо способу виготовлення товару (фабрично-заводський чи кустарний) також важко віднести тільки до компетенції експерта товарознавця. У процесі експертного дослідження він визначає якість виробу, встановлює ознаки виконання та ступінь їхнього впливу на естетичні та функціональні властивості товару. Однак, рівень кустарного виготовлення виробу, може бути дуже високим. Тому для визначення способу виготовлення товару необхідні не тільки знання матеріалів, різних деталей, конструкції, опис моделі, а насамперед особливість технології виготовлення. Отже, таке питання належить також до компетенції експерта-технолога, що обізнаний із технологією виготовлення подібних виробів на промислових підприємствах.

Проводячи експертне дослідження за судово-товарознавчою експертизою, експерт вивчає маркування виробів, що нанесене безпосередньо на виріб або міститься на ярликах чи етикетках. Маркуванням може бути текст, умовне позначення, малюнок, які вміщують дані про виробника, позначки у вигляді цифр чи літер, що характеризують якість товару (наприклад розмір, сорт), штрих-код, який теж вміщує дані про країну виробника та товар, а також різні маніпуляційні знаки, які вказують на спосіб поводження із вантажем чи догляду за виробом. Дослідження маркувальних даних, що розкривають характеристики основних властивостей виробів, необхідне при вирішенні ряду питань, наприклад під час вирішення завдання щодо визначення відповідності чи невідповідності фактичних властивостей виробів значенням маркування в частині артикулу або при вирішенні питань щодо відповідності чи невідповідності фактичної якості досліджуваних виробів даним, що містяться на маркуванні [4].

Поряд із безпосереднім дослідження виробів, маркувальних позначок, зразків, експерти-товарознавці працюють із документами, в яких відображено стан товару; різні процеси, які з ним відбуваються; здійснення товарних операцій (приймання, розбракування, розсортування, реалізація) та надано додаткову інформацію щодо товару. До таких документів відносять:

- документи, які вміщують інформацію щодо походження виробів (сертифікати, посвідчення якості, технічні паспорти, ярлики);
- товарно-супровідні документи, які характеризують якість товару та упаковки перед здачею його на склад готової продукції та відправкою покупцю (специфікації, рахунки-фактури, товарно-транспортні накладні, пакувальні аркуші, ярлики);

- товарно-транспортні (відвантажувальні) документи, які містять інформацію щодо умов та строків транспортування (квитанція про приймання вантажу, залізнична накладна, комерційний акт тощо);

- приймальні документи, в яких зафіксовані характеристики якості товару при прийманні – дані про приймання та методи випробувань (акти розбракування, акти експертиз Бюро технічних експертиз, акти лабораторних досліджень, дефектні відомості, журнали приймання та розбраковки товарів, акти уцінки та переоцінки, паспорти на товари тощо);

- складські документи, які містять вимоги щодо умов зберігання товару, претензійні матеріали;

- процесуальні документи (протоколи огляду, висновки експертів, різні довідки, заяви) [3].

Одним з проблемних питань щодо здійснення експертизи товарів на сучасному етапі розвитку ринку є впорядкування процесу апробації і впровадження в експертну практику наукових рекомендацій та нових розробок. Тому, вважається за доцільне на законодавчому рівні встановити порядок апробації нових (прогресивних) методів (методик) дослідження показників якості товарів, що надходять на ринок, визначити процедуру і єдині загальнообов'язкові форми їх опублікування і впровадження в практику.

Аналізуючи проблеми і стан експертної діяльності у галузі товарознавства в Україні, можна констатувати, що за останніми роками відбулися позитивні зміни, в першу чергу, в правовому її регулюванні. Зараз спостерігається стійка позитивна тенденція до розширення науково-методичної і технічної бази, освоєння і проведення нових видів експертиз товарів. Сучасна законодавча база щодо експертної діяльності в Україні містить норми, покликані забезпечувати її ефективне здійснення на належному рівні, а також визначає деякі загальноновизнані етичні принципи, покладені в основу цієї діяльності. Втім, незважаючи на існуючу систему оцінювання відповідності товарів щодо їх безпечності та якості і захисту прав споживачів, внаслідок розбалансування, припинення або суттєвого зниження обсягів виробництва вітчизняної продукції, ринок України насичується недоброякісними товарами.

Затвердені в чинному порядку нові методи експертизи товарів з науковим обґрунтуванням результатів досліджень слід, включати в єдиний державний (реєстр). Застосування інноваційних методик експертизи, які не є затвердженими і типовими для експертної практики, повинні пройти повний шлях свого всебічного становлення і належного нормативного і методичного забезпечення.

Отже, вдосконалення в Україні експертної діяльності в галузі товарознавства може суттєво підвищити рівень захисту національного ринку від надходження недоброякісної продукції. Результати експертиз отримуватимуться з використанням сучасних досягнень науки у галузі товарознавства і повністю відповідатимуть принципам об'єктивності,

всебічності і повноти досліджень. Активізацію експертної діяльності можна вважати повноцінним показником правової розвиненості держави.

Список використаних інформаційних джерел

1. Інструкція з організації проведення та оформлення експертних проваджень у підрозділах Експертної служби Міністерства внутрішніх справ України / Затверджена наказом Міністерства юстиції України 17.07.2017 № 591 / Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 18.08.2017 за № 1024/30892.

2. Постанова Кабінету Міністрів України від 10.09.2003 № 1440 «Про затвердження Національного стандарту № 1 «Загальні засади оцінки майна і майнових прав»».

3. Методичний посібник з питань призначення та проведення судово-товарознавчих експертиз продовольчих товарів з метою визначення їх вартості/ Затверджена Міністерством юстиції України та Харківський науково-дослідний інститут судових експертиз ім. Засл. проф. М. С. Бокаріуса /Харків 2009.

4. Методика визначення вартості майна – Х.: СПДФО Данюк Л. І. 2004 р., 112 С. (реєстраційний код 12.1.15 зазначений в реєстрі судових методик Міністерства юстиції України).

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 3 ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ СУДОВО- БУХГАЛТЕРСЬКОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Р. П. Андрушко,

доцент кафедри обліку та оподаткування, к.е.н., доцент

З. П. Мирончук,

доцент кафедри обліку та оподаткування, к.е.н., доцент

Львівський національний аграрний університет, Україна, м. Львів

Економічний розвиток країни залежить від ефективного використання матеріальних ресурсів і праці людей. Економічною наукою постійно досліджуються питання інвестування. Сьогодні питання активізації інвестиційного процесу є ключовим для української економіки. Це обумовлено істотним впливом інвестицій на процес економічного росту галузей національної економіки.

Ефективна інвестиційна діяльність є одним із найважливіших аспектів економічного розвитку суб'єктів господарювання всіх рівнів. Важливим чинником, який сприяє цьому, є добре налагоджена система управління підприємством, відтак організація обліку та контролю як її складової.

Згідно ЗУ «Про інвестиційну діяльність» інвестиційною діяльністю є сукупність практичних дій громадян, юридичних осіб і держави щодо реалізації інвестицій [5]. Інвестиції – це довгострокові вкладення грошових, майнових та інтелектуальних цінностей в об'єкти підприємницької та інших видів діяльності з метою отримання прибутку або досягнення соціального ефекту.

Отже, однією з функцій управління інвестиційною діяльністю на підприємстві є оперативний контроль. Оперативний інвестиційний контроль – це процес перевірки виконання й забезпечення реалізації всіх управлінських рішень у сфері інвестиційної діяльності підприємства.

Слід зазначити, що нерідко допускаються зловживання окремими працівниками підприємств щодо інвестиційної діяльності, це стає предметом розслідування і судових розглядів. Об'єктивну ж оцінку доказів, які є в бухгалтерських документах, забезпечує судово-бухгалтерська експертиза.

Потреба у дослідженнях судово-бухгалтерською експертизою вказаних операцій виникає, передусім, при створенні конфліктних ситуацій у сфері інвестиційної діяльності підприємства, пов'язаних, зокрема, із порушенням чинного законодавства України, нормативно-правових актів, зловживаннями в сфері обігу цінних паперів і т.д. [3].

Здійснення судово-бухгалтерської експертизи операцій з інвестиційної діяльності підприємства проводиться на основі попередньо сформованого локального стандарту експертного дослідження, який включає:

- об'єкти судово-бухгалтерської експертизи операцій з інвестиційної діяльності підприємства;
- джерела інформації для проведення експертизи;
- конкретні методичні прийоми дослідження;
- методичні прийоми узагальнення і реалізації результатів експертизи операцій з інвестиційної діяльності підприємства [2].

До об'єктів судово-бухгалтерської експертизи інвестиційної діяльності підприємства належать:

- інвестиції у майнових цінностях; ноу-хау, авторські права, інші об'єкти інтелектуальної власності;
- векселі, акції, облігації та інші цінні папери;
- капітальні інвестиції;
- бухгалтерський облік інвестицій;
- правопорушення в інвестиційній діяльності підприємства.

Джерелами інформації судово-бухгалтерської експертизи інвестиційної діяльності підприємства є: законодавство України про інвестиційну діяльність; нормативно-правові акти, що регулюють її здійснення; інструктивні матеріали з обліку інвестиційної діяльності; первинні документи та реєстри бухгалтерського обліку; інформація правоохоронних органів, тощо [1].

За характером документальної інформації, яка відображає різні аспекти діяльності суб'єкта підприємництва, та стосовно доказу окремих обставин вчинення злочину, документи поділяються на:

- 1) установчі та організаційно-розпорядницькі документи підприємства;
- 2) документи органів державної реєстрації;
- 3) банківські документи;
- 4) документи податкових органів;
- 5) документи бухгалтерського обліку і звітності.

Особливо велике значення при розслідуванні економічних злочинів мають бухгалтерські документи, які у залежності від їхнього походження та змісту інформації, поділяються на первинні облікові документи, документи оперативного обліку і документи неофіційного обліку. Кожна класифікаційна група відображає не тільки певну інформацію, але й обумовлює коло осіб, відповідальних за їх оформлення, та місце їх зберігання.

Основними методичними прийомами експертного дослідження операцій з інвестиційної діяльності є розрахунково-аналітичні (економічний аналіз, статистичні розрахунки, аналітичні розрахунки тощо) та документальні.

Методичні прийоми узагальнення і реалізації результатів судово-бухгалтерської експертизи інвестиційної діяльності включають групування результатів експертного дослідження, аналітичне групування доказів, узагальнення результатів дослідження, систематизований виклад висновків,

розробку профілактичних заходів, реалізацію результатів судово-бухгалтерської експертизи) [5].

Експерт-бухгалтер на основі проведеного дослідження узагальнює результати його здійснення в журналі судово-бухгалтерської експертизи. При цьому фіксують зміст конкретного питання, винесеного на розгляд судово-бухгалтерської експертизи, вказують перелік нормативно-правової та фактографічної інформації, що стосується безпосередньо досліджуваного питання, формулюють зміст недоліків і правопорушень, виявлених ревізією, наводять суму збитку та вказують посадову особу, яка відповідає за правопорушення.

На основі записів у журналі судово-бухгалтерської експертизи експерт-бухгалтер використовуючи методичні прийоми аналітичного групування доказів правопорушень у сфері інвестиційної діяльності, у спеціальних аналітичних таблицях формує зведений результат експертного дослідження.

На підставі наведених вище матеріалів експерт-бухгалтер складає узагальнюючий висновок судово-бухгалтерської експертизи, який разом з журналом та аналітичними таблицями передається правоохоронному органу, що призначив експертизу.

Результативність судово-бухгалтерської експертизи значною мірою залежить від її підготовки, у якій можуть бути виділені кілька складових: вибір часу призначення експертизи; підготовка матеріалів для її проведення; винесення постанови про призначення експертизи.

Щоб уникнути зловживань та різного роду порушень у суб'єктів підприємництва, доцільно належним чином організувати систему внутрішнього контролю.

Іноземні інвестори мають бути зацікавлені у фінансуванні вітчизняних підприємств, тому керівникам українських компаній слід максимально ефективно використовувати та впроваджувати інноваційні практики і підходи контролю інвестицій з метою подальшого розвитку даної сфери та забезпечення сталого розвитку економіки.

Список використаних інформаційних джерел

1. Білуха М.Т. Судово-бухгалтерська експертиза: Підручник для студентів вузів. – К.: Воля, 2004. – 653 с.
2. Бондар М. І. Інвестиційна діяльність: методика та організація обліку і контролю [Текст]: монографія / М. І. Бондар. – К.: КНЕУ, 2008. – 256 с.
3. Губанова Л. І. Система контролю за реалізацією інвестиційної програми в умовах трансформаційної економіки [Електронний ресурс] / Л. І. Губанова // БИЗНЕСИНФОРМ. – 2009. – № 4 ТОМ – Режим доступу: [http://archive.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/bi/2009_4/4\(2\)/4-6.pdf](http://archive.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/bi/2009_4/4(2)/4-6.pdf).
4. Короткова О. В. Інвестиційна привабливість підприємства та методика її оцінювання [Текст] / О. В. Короткова // Ефективна економіка. – 2013. – № 6. – С. 32.

5. Про інвестиційну діяльність [Електронний ресурс]: Закон України від 18.09.1991 р. № 1560-ХІІ. – Режим доступу: [\www/URL:http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12).

НОВІ ВИДИ ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

О. В. Бабій,

доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю, к.т.н.

А. В. Кошельник,

аспірант кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю

Київський національний торговельно-економічний університет,

Україна, м. Київ

Одним із ключових факторів тривалого зберігання харчових продуктів є використання новітніх пакувальних матеріалів. Основними тенденціями розвитку вітчизняного ринку пакувальних засобів є їх різноманіття, ексклюзивність, екологічність та простота в утилізації. Сучасний ринок харчових продуктів потребує надійного та економічного пакування, що гарантуватиме їх захист від негативного впливу навколишнього середовища, а крім того, стане дієвим маркетинговим інструментом.

Посилення конкуренції в галузі за рахунок виходу на ринок імпортованих продуктів примушує вітчизняних виробників не лише удосконалювати технологію виробництва та сировину, а підходити комплексно до аспектів конкурентоспроможності товару. Питання подовження термінів зберігання товарів та збільшення їх привабливості для споживача може бути вирішено за допомогою одного інструменту – удосконалення упаковки.

З точки зору споживача, пакування харчових продуктів повинно виконувати свої функції як під час продажу – приваблювати, так і після – зберігати товар без втрати споживних властивостей. Проте для виробників харчових продуктів існують особливі вимоги при виборі пакування а саме:

- екологічна безпечність;
- еластичність;
- механічна міцність;
- стійкість на розрив;
- нейтральність стосовно смаку та запаху продукту;
- низька проникність кисню;
- обмежена водонепроникність для попередження висихання продукту;
- стійкість до дії тепла та світла.

Сьогодні найпопулярнішим рішенням при пакуванні харчових продуктів є використання полімерних матеріалів. Багатошарові полімерні плівки мають значні переваги в пакуванні завдяки комплексу властивостей, необхідних для конкретного продукту. Однак збільшення кількості пластикових відходів, а також стурбованість спільноти даною проблемою призвели до появи перших

полімерних матеріалів, що біологічно розкладаються. Пластик, що біологічно розкладається – це пластик, який в результаті біодеградації перетворюється на діоксид вуглецю, воду і біомасу (біогумус).

Органічні біополімери для упакування харчових продуктів отримують на основі крохмалю, протеїнів, желатину та інших природних матеріалів. Можливе також введення спеціальних добавок (ароматизаторів, барвників) для регулювання смакоароматичних властивостей упакованого продукту [1].

Використання суміші кукурудзяного крохмалю і мікрокристалічної целюлози та метилцелюлози, з добавками пластифікаторів (поліолів) або без них, дозволяють отримати плівки з високою сорбційною здатністю, у тому числі до радіонуклідів, іонів важких металів та інших шкідливих сполук, що суттєво підвищує чистоту упакованих в них продовольчих товарів.

Плівку, виготовлену із молочного протеїну (казеїну) можна наносити безпосередньо на продукт для захисту від забруднення і псування. Із соєвого білкового ізоляту і карбоксиметилцелюлози з додаванням пластифікатора гліцерину, виготовлено плівку, розчинну у гарячій воді.

Розроблено технологію композитних плівок із пшеничної клейковини і ацетатфталату целюлози. Бар'єрні властивості цих плівок залежать від співвідношення компонентів. Проникність композитних плівок для вологи і кисню нижча, ніж плівок із чистої клейковини і целюлози. З підвищенням концентрації клейковини у плівці її розчинність у кислоті і механічна міцність знижуються [2].

Перспективною сировиною для виробництва біопластику вважається кукурудзяний та картопляний крохмаль. Нещодавно розроблено плівку на основі крохмалю з цеолітами для харчових продуктів [3].

Загалом білкові плівки характеризуються хорошими бар'єрними властивостями по відношенню до газів при низькій і середній відносній вологості, але низькими щодо дії води. Модифіковані плівки із желатину мають на 20% нижчу розчинність, порівняно з білковими. А обробка плівок формальдегідом підвищує розривну міцність приблизно на 60 %. При модифікації збільшується також термічна стійкість у поєднанні з підвищенням температури плавлення.

Отже, основними перевагами біополімерних плівок є:

- нетоксичність;
- висока екологічність;
- подовження терміну придатності;
- естетичність;
- зниження витрат та економне використання пакувальних матеріалів;
- можливість використання із широким асортиментом продуктів.

Список використаних інформаційних джерел

1. N. Gontard, S. Guilbert. (1994) Bio-packaging: technology and properties of edible and/or biodegradable material of agricultural origin. Food Packaging and Preservation., 159-181.

2. Danyxa Piñeros-Hernandez Carolina Medina-Jaramillo Alex López-Córdoba Silvia Goyanes. (2017) Edible cassava starch films carrying rosemary antioxidant extracts for potential use as active food packaging. Food Hydrocolloids. Volume 63, 488-495.

3. Prytulska N.V., Bondarenko E. (2015) Research of prospects for using zeolites in the food industry. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Vol 5, No 11(77), 4-9.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РИНКУ СПОЖИВАЧА ЯКІСНИМИ ПРОДУКТАМИ ХАРЧУВАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

О. В. Бараболя,

доцент кафедри рослинництва, к.с.-г.н., доцент
Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

В Україні спостерігається нерівномірне використання плодоовочевої продукції у свіжому вигляді, у зв'язку з її чітко вираженою сезонністю виробництва. Тому забезпечення населення протягом року свіжими та переробленими овочами – важливе завдання сільськогосподарських та виробничих підприємств та ринку продовольчих товарів України.

Раціональне харчування людини повинно складатися на 1/3 зі свіжих та перероблених плодів та овочів які являються природними джерелами інгредієнтів які містять вітамін С, пектинові речовини, клітковину, мінеральні речовини.

Не останню роль у щоденному забезпеченні споживача продуктами рослинного походження відіграє виробництво солоно-квашеної (ферментованої) продукції. Для забезпечення ринку необхідно збільшувати об'єми та асортимент овочевої продукції. А в сучасних умовах до якості сільськогосподарського виробництва особлива увага.

Виробництво овочевих культур – найбільш трудомісткий процес у сільському господарстві. Тому в останній час почали впроваджувати індустріальні технології виробництва, які передбачають освоєння науково – обґрунтованої системи землеробства, суворе дотримання прийнятих сівозмін і правильного чергування культур у них, вирощування високопродуктивних, з високою якістю продукції, придатних для механізованого збирання і після збиральної обробки сортів і гібридів, внесення оптимальних норм органічних і мінеральних добрив, застосування біологічних препаратів за проведення конвеєрних посівів для одержання продукції тривалий час, короткочасне і довгострокове зберігання, переробку та реалізації продукції у свіжому вигляді. Із збільшенням овочевої продукції спостерігається тенденція до збільшення її втрат при збиранні врожаю, транспортуванні, зберіганні і переробці. Втрати таких овочів як огірки, помідори, капуста і перець складають понад 50% [1].

Вирощування високих урожаїв огірків потребує великих затрат ручної

праці, особливо на збиранні плодів (80 % усіх затрат) і ефективних засобів захисту рослин від хвороб. Значної шкоди завдає культурі несправжня борошниста роса.

Головною умовою для збільшення вирощування і виконання плану закупок огірків в Україні є впровадження інтенсивної технології і ефективних засобів захисту рослин [3].

Як для використання у свіжому вигляді, так і для переробки потрібно вирощувати огірки, які задовольняли б споживача свіжої продукції (мали гарний товарний вигляд, були зібрані в оптимальній стиглості, без пошкоджень тощо), а також відповідали вимогам переробних заводів [6]. Для цього, крім перерахованих якостей, вони мають мати добрі смакові якості, що зумовлюються в основному вмістом біохімічних показників, високу біологічну цінність та бути екологічно безпечними. Всі зазначені показники значно залежать не тільки від сортових особливостей, а й від довжини плодів [1, 2]. Тому дослідження, присвячені вивченню якості плодів огірка різних сортів залежно від розміру є актуальними.

Для споживачів важливе значення має поживна та біологічна цінність переробленої продукції. Поживна цінність, як відомо, визначається наявністю у продукції сухої речовини, вуглеводів, жирів. Біологічна цінність залежить від наявності біологічно цінних речовин, насамперед вітамінів. Аскорбінова кислота має важливе значення для забезпечення імунних властивостей, нормального обміну речовин тощо. Як відомо, людським організмом він не синтезується, тому потрібне щоденне його надходження з натуральними продуктами. Солоні огірки можуть бути джерелом його постачання у несезонний період.

У процесі ферментації значно змінюється біохімічний склад огірків та заливки. Вміст сухої речовини збільшується порівняно зі свіжими плодами на 36–43 %. Накопичується вміст органічних кислот, у всіх дослідних варіантах зростає кислотність і коливається у межах 0,99–1,23 %. Цукри використовуються під час бродіння молочнокислими бактеріями і вміст їх у солоній продукції зменшується на 70–75 % порівняно з початковим. Вміст вітаміну С порівняно зі свіжою продукцією зменшується на 23–33 %.

Вміст основних біохімічних показників у свіжих плодах значно залежить від сорту та розміру плодів. Більша кількість аскорбінової кислоти та нітратів нагромаджується у плодах меншого розміру. Найвищою біологічною цінністю та органолептичними показниками після ферментації характеризується продукція, виготовлена із корнішонів першої групи (довжина плодів 5,1–7,0 см) сорту

Список використаних інформаційних джерел

1. Барабаш О.Ю. Все про городництво / О.Ю. Барабаш, П.С Семенчук. – К.: Вирій, 2000. – 285 с.
2. Болотських О.С. Огірки / О.С Болотських, М.С. Єфімов, В.М. Лісіцин. – К.: Урожай, 1987. – 136 с

3. Полоцький М.Я. Обробіток ґрунту під огірки / М.Я. Полоцький // Овочівництво. №3, 1993, с. 24-27.

4. Скалецька Л.Ф. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: навчальний. посібник / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпрятков. – К.: Видавничий центр НАУ. – 2008. – 287 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ РЕКВІЗИТІВ МАРКУВАННЯ КОНЬЯКУ УКРАЇНИ ОРДИНАРНОГО ТМ «TAIROVO»

Л. В. Берлінова,

старший судовий експерт відділу товарознавчих та гемологічних досліджень,

Є. О. Горбенко,

головний судовий експерт відділу товарознавчих та гемологічних досліджень

Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр

МВС України, Україна, м. Полтава

Ратифікуючи Угоду про асоціацію з ЄС, Україна взяла на себе зобов'язання припинити використання ряду географічних найменувань, які зарезервовані за конкретними країнами ЄС – у тому числі таких назв, як «коньяк», «шампанське», «токай» та інші. На виконання цих зобов'язань 30 липня 2018 року за № 875/32327 в Міністерстві юстиції України зареєстровано наказ Мінагрополітики «Про затвердження правил виробництва коньяків України». У даному нормативно-правовому акті регламентуються умови «присвоєння зірок», ключові правила коньячної технології, а також визначається мінімальний рівень коньячних спиртів вітчизняного виробництва, за умови якого продукція має право називатися коньяком України.

Під час виробництва коньяків згідно з «Правилами виробництва коньяків України» [1] забороняється маркування, що не відповідає вимогам законодавства. На сьогоднішній день вимоги до маркування коньяків зазначені в ДСТУ 4700:2006 Коньяки України технічні умови [2].

Положеннями п. 8 ДСТУ 4700:2006 [2] визначено, що пляшки з коньяками України оформлюють етикетками та кольєреткою, комбінованою етикеткою з кольєреткою або етикеткою та контретикеткою згідно з чинними нормативними документами. Згідно з чинним законодавством [3, 4] на етикетці вказують: назву держави; назву підприємства та його місцезнаходження; назву коньяку України; знак для товарів і послуг; вік витримки коньячних спиртів; місткість посуду (л, дм^3); вміст спирту (% об.); позначення нормативного документа; вміст цукру (г/дм^3); дату розливу продукції – на видимій стороні етикетки, або контретикетці, або корка, або пляшки (іншого посуду); штриховий код – на лицьовій стороні етикетки (дозволено наносити штриховий код на контретикетку); гарантійний термін зберігання, а також інформацію відносно придатності: «Продукція придатна для подальшого зберігання та

реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду».

З метою дослідження дотримання виробником вимог нормативних документів щодо маркування коньяку проведено аналіз реквізитів маркування коньяку України ординарного ТМ «ТАІROVO».

Об'єкт надано на дослідження у скляній пляшці, горловина пляшки запечатана, зверху наклеєна марка акцизного податку. На лицьовій етикетці пляшки нанесено написи «ТАІROVO 1905 ТАІROVO КОНЬЯК УКРАЇНИ ОРДИНАРНИЙ «П'ЯТЬ ЗІРОЧОК» «ТАІROVO» ВМІСТ СПИРТУ 40% ОБ. КОНЬЯК УКРАЇНИ V.S.O.P. МІСТКІСТЬ 0,5L (л)». Вище лицьової етикетки розміщена плечова етикетка з написом «VSOP».

На контретикетці нанесено написи: «ТАІROVO ВИРОБЛЕНО ЗА РЕКОМЕНДАЦІЯМИ ПРОВІДНИХ ФАХІВЦІВ КОНЬЯЧНОГО ДІЛА ФРАНЦІЇ КОНЬЯК УКРАЇНИ ОРДИНАРНИЙ «П'ЯТЬ ЗІРОЧОК» «ТАІROVO» СКЛАД: спирти коньячні вітчизняні / імпорتنі / французькі з провінції коньяк (cognac) витримки не менше 5 років, воді питна пом'якшена, цукор. Букет та смак складний, гармонійний, повний, з тонами витримки, без сторонніх тонів. Гарантійний термін зберігання – 36 місяців. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння чи видимого осаду. Зберігати у вертикальному положенні, у закритих вентиляльованих приміщеннях, окремо від речовин з сильним запахом, з захистом від прямих сонячних променів за температури від +5°C до +25°C. Не рекомендовано вживати жінкам під час вагітності, особам, що не досягли 18 років, водіям під час роботи з механізмами та машинами, спортсменам, алергікам та людям похилого віку. Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту: 1000 kJ(кДж). Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: білки - 0 g(г), жири - 0 g(г), вуглеводи - 1,5 g(г). ДСТУ 4700:2006, ДСТУ ISO 9001-2009 (ISO 9001:2008), ДСТУ ISO 22000:2007. Рекомендована температура вживання 18°C-20°C Адреса виробника: ТОВ «ВИН АГРО», код ЄДРПОУ 34253750, вул. 25-ї Чапаєвської дивізії, буд. 6-В, Одеська обл., м. Одеса, Україна, 65101. Тел./факс: +38(048)705-15-78. Адреса потужностей виробництва: вул. Заводська, 6 та вул. Заводська, 6Б, с. Прибузьке, Очаківський р-н., Миколаївська обл., Україна, 57540. Дата розливу 06.07.18У БЕЗ ГМО Номер партії ідентифікується датою розливу НАЦІОНАЛЬНИЙ ОБ'ЄМ 0,5 L (л) 4820183570123».

Отже, маркування досліджуваного коньяку України ординарного ТМ «ТАІROVO» відповідає вимогам ДСТУ 700:2006. Коньяки України технічні умови.

Список використаних інформаційних джерел

1. Про затвердження Правил виробництва коньяків України: Наказ Міністерство аграрної політики та продовольства України від 27.12.2017 № 702 // База даних «Законодавство України» / ВР України. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0875-18> (29.03.2019).

2. ДСТУ 4700:2006. Коньяки України технічні умови. Київ, 2007. 16 с.

3. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів: Закон України від 19.12.1995 № 481/95-ВР // База даних «Законодавство України» / ВР України. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80> (29.03.2019).

4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР // База даних «Законодавство України» / ВР України. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/card/771/97-%D0%B2%D1%80> (29.03.2019).

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ПРЕСЕРВІВ З ОСЕЛЕДЦЯ

Т. Г. Бондарець,

студентка спеціальності «Біотехнологія», група БТ-11

Н. В. Гнітій,

старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

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

При згадці про пресерви у кожного з нас виникають приємні і теплі думки пов'язані зі святами, святковими салатами, і просто з смачними рибними делікатесами. Саме пресерви з оселедця є цінним харчовим продуктом, може не тільки втамувати голод, а й поліпшити гастрономічний настрій, що особливо важливо восени і взимку.

Актуальність теми. На сьогоднішній день виробництво рибних пресервів одна з найприбутковіших галузей харчової. Пресерви не є продуктом першої необхідності. Але з кожним роком обсяги виробництва і споживання цих особливих консервів збільшуються.

Пресерви – це солоні, пряні і мариновані рибні продукти з додаванням різних соусів або заливок і герметично закупорені в банки. Пресерви не підлягають стерилізації та іншій термічній обробці. Однак рибні пресерви мають свої недоліки. Бензойнокислий натрій і оцтова кислота, які широко використовуються для виготовлення пресервів, певною мірою шкідливі для організму людини, особливо дітей. Тому нормативно-технічна документація нормує вміст цих речовин в пресервах.

Рибні пресерви мають велике значення в харчуванні населення, а їх виробництво стає все більш поширеним методом переробки риби в рибній промисловості. В даний час рибні пресерви користується чималим попитом у населення, за рахунок того, що мають недосить великі ціни і більшість населення віддає їм перевагу.

Доцільно розглянути питання про корисність і якість рибних пресервів, що реалізуються в супермаркетах міста Полтави.

Дослідження проводилися за наступною схемою:

1. Аналіз маркування пресервів;
2. Дослідження фізико-хімічних показників якості пресервів з філе оселедця.

Методи дослідження: аналіз літературних джерел з обраної для дослідження теми; інформаційно-пошукова діяльність; органолептичний, лабораторний, порівняльний методи.

Маркування та упаковка пресервів.

Аналіз повноти і якості маркування оцінювали відповідно до вимог Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

Якість упаковки і маркування ми визначали, як правило, оглядом усіх пакувальних одиниць продукції. Перевіряли вид і стан пакувального матеріалу і етикетки, зміст написів, чіткість друку, яскравість, поєднання фарб і відповідність цих показників вимогам технічної документації [8].

До упаковки оселедця зауважень не було. А ось до маркування були. У пресервів ТМ «Фрегат» текст завдали чорними літерами на темному тлі, тому значну частину інформації прочитати неможливо, навіть з лупою і додатковим освітленням. Причому в цю «темну пляму» потрапив склад, а це дуже важлива частина інформації. У складі оселедця ТМ «Водний світ» харчові добавки представлені вибірково: частина – з індексами Е, частина – без індексів, але з назвами. На пресервах «Розумний вибір» вся інформація нанесена по периметру упаковки. Щоб все прочитати, упаковку потрібно кілька разів прокрутити в руках.

Потім ми провели лабораторні дослідження. Рибні пресерви перевірили за трьома напрямками. Першим стала перевірка маси – маси нетто і маси оселедця без заливки. Обидві зазначені на етикетках, на деяких кількості риби вказана у відсотках (70 або 80%), але це легко перерахувати в грамах від маси нетто. За масою нетто, то зауважень не було ні в зразка. А ось до маси основного продукту – оселедця без заливки – зауваження були. Менше, ніж обіцяно, було риби в упаковках «ТРИТОН» – 124,5 г замість обіцяних 135 г, і в «Розумний вибір» – 123,4 г замість обіцяних 135 г. Повна відповідність маси риби нормам в ТМ «Водний Мир».

Третій напрям перевірки – визначення кількості консервантів. Рибні пресерви відрізняються від рибних консервів тим, що не проходять стерилізації. Їх зберігають завдяки додаванню консервантів. Це може бути бензоат натрію Е 211, або бензойна кислота, і сорбат калію Е202, або сорбінова кислота, або тільки одна з цих добавок. На цьому етапі дослідження невідповідність виявлено у пресервах «Водний світ». У їх складі заявили лише один консервант – Е 211, а насправді їх було два – Е 211 і Е 202 зазначеного на упаковці.

Під час дегустації оселедця ми оцінювали його консистенцію, запах і смак. Консистенція повинна бути соковитою і ніжною. Смак і запах – приємні,

властиві зрілої риби, без сторонніх присмаків і запахів. При дозріванні солоні риби її консистенція змінюється, м'ясо стає ніжним, соковитим і смачним. Зникає запах і смак сирової риби, жир рівномірно розподіляється по тканинах. Дозріла риба стає готовою до вживання без додаткової кулінарної обробки. Оцінки смак знижували за занадто солоний смак, гіркота в післясмаку, кислуватий присмак, а також якщо шкірка і кісточки наявні.

Результати тестування: За результатами тестування «добре» поставили тільки одному зразку – оселедця «Водний світ». Оцінка за смак і консистенцію – така ж. Це найдорожчий зразок з перевірених. Загальна оцінка «задовільно» отримали три зразка – «Своя лінія», «Фрегат», «Тритон», не задовільно – «Розумний вибір» – аромат зіпсованої риби був присутній вже відразу після відкупорювання банки. Швидше за все рибу для пресервів використовували зіпсовану, що також збігається з оцінкою по органолептиці.

Дослідження фізико-хімічних показників пресервів.

Коефіцієнт буферності рибних пресервів, приготованих з різних видів оселедця при дозріванні, вказаний в таблиці 1.

Таблиця 1 – Коефіцієнт буферності рибних пресервів, приготованих з різних видів оселедця при дозріванні

Назва	Коефіцієнт буферності, градус		
	початок	активна фаза	перезрівання
ОСЕЛЕДЕЦЬ	120-150	160-220	220 та більше

Результати визначення фізико-хімічних показників пресервів з риби представлені в таблиці 2.

Визначали масову частку кухонної солі в м'ясі риби, кислотність м'яса риба і її буферність. Кислотність риби у всіх зразків відповідає нормі.

Фізико-хімічні дослідження підтвердили, що пресерви, вироблені ТМ «Своя лінія» і ТМ «Розумний вибір» є перезрілими, так як показник буферності в них становить 281 і 295, що відповідає показнику перезрілій риби. Якщо врахувати що зберігалися пресерви менше трьох тижнів, одна з причин цього дефекту на нашу думку це – використання неякісної сировини. Солоний оселедець, взятий для виробництва пресервів, міг уже бути в стадії активного дозрівання або перезріла.

Інша причина, по якій перезрівання пресервів могло статися до закінчення терміну зберігання – неправильні умови зберігання: вище 0 °С.

А ось за змістом солі тільки два зразка (а не три, як ми вважали після проведення органолептичних досліджень) не відповідає нормі стандарту, це пресерви, випущені підприємствами для супермаркетів АТБ. Підвищений вміст солі в продукті значно погіршує органолептичні якості пресервів, роблячи м'ясо риби більш грубим і несмачним. Причина даного дефекту – порушення рецептури при виробництві пресервів.

Таблиця 2 – Результати дослідження фізико-хімічних показників

Зразки	Показники		
	Масова доля харчової солі в пресервах, %	Бензойно-кислий натрій	Буферність, 0
			початок
			начало 120-150
	По ГОСТ 7453		актив 160-220
	3,0 – 8,0 %	не більше 0,1	перезрівання 220 та більше
результати			
ТМ «ТРИТОН»	4,9	0,1	210
ТМ «Фрегат»	4,1	0,1	183
ТМ «Водный мир»	7,5	0,1	178
ТМ «Своя лінія»	13,4	0,1	281
ТМ «Розумний вибір»	15,5	0,1	294

1. У пресервів ТМ «Розумний вибір», «Фрегат», «Своя лінія», виявлена кількісна фальсифікація, відхилення маси продукту від заявленої на упаковці становить 8,5%, що є кількісною фальсифікацією.

2. При оцінці органолептичних показників смаку і запаху в двох зразків пресервів ТМ «Розумний вибір», «Своя лінія» було виявлено, що м'ясо є перестиглих, що підтвердило і фізико-хімічне випробування по визначенню буферності.

3. При дослідженні стану заливки, було встановлено, що в зразку, виробленого ТМ «Фрегат» основну частину заливки становить вода, хоча в складі продукту «вода» не вказується. На етикетці написано пресерви в олії, а масла в складі не вказується. Дане порушення можна віднести до якісної фальсифікації (заміна більш цінного продукту водою).

4. За змістом кухонної солі пресерви, випущені підприємствами для мережі АТБ ТМ «Розумний вибір», «Своя лінія», не відповідає нормі стандарту, перевищення норми склало майже 6%.

Список використаних інформаційних джерел

1. Анурин В. Маркетинговые исследования потребительского рынка / В. Анурин, И. Муромкин, Е. Евтушенко. СПб.: Питер, 2006. – 270 с.

2. Ашмарин И. П. Методы статистической обработки/ И. П. Ашмарин, А. А. Воробьев, Л. К. Каминский. – М.: Пищевая промышленность, 1994. – 114 с.

3. Бачурская Л. Д. Пищевые концентраты / Л. Д. Бачурская, В. Н. Гуляев // М.: Пищевая промышленность. 1976. – 336 с.

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ МОРОЗИВА ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ

С. П. Вежлівцева,

доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю, к.т.н.

Т. В. Божко,

доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю, к.т.н.

О. П. Ряба,

магістр

Київський національний торговельно-економічний університет,

Україна, м. Київ

Морозиво – солодкий освіжаючий продукт, один із найпопулярніших серед населення, особливо дітей. Морозиво має високі органолептичні властивості та харчову цінність. Деякі види морозива мають дієтичне та лікувальне значення.

Для того, щоб встояти у конкурентній боротьбі, виробники намагаються постійно вдосконалювати та розширювати свій асортимент, але не завжди приділяють увагу якості морозива. Останнім часом з'явився новий вид морозива з комбінованим складом сировини, в якому молочні жири повністю чи частково замінено рослинними жирами, а саме пальмовою, кокосовою, їх сумішами та ін. В зв'язку з цим дослідження якості морозива вітчизняних виробників, в тому числі з комбінованим складом сировини, є досить актуальним завданням.

Мета даного дослідження полягала у проведенні товарознавчої оцінки якості морозива щодо його безпечності та якості та встановлення впливу замінників молочного жиру на органолептичні та фізико-хімічні показники якості. В якості об'єктів дослідження були обрані 4 зразки морозива: 2 з яких були виготовлені з молочної сировини, а 2 інші з додаванням рослинних жирів:

- зразок №1 морозиво ескімо пломбір у вершковій глазури ТМ «Белая Бяроза», виробник ТОВ «Ласунка», м.Дніпро, маса нетто 77 г.

- зразок №2 морозиво пломбір в кондитерській глазури ТМ «Хрещатик», виробник ТОВ «Хладопром», м.Харків, маса нетто 75 г.

- зразок №3 морозиво ескімо з комбінованим складом сировини ТМ «Найкращі смаки Ісландії», виробник ПОГ «АПВТ «ФІРМА ЛАСКА», м.Кіровоград, 65 г.

- зразок №4 морозиво з комбінованим складом сировини ескімо в кондитерській глазури ТМ «Кожен день», виробник ПОГ «АПВТ «ФІРМА ЛАСКА», м.Кіровоград, маса нетто 65 г.

На першому етапі дослідження було проведено аналіз повноти маркування. За результатами досліджень всі зразки морозива містили необхідну інформацію передбачену технічним регламентом. Проаналізувавши рецептурний склад морозива варто зазначити, що морозиво ТМ «Белая Бяроза»

і ТМ «Хрещатик» не містили у складі рецептури заміники молочного жиру. У складі морозива з комбінованим складом сировини ТМ «Найкращі смаки Ісландії» та ТМ «Кожен день» зазначено, що вони виготовлені з рафінованої кокосової олії, водночас на маркуванні морозива не зазначено повної інформації, щодо якісного складу жирів глазури.

Згідно з проведеною органолептичною оцінкою якості морозива за розробленою 5-ти бальною шкалою (табл. 1) було встановлено, що категорію якості – «відмінно» отримало морозиво ТМ «Белая Бяроза» - комплексний показник якості (КПЯ) якого становив – 4,6. Даний зразок відрізнявся дуже приємним молочним смаком морозива та вершковим смаком глазури. Морозиво ТМ «Хрещатик» було віднесено до категорії «добре» (КПЯ – 4,34) через виражений присмак перепастеризації, що й зумовило зниження його балів.

Таблиця 1 – Комплексна органолептична оцінки якості морозива

Показник/ ТМ	ТМ «Белая Бяроза»	ТМ «Хрещатик»	ТМ «Найкращі смаки Ісландії»	ТМ «Кожен день»	Коеф. ваго - мости
Смак та запах	4,7 добре виражений, молочний, без сторонніх присмаків, глазур має приємний смак какао - продуктів	4,0 недостатньо виражений, молочний, присмак перепасте- ризації, глазур має солодкий і виражений смак ароматизатора	2,6 не виражений молочний смак, надмірно солодкий, неприємний прогірклий присмак глазури	3,4 не виражений молочний смак, глазур має виражений смак ароматизатора	0,55
Зовнішній вигляд і консистенція	4,4 не значні механічні пошкодження глазури відсутні, консистенція однорідна, дещо тверда, з достатньою збитістю	4,7 механічні пошкодження глазури відсутні, консистенція однорідна з достатньою збитістю	4,0 наявні механічні пошкодження глазури , консистенція однорідна без відчутних грудочок жиру і стабілізатора	4,7 механічні пошкодження глазури відсутні, консистенція однорідна без відчутних грудочок жиру і стабілізатора	0,35
Колір	5,0 рівномірний, однорідний, характерний для даного виду морозива	4,9 рівномірний, однорідний, характерний для даного виду морозива	4,7 однорідний, характерний для даного виду морозива	5,0 рівномірний, однорідний, характерний для даного виду морозива	0,1
КПЯ	4,6	4,3	3,3	3,8	1,0

Морозиво ТМ «Кожен день» було віднесено до категорії «задовільно» (КПЯ – 3,8) так як мало не виражений молочний смак та надто насичений

присмак ароматизатора в глазурі. Найменшим КПЯ характеризувалося морозиво ТМ «Найкращі смаки Ісландії» (КПЯ – 3,3) за рахунок невираженого молочного та надмірно солодкого смаку морозива, прогірклого присмаку та механічних пошкоджень глазурі.

На наступному етапі проведено дослідження фізико-хімічних показників зразків морозива (табл. 2).

Таблиця 2 – Результати фізико-хімічних досліджень морозива

Показник/ ТМ	ТМ «Белая Бяроза»	ТМ «Хрещатик»	ТМ «Найкращі смаки Ісландії»	ТМ «Кожен день»	Норма згідно ДСТУ [1,2]
Масова частка сухих речовин, % не менше ніж	40,0	36,4	36,4	30,0	36,0
Масова частка жиру, % не менше ніж	15,2	15,0	12,3	12,2	12-20
Кислотність, ° Т не більше ніж	16,0	12,0	12,0	14,0	24,0
Збитість морозива,%	48,7	72,6	93,1	109,2	-
Швидкість танення, хв.	28,0	35,0	50,0	43,0	-

Встановлено, що масова частка сухих речовин не відповідала вимогам в морозиві ТМ «Найкращі смаки Ісландії» – 30%, що може бути викликано порушенням рецептурного складу морозива, наприклад заміни цукру – цукрозамінниками, що пояснює його надмірний солодкий смак. Масова частка сухих речовин в інших зразках відповідала вимогам. За масовою часткою жиру всі зразки морозива відповідала вимогам ДСТУ та інформації, яка зазначена на маркуванні морозива. Кислотність досліджуваних зразків морозива перебувала в межах нормативних значень.

Найбільшу збитість мало морозиво ТМ «Найкращі смаки Ісландії» – 109,2%, що перевищує більш ніж в 3 рази кількість сухих речовин, що є недопустимим. Отже всі зразки морозива крім ТМ «Найкращі смаки Ісландії» мали задовільну збитість.

Швидкість танення досліджуваних зразків було в межах 28 – 50 хв., при чому найменшу швидкість танення мало морозиво ТМ «Белая Бяроза», що може бути викликано низьким показником збитості морозива та вмістом молочного жиру, який має низьку температуру плавлення. Морозиво ТМ «Найкращі смаки Ісландії» та «Кожен день» мали найбільшу швидкість танення, що пов'язано насамперед із високою збитістю та вмістом рослинних жирів, які мають вищу температуру плавлення та пластичність.

На заключному етапі було проведено мікробіологічні дослідження (табл. 3) загальної кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та бактерій групи кишкової палички (БГКП).

Таблиця 3 – Результати мікробіологічного дослідження морозива

Показник	Вимоги гігієнічного нормативу	ТМ «Белая Бяроза»	ТМ «Хрещатик»	ТМ «Найкращі смаки Ісландії»	ТМ «Кожен день»
Кількість МАФАМ КУО/1г не більше	$1 \cdot 10^5$	$< 1 \cdot 10^5$	$< 1 \cdot 10^5$	$< 1 \cdot 10^5$	$< 1 \cdot 10^5$
Кількість БГКП КУО/ 0,01 г	не допускається	Виявлено	не виявлено	не виявлено	Виявлено

Результати досліджень показали, що загальна кількість МАФАМ у всіх досліджуваних зразках морозива не перевищувала нормативні значення. У морозиві ТМ «Белая Бяроза» та ТМ «Кожен день» було виявлено помутніння та газоутворення в серевіщі Кеслера, що могло свідчити про наявність бактерій групи кишкової палички. Для уточнення результатів дослідження, дані зразки були висіяні на середовище Ендо. В результаті в чашках Петрі с середовищем Ендо було відмічено ріст колоній з металевим блиском, що підтверджує наявність бактерій групи кишкової палички та не допускається стандартом.

Отже за результатами мікробіологічних досліджень встановлено наявність бактерій групи кишкової палички в морозиві ТМ «Белая Бяроза» та ТМ «Кожен день». В зв'язку з цим партії морозива даних торговельних марок не можна допускати до реалізації.

Встановлено, заміна молочного жиру рослинними жирами позитивно вплинула на швидкість танення морозива, подовжила його час, але все ж органолептичні показники такі як смак і запах значно погіршилися. Морозиво з кокосовою олією мало пустий, водянистий, слабо виражений молочний смак та запах.

В результаті проведення комплексу досліджень встановлено, що лише два зразки морозива відповідають вимогам ДСТУ: на молочній основі ТМ «Хрещатик» та з комбінованим складом ТМ «Найкращі смаки Ісландії». Морозиво ТМ «Кожен день» не відповідало вимогам, оскільки мало занижений вміст сухих речовин (30%) та наявність БГКП. Морозиво ТМ «Белая Бяроза» також містило БГКП що не допускається стандартом.

Список використаних інформаційних джерел

1. Морозиво молочне, вершкове та пломбір. Загальні технічні умови. ДСТУ 4733 Введ. в дію 01.01.2008. – К.:Держспоживстандарт України, 2008. – 36 с.

2. Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови. ДСТУ 4735:2007 Введ. в дію 01.01.2008. – К.:Держспоживстандарт України, 2008. – 38 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ ЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ СМЕТАНИ

М. Гримашевич,

Б. Клименко,

студентки групи 9 н, стоматологічного факультету

Л. М. Копанцева,

викладач кафедри медичної хімії

Українська медична стоматологічна академія, Україна, м. Полтава

Повноцінний раціон харчування людини має включати певний набір поживних речовин відповідно до принципів раціонального харчування. Залежно від особливостей, обумовлених віком, фізичними навантаженнями працюючих тощо, потреба харчових речовинах може бути різною. Відповідно до нормативів фізіологічної потреби організму людини в продуктах харчування та рекомендацій ВООЗ в Україні прийнято рекомендовані норми споживання основних продуктів харчування для населення України, у тому числі молочних продуктів [4].

В першу чергу молоко та молочні продукти у раціоні харчування людини розглядають як джерело білків, вуглеводів, кальцію, вітамінів групи В [2, 3]. Проте слід зауважити, що не існує строгих правил формування харчового раціону.

З кожним днем про фальсифікацію сметани дізнаються все більше виробників. На сьогоднішній день її фальсифікує майже кожний. І це частково пов'язано з тим, що відсутні жорсткі стандарти і вимоги з виробництва цього виду кисломолочної продукції, і це надає можливість різного роду фальсифікацій.

Сметана згідно з ДСТУ – це кисломолочний продукт, що виготовляють із нормалізованих пастеризованих вершків шляхом сквашування закваскою, яку готують на чистих культурах молочнокислих бактерій.

Мета дослідження – якісне визначення наявності крохмалю, домішок та іонів Ca^{2+} , титриметричне визначення (активної) кислотності сметани із вмістом жиру 20 %.

Об'єкти дослідження – сметана торгівельних марок (ТМ) вітчизняних товаровиробників: ТМ «Яготинське»; ТМ «Слов'яночка»; ТМ «Своя лінія».

Методи дослідження: якісний експрес-метод: наявність крохмалю, домішок, іонів кальцію (II); об'ємний метод (алкаліметрія): визначення кислотності.

Дані дослідження проведені на основі лабораторної та нормативної документації згідно вимог та проаналізовано згідно ДСТУ 4418:2005. «Сметана. Технічні умови». Результати дослідження сформовано у вигляді таблиці.

Таблиця 1 – Результати досліджень за фізико-хімічними показниками якості кави розчинної

ТМ продукту	Наявність крохмалю	Наявність іонів Ca ²⁺	Визначення титрованої кислотності	Наявність домішок
ТМ «Яготинське»	-	+	126	+
ТМ «Слов'яночка»	-	+	234	+
ТМ «Своя лінія»	-	-	150	+
Норми по ДСТУ	-	+	60-100	-

1. Важливість харчової та біологічної цінності молочних продуктів є актуальним питанням в наш час. Розширення критеріїв оцінки якості молочної продукції здійснюється за рахунок нових обґрунтованих знань про її склад та властивості.

2. Оцінку якості продукції можна встановити за результатами вибіркового аналізу зразків продукції, що знаходиться в обігу, та має проводитися за допомогою фізико-хімічних та хімічних методів дослідження.

3. Забезпечення належного рівня якості промислової продукції можливе шляхом широкого впровадження на підприємствах дієвих механізмів контролювання виробничих процесів, створення відповідних санітарно-гігієнічних умов виробництва, зберігання сировини та готової продукції.

Список використаних інформаційних джерел

1. Сметана. Технічні умови [Текст]: ДСТУ 4418:2005. – Чинний 2005-05-30. – К. : Держспоживстандарт України, 2005. – 10 с.

2. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів: Підручник [Текст] /Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летута Т.М. – К. : Професіонал; ЦУЛ, 2010. – 272 с.

3. Титаренко Л.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: навч. посіб. [Текст] / Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. – К. : Центр навч. л-ри, 2006. – 192 с.

4. Востроїлов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пос. [Текст] / Востроїлов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. – С.Пб. : ГИОРД, 2010. – 512 с.

ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ДИТЯЧИХ КОЛГОТОК

О. В. Доманова,

доцент кафедри маркетингу та торговельного підприємництва, к.т.н.

М. С. Буць,

магістрант

Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, Україна, м. Харків

Однією з умов визначення якості дитячих колготок є проведення експертних досліджень, а саме органолептичних, які дають можливість за допомогою органів чуття визначити відповідність товару естетичним та ергономічним вимогам.

Трикотажні вироби за якістю поділяють на 1-й та 2-й сорти [1]. Визначення сорту колготок проводять шляхом огляду лицьової сторони виробів на столах з гладкою поверхнею, світлого тону в розпрямленому виді без натягування. При цьому звертають увагу на наявність та розмір дефектів, а також на їх місце розташування.

Дефекти, які розташовані на закритих частинах виробу не враховуються. У колготках закритими частинами вважаються виворітна сторона, нижня частина сліду, п'ята, мисок, верхня частина пагомілки. Крім того, на колготках повинні бути відсутні різного роду пошкодження петельної структури, а також дефекти, що перевищують допуски НД за винятком дефектів, які зникають при надяганні їх на ногу – деформація борту, заломки, складки, що утворюються при пришитті до борту еластичної стрічки, хвилястість швів, перекіс петельної структури, неспівпадання сторін п'ятки, миска тощо [2].

Серед дефектів колготок, які різко виражені, не допускаються такі, як:

- стовщення і стоншення ділянки від нерівності пряжі, нитки;
- поперечна смугастість від нерівності нитки, пряжі, поздовжні смуги, деформація петель;
- порушення рапорту візерунку (за переплетенням та кольором).

У колготках також не допускається штопка нитками, що не відповідають за видом і кольором основної нитки.

У приміщеннях, де проводять контроль якості, повинно бути природне або люмінесцентне освітлення. Не допускається перевірка при недостатньому освітленні, а також при освітленні прямими сонячними променями [2].

Результати визначення сорту дитячих колготок за кількістю допустимих дефектів наведені в таблиці 1.

Проаналізувавши дані таблиці 1, можна зробити висновок, що досліджувані зразки дитячих колготок, крім зразка 4 китайського виробництва (брак), відносяться до 1-го сорту, так як відповідають вимогам ГОСТ 16825-2002 [2].

При визначення лінійних вимірів було встановлено, що майже всі дитячі колготки мали відхилення в межах норми. Винятком стали дитячі колготки виробництва Маркет-Юніон ЛТД (зразок 4), Китай, які мають значні відхилення, що не відповідає нормам НД та зразок 5, який не має маркування, за лінійними характеристиками відноситься до розміру: 62-68, 40, 8-10.

Таблиця 1 – Визначення сорту дитячих колготок

№ з/п	Найменування зразка	Дослід	ГОСТ 16825-2002
1.	«Дюна-baby» ТОВ «Дюна-Веста» Україна, м. Червоноград, Львівська обл.	дефектів не виявлено	-
2.	«Легка хода» АТЗТ «Україна» Україна, м. Житомир	затяжки елементарних ниток, не залишаючи помітних слідів	не враховується
3.	«Conte-kids» СТОВ «Конте Спа», Білорусь, м. Гродно	дефектів не виявлено	-
4.	Маркет-Юніон ЛТД, Китай	дірка від обриву ниток	не допускається
5.	Туреччина	затяжки елементарних ниток, не залишаючи помітних слідів	не враховується
6.	«Master» Україна, м. Харків	затяжки елементарних ниток, не залишаючи помітних слідів	не враховується
7.	«Sunny Jet», США	дефектів не виявлено	-
8.	«Вопу», Туреччина	затяжки елементарних ниток, не залишаючи помітних слідів	не враховується
9.	«Ewers», Німеччина	затяжки елементарних ниток, не залишаючи помітних слідів	не враховується
10.	«Maximo», Німеччина	дефектів не виявлено	-

В результаті дослідження колготок за вище наведеними показниками було встановлено, що дев'ять з них відносяться до 1-го сорту, а зразок китайського виробництва має недопустимий дефект, тому відноситься до браку.

Список використаних інформаційних джерел

1. Изделия чулочно-носочные. Общие технические условия: ГОСТ 8541-94. – [Действует с 21.06.95] – М.: Стандартинформ, 1995. – 46 с.

2. Изделия чулочно-носочные, вырабатываемые на круглочулочных автоматах. Технические требования. Определение сортности: ГОСТ 16825-2002. – [Действует с 06.11.2002] – М.: Межгосударственный стандарт, 2002. – 12 с.

ЕКСПЕРТИЗА КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ ДЛЯ ВМИВАННЯ

О. В. Доманова,

доцент кафедри маркетингу та торговельного підприємництва, к.т.н.

Д. В. Вербицька,

магістрант,

Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, Україна, м. Харків

Ринок косметичних засобів з кожним роком стрімко збільшується. Все більше з'являється виробників, та поширюється асортимент продукції. Сучасний етап розвитку косметології характеризується зміною структури виробництва і споживання косметичних засобів, асортимент яких постійно вдосконалюється і оновлюється завдяки розробці і промислового освоєння нових видів косметичної сировини. На вітчизняному ринку імпортна продукція становить більшість від загального обсягу косметичних товарів, але намічається збільшення власного виробництва у середньому та низькому цінових рівнях [1].

Основними компонентами гелів для вмивання є поверхнево-активні речовини. Залежно від природи полярної групи і її здатності до дисоціації на іони розрізняють: аніонні, катіонні, амфотерні і неіоногенні ПАВ. Від них залежить основна функція гелів для вмивання – очищення шкіри, тому їх покладено в основу класифікації гелів для вмивання [2].

Косметичні засоби в формі гелю складають велику асортиментну групу та класифікуються за кількома показниками: в залежності від типу шкіри, віковою ознакою, за призначенням та за статевою ознакою.

Під час огляду літератури було встановлено, що серед гігієнічної косметичної продукції засоби для очищення шкіри обличчя складають велику і різноманітну за асортиментом групу і поширені в торговельній мережі м. Харкова. З них в самому широкому асортименті представлені саме засоби для очищення шкіри обличчя на основі синтетичних поверхнево-активних речовин гелеподібної консистенції (гелі для вмивання).

Споживачу складно підібрати потрібний гель для вмивання через їх широкий асортимент і недостатню кількість інформації про їх склад, вплив певних компонентів та якість очищення шкіри. Тому дослідження в напрямку надання комплексної товарознавчої оцінки сучасного асортименту гелів для вмивання, що реалізуються на ринку м. Харкова є цікавим та має практичний інтерес.

До факторів, що формують якість гелів для вмивання відносять їх сировинний склад, технологію виробництва і умови зберігання. Головним фактором який впливає на споживчі властивості гелів для вмивання є поверхнево-активні речовини, що входять в їх склад.

Об'єктами дослідження були гелі для вмивання наступних торгівельних марок: ТМ «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ» країна виробник Росія, ТМ «Зеленая аптека» країна виробник Україна, ТМ «GREEN WAY» – Україна, ТМ «Lirene» – Германія, ТМ «Isana young» – Польща.

Під час оцінки якості гелів для вмивання було досліджено повноту маркування, зручність упакування, органолептичні та фізико-хімічні показники. Усі дослідженні зразки гелів для вмивання мають повне маркування і відповідають вимогам ГОСТ 27429 – 87 «Изделия парфюмерно-косметические жидкие. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение». Аналіз зручності упакування показав, що найбільш зручною є упаковка зразка ТМ «Зеленая Аптека», а зразок ТМ «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ» має не зручне упакування та набрав найменшу кількість балів.

За органолептичними показниками усі обрані зразки відповідають вимогам ДСТУ 4315:2004 «Засоби косметичні для очищення шкіри та волосся. Загальні технічні умови». Але бажано щоб виробники приділяли більше уваги складу гелів для вмивання і не додавали до нього барвників і синтетичних ароматизуючи речовин.

За рівнем рН усі досліджувані зразки відповідають вимогам ДСТУ 4315:2004 і знаходяться в нормованих межах 3,5 – 8,5. Однак для кожного типу шкіри необхідно підбирати гель для вмивання з певним значенням рН, яке забезпечує очищення і не викликає небажаних наслідків саме для цього типу, тому погано що виробників не зобов'язують вказувати рівень рН у маркуванні.

За піноутворювальною здатністю усі досліджувані зразки відповідають вимогам ДСТУ 4315:2004, але мають дуже велику піноутворювальну здатність, що не забороняється у вимогах ДСТУ, однак і не є добрим показником. За стійкістю піни усі обрані зразки також відповідають вимогам ДСТУ 4315:2004, окрім зразка ТМ «Isana young» який має нестійку піни зі значенням значно меншим від норми.

Такі показники як масова частка сухих речовин і в'язкість не нормуються у стандарті, але є важливими і пов'язані між собою. Зразок ТМ «Lirene» має найбільшу в'язкість і найбільшу масову частку сухих речовин тому він найбільш економічний з усіх досліджуваних зразків, зразки ТМ «Зеленая аптека» і ТМ «GREEN WAY» займають четверте і п'яте місце відповідно і по в'язкості і по відсотку масової частки сухих речовин, тому вони є не дуже вигідними.

Отже усі відібрані зразки відповідають вимогам нормативних документів і по всім досліджуваним показникам мають результати, що знаходяться в нормованих межах, окрім зразка ТМ «Isana young» який має недостатню стійкість піни. Але бажано щоб усі виробники приділяли більше уваги складу

гелів для вмивання і не використовували великої кількості піноутворювачів, барвників і синтетичних ароматизуючих речовин.

Список використаних інформаційних джерел

1. Виробництво окремих видів товарів за 2018 р. [Електронний ресурс] // Держ. ком. статистики України. – Офіц. веб – сайт. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

2. Перелік та характеристика косметичних інгредієнтів [Електронний ресурс] // Асоціація «Парфумерія та косметика України». – Режим доступу: <http://арси.ua>.

ЯКІСТЬ ПЕЧИВА ЗДОБНОГО ПРОВІДНИХ ВИРОБНИКІВ

Р. С. Дончевська,

доцент кафедри товарознавства, управління безпекою та якістю, к.т.н.

Д. В. Ткаченко,

магістрант 5 курсу 7 групи факультету торгівлі та маркетингу
Київський національний торговельно-економічний університет,
Україна, м. Київ

Сегмент ринку борошняних кондитерських виробів залишається одним з найбільш динамічних в кондитерській галузі за останні роки, а кондитерські вироби є традиційно популярними в Україні. У загальній структурі ринку кондитерської промисловості, борошняні кондитерські вироби займають найбільшу частку (41%) і становлять сегмент, який розвивається найдинамічніше. Печиво здобне посідає значне місце за обсягом виробництва, що зумовлено його високою калорійністю і засвоюваністю, вираженими смакоароматичними властивостями та привабливим зовнішнім виглядом.

Враховуючи, що борошняні кондитерські вироби займаються вагому частку у раціоні харчування не лише дорослого населення, але й дитячого та зумовлює необхідність оцінки якості печива здобного, що реалізується на ринку України.

Метою роботи є оцінка якості печива здобного провідних виробників.

Об'єктом дослідження є печиво здобне пісочно-відсадне, що реалізується на ринку України:

- печиво здобне пісочно-відсадне ТМ «Домашнє» - виробник ТОВ «Світ Ласощів-Кременчук», адреса потужностей: Україна, 39721, Полтавська обл., Кременчуцький р-н, с. Ялинці, вул. Миру 15;

- печиво здобне пісочно-відсадне ТМ «Асорті» - виробник ФОП «Рядинська», адреса потужностей: Україна, 08300, Київська обл. Бориспільський р-н, с. Сеньківка, вул. Миру 11;

- печиво здобне пісочно-відсадне ТМ «Чарівна мозайка» - виробник ТОВ «Чарівна мозайка», адреса потужностей: Україна, 61038, м. Харків, Автострадна набережна 21-А;

- печиво здобне пісочно-відсадне «Цедрик» - виробник ТзОВ «Спільно українсько-італійське підприємство «Дольчі Фантазії», адреса потужностей: Україна, 81131, Львівська обл. Пустомитівський р-н, с. Солонка, автодорога Київ-Чоп, 553 км +200м;

- печиво здобне пісочно-відсадне «Українське» - виробник ПП «Вечірній Львів», адреса потужностей: Україна, Львівська обл., м. Яричів, вул. Міцкевича 58.

Предмет дослідження – якість та споживні властивості печива здобного пісочно-відсадного.

Оцінка якості здобного печива передбачала дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників згідно ДСТУ 3781-2014 «Печиво. Загальні технічні умови» [1, 2]. Органолептичну оцінку дослідних зразків здобного печива здійснювали шляхом дослідження зовнішнього вигляду виробу, форми, стану поверхні, консистенції та структури, вигляду на зламі, кольору, смаку і запаху [3].

За результатами проведеної органолептичної оцінки якості здобного печива провідних виробників було виявлено, що дослідні зразки відповідали вимогам ДСТУ 3781-2014. Форма здобного печива усіх зразків була правильна без деформацій та пошкоджень, зокрема у ТМ «Домашнє» була у вигляді «серця», ТМ «Асорті» - різною - у вигляді «серця», «гриба», «зірки»; ТМ «Чарівна мозайка» - у вигляді «листочка»; ТМ «Цедрик» - кругла; ТМ «Українське» у вигляді «квітки». Поверхня не підгоріла.

Досліджуючи консистенцію дослідних зразків печива встановлено, що консистенція усіх зразків печива була тверда, але м'яка при розкушуванні; структура в зламі рівномірно-пориста, без пустот. Проте, для печива ТМ «Цедрик» відмічено дещо більш виражену твердувату консистенцію.

Колір печива був однорідний без підгоріlostей, зокрема зразки ТМ «Домашнє», ТМ «Чарівна мозайка» та ТМ «Цедрик» характеризувалися світло-жовтим, а ТМ «Асорті» та ТМ «Українське» - світло-коричневим кольором.

Смак і запах усіх зразків печива був властивий, без сторонніх присмаків і запахів. Проте, для печива ТМ «Домашнє» та ТМ «Чарівна мозайка» було відмічено дещо вершковий та ванільний аромат.

Фізико – хімічні дослідження здобного печива здійснювали за такими показниками, як масова частка вологи [4], лужність [5] та намочуваність [6] за відповідною методикою наведеною в нормативних документах. Результати дослідження наведено в таблиці 1.

Результатами експериментальних досліджень встановлено, що вологість дослідних зразків здобного печива коливалась в межах 3,6 – 8,2% і відповідала вимогам ДСТУ 3781-2014 (не більше 15,5%), що свідчить про дотримання умов зберігання дослідних зразків печива.

Показник лужності для печива є дуже важливим, оскільки надлишок лугу впливає на смакові характеристики та розрихленість готового печива. Лужність зразків здобного печива склала від 0,4 до 1 град., що відповідає вимогам ДСТУ

3781-2014 та корелює із результатами органолептичної оцінки. Найнижче значення лужності відмічено у зразках ТМ «Чарівна мозайка», ТМ «Цедрик» і ТМ «Українське» (0,4 град.), але їх значення також відповідають вимогам ДСТУ 3781-2014. Загалом, даний показник свідчить про дотримання рецептури і технології виробництва дослідних зразків.

Таблиця 1 – Результати дослідження фізико-хімічних показників якості здобного печива провідних виробників

Показник	Вимоги ДСТУ 3781-2014	Зразок ТМ «Домашнє»	Зразок ТМ «Асорті»	Зразок ТМ «Чарівна мозайка»	Зразок ТМ «Цедрик»	Зразок ТМ «Українське»
Вологість, % не більше	15,5	4,2	4,6	5,8	4,0	8,2
Лужність, град не більше ніж	2	1	0,6	0,4	0,4	0,4
Намочувальність, % не менше	110	212	229	209	103	209

Намочувальність є важливим показником якості печива, який характеризує його структуру та пористість. Експериментальні дані, наведені у таблиці 2, свідчать про те, що намочувальність зразків здобного печива, обраних для дослідження, складала від 103% до 229%. Так, для цукрового печива ТМ «Цедрик» намочувальність становила 103%, що менше встановлених вимог 7% та підтверджує його більш тверду консистенцію порівняно з іншими зразками. Намочувальність інших зразків здобного печива, становила більше 110%, що свідчить про їх відповідність вимогам ДСТУ 3781-2014, а отже, про їх високу якість.

Таким чином, оцінкою якості дослідних зразків печива здобного провідних вітчизняних виробників за органолептичними та фізико-хімічними показниками підтверджено відповідність вимогам нормативної документації та високу якість печива усіх торговельних марок, окрім ТМ «Цедрик» за рахунок більш вираженої твердої консистенції та низького показника намочувальності. Відповідно, основними пропозиціями виробникам кондитерської промисловості, зокрема ТМ «Цедрик» ПП «Вечірній Львів» звернути увагу на дотримання технології виробництва і постійного контролю якості сировини та готової продукції, що в подальшому вплине на покращення якості та безпечності печива.

Список використаних інформаційних джерел

1. ДСТУ 3781-2014. Печиво. Загальні технічні умови. [Чинний від 2015-07-01] Вид. офіц. Київ: 2015. 14 с.

2. ДСТУ 4619-2006. Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбору та підготовки проб. [Чинний від 2007-11-01] Вид. офіц. Київ: 2007. 10 с.
3. ДСТУ 4683-2006. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин. [Чинний від 2007-10-01] Вид. офіц. Київ: 2007. 15 с.
4. ДСТУ 4910:2008. Вироби кондитерські. Методи визначання масових часток вологи та сухих речовин. [Чинний від 2009-01-01] Вид. офіц. Київ: 2009. 13 с.
5. ДСТУ 5024-2008. Вироби кондитерські. Методи визначення кислотності та лужності. [Чинний від 2010-10-01] Вид. офіц. Київ: 2010. 15 с.
6. ДСТУ 5023:2008 Вироби кондитерські борошняні. Метод визначення здатності до намокання. [Чинний від 2010-07-13] Вид. офіц. Київ: 2010. 11 с.

ЕКСПЕРТИЗА ПОСЛУГ АТЛ АВТОСЕРВІС В М. ЧЕРНІГОВІ

І. О. Дудла,

завідувач кафедри товарознавства, підприємництва та торгівлі, д.т.н., професор

О. Б. Хребтань,

доцент кафедри товарознавства, підприємництва та торгівлі, к.т.н., доцент
Чернігівський національний технологічний університет, Україна, м. Чернігів

Переважна кількість українців користується сьогодні автотранспортом. Ефективність використання техніки багато в чому залежить від якості паливно-мастильних матеріалів, які реалізуються на СТО та послуг, що пропонуються автосервісом.

Було проведено експертизу послуг, які надає Автосервісний центр АТЛ, розташований у м. Чернігові.

Підприємство АТЛ Автосервіс входить до складу Чернігівської філії товариства з обмеженою відповідальністю «АТЛ». Товариство з обмеженою відповідальністю «АТЛ» зареєстроване в м. Києві.

«АТЛ» це – всеукраїнська мережа автомагазинів та сервісів обслуговування автомобілів. Концепція ТОВ «АТЛ» полягає в повному спектрі автомобільного обслуговування. Досягнення цієї мети стало можливе за рахунок об'єднання в одному підприємстві спеціалізованого автомагазину з комплексним СТО.

Під час проведення експертних досліджень на підприємстві АТЛ Автосервіс, оцінювали види послуг, що надає підприємство, їх структуру, особливості оплати. Також, було проведено опитування споживачів, які користувалися послугами АТЛ Автосервіс, з метою оцінювання якості обслуговування та надання послуг на підприємстві.

В процесі проведення експертних досліджень було встановлено:

1. На підприємстві АТЛ Автосервіс здійснюється обслуговування будь-яких марок автомобілів: вітчизняних, іномарок, легкових автомобілів, вантажівок, мікроавтобусів.

2. Шиномонтаж і балансування дисків здійснюється для дисків радіусом від 13 до 20 см (R13-R20). При виборі з широкого спектру послуг, що надаються в розділі шиномонтаж (балансування коліс, ремонт проколів, підбір шин, ремонт порізів, підбір дисків) велику роль має якість виконуваних робіт, оперативність їх виконання і надійність із застосуванням новітніх технологій.

Майстри підприємства технічно грамотно виконують шиномонтажні роботи з індивідуальним підходом до кожного клієнта. Вони не тільки монтують гуму на диски, перевіряють тиск, здійснюють підкачування шин, балансування дисків, але можуть вирішити такі проблеми, як відновлення литих і сталевих дисків методом розкочування диска на спеціалізованому обладнанні або ж за допомогою аргонової зварки, здійснюють ремонт шин та камер і т.д.

Широко застосовується сезонна заміна шин. При цьому беруться до уваги зміни температурних факторів, параметри автомобіля і стан доріг. Майстри правильно і швидко встановлюють покришки і виконують всі супутні роботи, використовуючи якісні інструменти та обладнання. У широкий спектр послуг входять звичайні балансування і шиномонтаж, ремонт дисків і покришок, що повністю задовольняють потреби та побажання клієнтів.

3. Така послуга, як заміна і ремонт ходової частини для передньої підвіски, включає такі види робіт:

- комп'ютерна діагностика ходової частини;
- заміна амортизаторів;
- заміна передньої ступиці;
- заміна рульової тяги;
- заміна стійки і втулки стабілізатора;
- заміна сайлент-блока важеля;
- заміна важеля тощо.

Під час заміни і ремонту ходової частини (задня підвіска) клієнтам пропонують наступні види робіт:

- заміна амортизатора;
- заміна пружини;
- заміна заднього мосту;
- заміна реактивної тяги;
- заміна підшипника півосі тощо.

4. Комплекс робіт з ремонту двигунів включає наступні види робіт:

- заміна ременів;
- промивка двигуна;
- заміна оливи;
- заміна фільтрів;
- заміна радіатора двигуна;

- заміна бензонасоса;
- заміна комплекту зчеплення;
- заміна елементів вихлопної системи.

5. На підприємстві АТЛ Автосервіс здійснюють промивку паливної системи дизеля та прочищення інжекторів ультразвуком. За бажанням клієнта спеціалісти зроблять перевірку гальмівної системи автомобіля, заміну гальмівних колодок, заміну гальмівної рідини.

6. Послуги мийки включають: експрес-мийку, мийку безконтактну з активною піною, обробку кузова автомобіля воском, прибирання автосалону, полірування кузова автополіролом, чищення шкіряних сидінь, обробку авто шин силіконом, очищення від бітуму. Мийка здійснюється в спеціальному приміщенні, обладнаному для якісної мийки автомобілів.

7. У підприємстві АТЛ Автосервіс обладнано два пости для обслуговування автомобілів: експрес-пост і шиномонтажний пост.

Експрес-пост здійснює такі види робіт:

- шиномонтаж, ремонт шин і балансування дисків;
- діагностику і заміну всіх елементів ходової частини;
- заміну технічних рідин;
- заправку систем кондиціонування і дезінфекцію;
- заміну елементів ходової частини;
- заміна ременів ГРМ;
- заміну комплекту зчеплення;
- заміну свічок;
- заміну оптичних елементів;
- заміну акумуляторів.

Шиномонтажний пост здійснює наступні види робіт:

- шиномонтаж, ремонт шин і балансування дисків;
- заміну моторної оливи;
- заміну гальмівних колодок;
- заправку систем кондиціонування.

8. Вперше у Чернігові та Чернігівській області на підприємстві АТЛ Автосервіс запроваджена послуга VIP 3D – розвал-сходження. На підприємстві працюють кваліфіковані майстри, які, використовуючи сучасне обладнання, швидко і професійно проводять діагностику автомобіля, виконують необхідні ремонтні роботи, регулюють всі вузли і системи автомобіля. Адаже для автовласника найголовніше – це швидкість і надійність виконаних робіт. Якісне надійне і сучасне обладнання Автосервісу – гарантія того, що ремонт машини буде виконаний на найвищому рівні. Кваліфіковані фахівці здійснюють регулювання розвал-сходження, шиномонтаж, базове сервісне обслуговування. При здійсненні автосервісу та ремонту пропонуються запчастини для вітчизняних автомобілів, для іномарок, для легкових автомобілів, для мікроавтобусів. Завжди в асортименті підприємства у наявності є всі види шин – зимові, літні, всесезонні.

9. На підприємстві діє система обліку клієнтів і заказ-нарядів автосервісного центру. Всі види робіт оформлюються з використанням комп'ютерної програми «Менеджер СТО» у вигляді заказу-наряду і акту виконаних робіт. Оплату послуг можна здійснити будь-яким способом – картою, готівкою, банківським переказом.

10. На території підприємства є безкоштовний Wi-Fi. Існує система попереднього запису на зручний для клієнтів час.

11. Також важливою послугою на підприємстві АТЛ Автосервіс є запровадження обслуговування як індивідуальних автовласників, так і корпоративних клієнтів.

Корпоративні клієнти – це партнери, для яких існує спеціальна програма, в яку входять спеціальні ціни на товари і послуги, а так само індивідуальні умови співпраці з кожним партнером. Укладаються договори як з фізичними особами, так і з юридичними, що зручно для бюджетних організацій які працюють за безготівковою оплатою. Програма «Корпоративний клієнт» дає споживачеві переваги щодо обслуговування парку автомобілів підприємства на підставі корпоративного договору, укладання якого гарантує клієнту:

- прозорість в ділових та фінансових взаємовідносинах;
- економію та відсутність корупційних схем;
- оплату як за безготівковим, так і за готівковим розрахунком;
- можливість для підприємства зменшити податок на прибуток та ПДВ;
- фіксовані ціни на товари та послуги;
- оформлення гарантії-зобов'язання на запасні частини та їх встановлення;
- індивідуальний підхід до кожного клієнта;
- економію часу – централізований документообіг;
- географічне покриття;
- формування історії обслуговування автомобілів.

12. Працює стіл замовлень автозапчастин – за телефоном можливо замовити будь-яку деталь для автомобіля.

13. Діє система лояльності для клієнтів – накопичувальні системи знижок. Для більш комфортної співпраці з клієнтами розроблені спеціальні умови, які дозволяють купувати товари і послуги як за готівковим, так і за безготівковим розрахунком, оформляти кредит на покупку і користуватися відстрочкою платежу.

За результатами проведеної експертизи послуг, які пропонує підприємство Автосервісний центр АТЛ у м. Чернігові, встановили, що це автопідприємство надає повний спектр послуг з обслуговування клієнтів, ремонту автотранспортних засобів, придбання автозапчастин та всіх необхідних матеріалів для автомобіля. Також, за результатами дослідження, виявили, що серед чинників, які значно впливають на вибір споживачем авто сервісного підприємства, є – «якість послуг» і «кваліфікація персоналу».

ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ ВІТАМІНУ С В ОВОЧАХ І ФРУКТАХ ПОЛТАВИ В СВІЖОМУ ТА ЗАМОРОЖЕНОМУ ВИГЛЯДІ У ВЕСНЯНИЙ ПЕРІОД

В. Євтушок, І. Паталах, А. Бочков,
студенти групи 2, стоматологічного факультету

Л. М. Копанцева,

викладач кафедри медичної хімії

Українська медична стоматологічна академія, Україна, м. Полтава

Вітаміни є невід'ємною та обов'язковою частиною раціону людини. Саме вони є коферментами багатьох білків та сполуками що грають роль в метаболізмі, особливо в обміні іонів.

В весняний період людям дуже вадливо слідкувати за кількістю прийнятих вітамінів, щоб не отримати авітаміноз чи гіпервітаміноз. Саме в цю пору року рослинні продукти є або вирощеними в теплиці, або замороженими з літнього періоду, і невідомо яка кількість Вітаміну С міститься в них і скільки потрібно вживати тих чи інших продуктів за добу для нормального функціонування.

Добова доза Вітаміну С є найбільшою серед всіх вітамінів, а саме 90 мг на добу в середньому. Це пов'язано з тим, що він є антиоксидантом в організмі людини, жертвуючи електрони для аскорбатпероксидази що перетворює перекис водню в воду. Наступна функція аскорбінової кислоти пов'язана з її авітамінозом – цингою, тобто хвороби що виявляється кровоточивістю з всіх слизових оболонок, появою темних плям на шкірі, та втратою загальної пружності шкіри в зв'язку з порушенням синтезу колагену. Так вітамін С є коферментом до пролін-гідроксилази, що модифікує амінокислоту пролін в молекулі про колагену, що допоможе збільшити міцність молекули колагену за рахунок додаткових водневих зв'язків гідроксипроліну, яких є третина від всіх амінокислот білку. В ході нашої роботи ми визначимо концентрацію вітаміну С в обраних нами об'єктах, порівняємо їх з табличними даними, та визначимо добову дозу соку з того чи іншого об'єкту, потрібного для отримання мінімальної дози вітаміну в організм.

Тому для нашого досліду ми використали 9 об'єктів, а саме:

1. Яблуко домашнє, збережене з осіннього збору;
2. Яблуко куплене;
3. Петрушка домашня, заморожена з осені;
4. Петрушка куплена;
5. Помідор куплений;
6. Смородина, заморожена з осені;
7. Полуниця, заморожена з осені;
8. Морква куплена;
9. Агрис, заморожений з осені.

В порцеляновій ступці ми ретельно перетерли 10 г матеріалу кожного об'єкту, долили до них 10 мл дистильованої води, та профільтрували. Далі до 5 мл кожної витяжки додали 1 мл крохмального клейстеру та провели титрування методом йодометрії. В таблиці 1 подані результати титрування та вже порахована кількість вітаміну С в 100 мл соку, та порівняна з даними, характерними для того чи іншого об'єкту в нормі.

Таблиця 1 – Результати розрахунків кількості вітаміну С у досліджуваних об'єктах

	Норма вітаміну С в 100 г продукту	Кількість вітаміну С в 100 г досліджуваних зразків
Яблуко домашнє	16 мг	8,8 мг
Яблуко куплене	16 мг	31,68 мг
Петрушка домашня	133 мг	14,08 мг
Петрушка куплена	133 мг	91,52 мг
Помідор куплений	12,7 мг	33,44 мг
Смородина домашня	200 мг	209,44 мг
Полуниця домашня	50-60 мг	58,08 мг
Морква куплена	5,1 мг	28,16 мг
Агрис	30 мг	17,6 мг

Далі з поданих результатів і відомих потрібних доз вітамінів ми визначили скільки потрібно вживати соку з того чи іншого продукту для людей різної статі і віку. Дані представлені в таблиці 2.

Таблиця 2 – Розрахунки споживання соку для різних верств населення

	V соку (мл) необхідний для добової норми вітаміну			
	для чоловіків	для жінок	для підлітків	для дітей
Яблуко домашнє	1022,3	852,3	738,6	454,5
Яблуко куплена	284,0	236,7	205,2	126,3
Петрушка домашня	639,2	532,8	461,7	284,
Петрушка куплена	98,3	81,9	71,0	43,7
Помідор куплений	269,2	224,3	194,3	119,6
Смородина домашня	42,9	35,8	31,1	19,0
Полуниця домашня	154,9	129,1	111,9	68,9
Морква куплена	319,6	266,3	230,8	142,0
Агрис	511,4	426,1	369,3	227,3

Так найменшу кількість соку потрібно споживати дітям з смородини, а найбільшу – чоловікам з домашніх яблук осіннього збору.

Отже, провівши наше дослідження методом титриметрії та порівняльного аналізу, ми визначили, що найкраще вживати в весняний період заморожену смородину з осіннього сезону для поповнення запасів Вітаміну С, а найгірше з точки зору використаного об'єму – яблука з осіннього сезону в м. Полтава, агрус та петрушку.

Список використаних інформаційних джерел

1. Витамины [Электронный ресурс] // 4my.ru: [сайт]. – [Б.м.], 2007–2009. – URL: <http://www.4my.ru/c4086.html> (17.03.09).
2. Волгин А. Дело о витаминах // Здоровье. – 2008. – № 3. – С. 52-57.
3. Готлиб Б. Витамин с характером // Будь здоров! – 2008. – № 10. – С. 13-16.
4. Как правильно принимать витамины [Электронный ресурс] // Dietolog.com.ua : [сайт]. – [Б. м.], 2006–2009. – URL: http://dietolog.com.ua/news/example.php?subaction=showfull&id=1204831442&archive=&start_from=&ucat=1 (17.03.09).
5. Конышев В. Витаминные препараты: "за" и "против" // Физкультура и спорт. – 2004. – № 12. – С. 24-25.

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ БРИНЗИ

А. П. Кайнаш,

доцент кафедри харчових технологій, к.т.н., доцент

Н. В. Будник,

доцент кафедри харчових технологій, к.т.н., доцент

Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

Бринза – кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням молока заквашувальними препаратами із застосуванням способів кислотної або кислотнo-сичужної коагуляції білка. В Україні головним чином бринзу виготовляють за технологією м'яких сирів. Дозрівання розсільних сирів, до яких саме належить бринза, проводять у бочках, куди їх щільно укладають після формування і заливають 16-20%-вим розчином солі.

Актуальність вивчення питання якості бринзи підтверджується широким асортиментом даної групи продукції та великою кількістю виробників, що виробляють її за самостійно розробленою нормативною документацією. Тому розсільні сири, зокрема бринза, мають постійно залишатися в полі зору контролюючих органів і експертів.

Метою дослідження була експертна оцінка якості бринзи українських виробників за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками.

Для проведення досліджень було закуплено п'ять зразків бринзи вітчизняних виробників: зразок №1 ТМ «Premiale» 35% жиру, виробник ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат»; зразок №2 ТМ «Яготинська» 45%

жиру, виробник ПАТ «Золотоніський маслоробний комбінат»; зразок №3 ТМ «Злагода» 30% жиру, виробник ПАТ «Комбінат «Придніпровський»; зразок №4 ТМ «Козуб» 45% жиру, виробник ФОП Козуб О.С.; зразок №5 ТМ «Болгарська» 30 % жиру, виробник Українсько-Болгарське багатопрофільне промислово-економічне спільне товариство, ТОВ «НАК». Досліджувані зразки бринзи №2 ТМ «Яготинська», №3 ТМ «Злагода», №4 ТМ «Козуб», №5 ТМ «Болгарська» запаковані в полімерну плівку під вакуумом, а зразок №1 ТМ «Premialle» запакований у полімерну тару з кришкою.

Проведена ідентифікація зразків бринзи за маркуванням показала, що на спожитковому пакованні зразків №4 ТМ «Козуб» та №5 ТМ «Болгарська» у складі не вказаний вид молока, з якого вироблена бринза, що свідчить про інформаційну фальсифікацію. Також на пакованні зразка №4 було нанесене не чітке та дрібне маркування, що призводить до певних незручностей при купівлі продукції.

Експертна оцінка якості бринзи була проведена на відповідність вимогам ДСТУ 7065:2009 «Бринза. Загальні технічні умови» [1]. З органолептичних показників визначали: зовнішній вигляд, смак і запах, консистенцію, рисунок, колір та форму головки бринзи.

За результатами експертної оцінки якості бринзи за органолептичними показниками було встановлено, що зразок №5 бринза ТМ «Болгарська» не відповідає вимогам стандарту за показниками «смак і запах», «консистенція» та «рисунок», тому що має смак дріжджів, бродіння, а також дуже крихке тісто. Інші чотири зразки відповідають вимогам ДСТУ 7065:2009 [1]. За результатами балової оцінки якості бринзи дегустатори віддали перевагу зразку №3 ТМ «Злагода», який отримав 19,2 бали, що свідчить про добру якість.

При експертизі якості бринзи визначали такі фізико-хімічні показники: масову частку вологи згідно ГОСТ 3626-72 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества» [2]; масову частку кухонної солі згідно ГОСТ 3627-81 «Молоко и молочные продукты. Методы определения хлористого натрия» [3]; мікробіологічні показники згідно ГОСТ 9225-84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа» [4].

За результатами експертизи якості бринзи за фізико-хімічними показниками, можна зробити висновок, що всі зразки бринзи відповідають вимогам стандарту за показником масова частка вологи. За вмістом кухонної солі зразки бринзи ТМ «Premialle», ТМ «Яготинська» та ТМ «Козуб» знаходяться у межах норми, а зразки ТМ «Злагода» та ТМ «Болгарська» не відповідають вимогам ДСТУ 7065:2009.

Результати експертизи якості бринзи за мікробіологічними показниками свідчать про те, що в бринзі ТМ «Яготинська» було виявлено бактерії групи кишкової палички, що може бути викликано порушенням санітарно-гігієнічних норм в процесі виробництва бринзи. В усіх зразках кількість МАФАНМ, плісневих грибів та дріжджів значно перевищує встановлені норми, що

свідчить про те, що відбулося обсіменіння сторонньою мікрофлорою та призвело до псування сиру й розсолу.

Отже, за мікробіологічними показниками досліджувані зразки бринзи не відповідають вимогам ДСТУ 7065:2009 [1].

Таким чином, за результатами експертизи якості бринзи українських виробників встановлено, що жоден із п'яти зразків бринзи не відповідає вимогам діючого стандарту. Результати досліджень свідчать про те, що існують певні проблеми щодо дотримання технології виробництва та умов зберігання розсільних сирів, суворе дотримання яких, зможе гарантувати споживачеві якість продукції та захистити його від можливої фальсифікації.

Список використаних інформаційних джерел

1. Бринза. Загальні технічні умови. [Текст] : ДСТУ 7065:2009 / [Чинний від 2010-04-01]. – К. : Національний стандарт України, 2010. – 16 с.

2. Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества : [Текст] ГОСТ 3626-73; [введ. 01.07.74.]. – М. : Стандартиформ, 1974. – 2 с.

3. Молоко и молочные продукты. Методы определения хлористого натрия. [Текст] ГОСТ 3627-81 [введ. 01.01.82]. – М.: (Стандартиформ), 2009. – 7 с.

4. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа. [Текст] ГОСТ 9225-84 [введ. 01.01.86]. – М.: (Стандартиформ), 2009. – 15 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ МОЖЛИВОСТЕЙ ФІЛЬТРУ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ВОДИ «EDEL WASSER» ФІРМИ ZEPTEK

О. В. Кириченко,

старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

З. П. Рачинська,

старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

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

Й. Тамір,

бакалавр,

Академічний центр права і бізнесу, Ізраїль, м. Тель-Авів

Поліпшити загальний стан організму допомагає чиста вода. Не всі хімічні методи очищення води забезпечують відсутність шкідливих домішок. Об'єктом дослідження були обрані системи для очищення води «Edel Wasser» фірми Zepet. Під час дослідження якості товару оцінка функціональних властивостей є найважливішою, тому що відображає ступінь використання товару за призначенням. Тому, логічним є оцінювати функціональні можливості фільтру

для очищення води опосередковано, шляхом випробувань, за результатами яких можна зробити висновки про якість досліджуваних зразків води, а отже і про функціональні властивості фільтру.

При виборі показників, які б наочно відображали якість очищення і дослідження яких планувалося провести ми враховували особливості води за місцевістю та подачі її до міської водомережі. Також були обрані певні органолептичні та фізико-хімічні показники, що дають змогу репрезентативно оцінити стан води до та після очищення, а саме: смак, запах, кольоровість, рН, загальна мінералізація, вміст заліза (Fe^{+3}). При цьому обрані показники, за якими ми проводили дослідження, крім іншого, потребують порівняно низьких економічних витрат та витрат часу [1].

Лабораторні дослідження були проведені в хімічній лабораторії ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». Після забору проб у хімічній лабораторії ПУЕТ визначали такий показник як рН води – один з найважливіших робочих показників якості води, який визначає характер хімічних і біологічних процесів, що відбуваються у воді. Залежно від величини рН може змінюватися швидкість протікання хімічних реакцій, ступінь корозійної агресивності води, токсичність забруднювальних речовин тощо. Звичайно рівень рН знаходиться в межах, за яких він безпосередньо не впливає на споживні властивості води. Для питної і господарсько-побутової води оптимальним встановлено рівень рН у діапазоні від 6,5 до 8,5 [2]. При дослідженні зразків води, водопровідної та очищеної методом зворотного осмосу було встановлено, що вода водопровідна має рівень рН 8,3, а вода очищена методом зворотного осмосу 7,44. Отже, вода очищена методом зворотного осмосу має рівень рН у межах встановлених ДСанПіН 2.2.4-171-10 [2].

Під час дослідження зразків води було встановлено, що очищена методом зворотного осмосу вода не має запаху, що відповідає 0 балів за шкалою оцінювання інтенсивності запаху. ГОСТ 3351-74 «Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности». Очищена методом зворотного осмосу вода не має смаку та сторонніх присмаків, що відповідає 0 балів за шкалою оцінювання смаку [3].

За вмістом хлоридів вода після очищення системою «EDEL WASSER» відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 [2]. У даному випадку кількість хлорид іони становить 359,0825 мг/л. Під час проведення досліджень було встановлено, що вільний хлор не виділявся.

Основним чинником, що впливає на якість питної води є вміст заліза. Результати дослідження концентрації заліза (III) у зразку води очищеної методом зворотного осмосу подано на рис. 1.

При проведенні дослідження зразка води, очищеної методом зворотного осмосу, дійшли висновку, що концентрація заліза (III) не перевищує 0,1 мг/л.

Окрім того, питна вода Полтави та Полтавської області відрізняється високим вмістом фтору. Результати дослідження концентрації іонів фтору у зразку води очищеної методом зворотного осмосу подано на рис. 2.

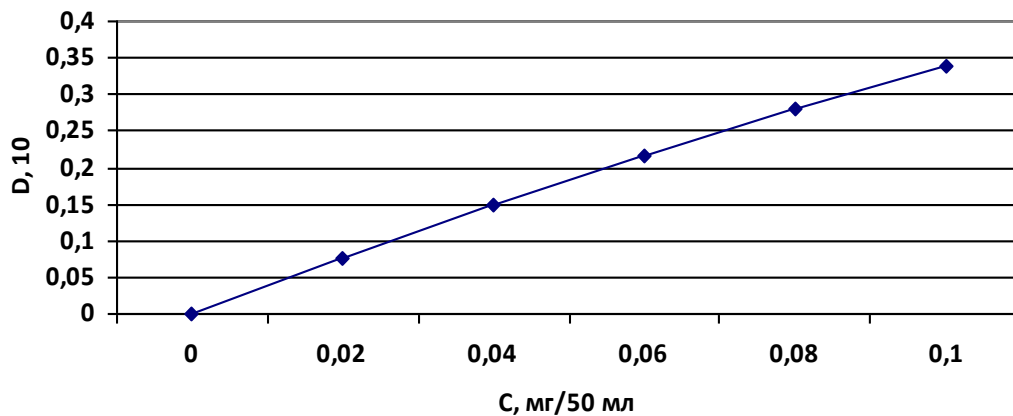


Рисунок 1 – Концентрація заліза (III) у зразку води очищеної методом зворотного осмосу

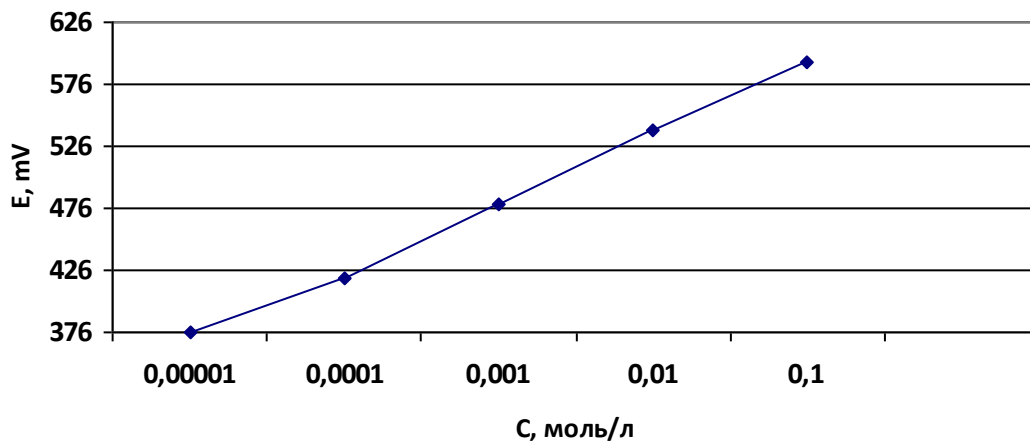


Рисунок 2 – Концентрація фтору у зразку води очищеної методом зворотного осмосу

Результати дослідження зразка води централізованого господарсько-питного водопостачання показало, що концентрація фтору становить $1,7 \cdot 10^{-5}$ моль/л.

Таким чином, за дослідженими показниками зразок води, очищеної методом зворотного осмосу системою очищення води «EDEL WASSER» фірми Zepter не перевищує норм ДСанПіН 2.2.4-171-10, а в деяких випадках становлять значно менше мінімального рекомендованого значення.

Список використаних інформаційних джерел

1. Запольський А.К. Водопостачання, водовідведення та якість води. – К.: Вища школа, 2005. – 671 с.
2. ДСанПіН 2.2.4-171-10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0452-10>.

3. Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности: ГОСТ 3351-74. – [Введ. 01.07.1975]. – М. : ИПК Издательство стандартов, 1975. – 8 с.

ЕКСПЕРТИЗА ЮВЕЛІРНИХ ВИРОБІВ

Г. Д. Кобищан,

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

І. О. Бакай,

студентка спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

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

Питання встановлення справжності ювелірних коштовностей були і є актуальними в усі часи історії розвитку людства. Розв'язувати проблему ідентифікації ювелірних коштовностей необхідно за допомогою великої кількості ознак, які допомагають розпізнати предмет і віднести його до групи типових, тобто до групи споріднених предметів [1, 2].

Досліджувалась каблучка без маркувальних даних, що прийнята на реалізацію до комісійного відділу ювелірного магазину як срібна (рис. 1).



Рисунок 1 – Каблучка

Каблучка виготовлена з металу темно-сірого кольору, циліндричної форми, на поверхні рельєфний узор із елементами чорніння. В ході експертизи вирішено наступні завдання:

- встановлено спосіб виготовлення та конструктивні особливості виробу;
- перевірено та розшифровано клеймування;
- встановлено вид сплаву та його пробу;
- зроблено висновок щодо справжності виробу.

За зовнішніми ознаками відмічаємо, що каблучка виготовлена методом штампування, про що свідчить форма та характер поверхні виробу. Конструкція виробу проста, без додаткових деталей та вставок. Поверхня виробу має штампований рисунок рослинно-геометричного характеру та елементи чорніння. За кольором сплаву можна зробити попередній висновок, що виріб виготовлено із сплаву срібла. Темний колір свідчить про невисокий вміст срібла.

На внутрішній поверхні каблучки помітні два клейма, нанесені механічним способом. Форма клейм правильна, контури чіткі, букви, цифри та символи виразні, легко читаються. Перше клеймо ідентифіковане як іменник, оскільки являє собою прямокутник із буквами «ЛЮ» та цифрою «5», що розшифровується як: виріб виготовлено 1965 року Ленінградським ювелірним заводом [3].

Друге клеймо ідентифіковане як державне пробірне клеймо СРСР, оскільки має форму опуклого прямокутника із наступною інформацією в середині:

- схематичне зображення п'ятикутної зірки із серпом та молотом всередині є знаком посвідчення, що діяв у СРСР з 1959 до 1993 року;
- маленька літера «л» свідчить, що виріб пройшов клеймування у Ленінградській пробірній палаті;
- цифровий шифр «875» вказує на пробу сплаву;
- форма клейма вказує на те, що виріб виготовлено із сплаву срібла [3].

Для підтвердження попереднього висновку проведено опробовування сплаву кислотним методом. Внутрішню сторону каблучки зачищено надфілем і обережно нанесено краплю реактиву «хромпик». Реакція йшла повільно, через 2-3 хвилини крапля на виробі стала темно-червоного кольору, що підтвердило - виріб виготовлено із сплаву срібла 875 проби [3].

Справжність клейм, нанесених на виріб, перевірялась візуально, шляхом порівняння із еталонними зображеннями клейм різних періодів. Встановлено, що за розмірами та пропорціями, стилем написання букв і цифр міра справжності клейм оцінюється як висока (В). Узагальнені результати ідентифікації представлені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Ідентифікація та експертиза справжності каблучки

Критерії	Результат
Назва виробу	Каблучка
Матеріал виготовлення	Сплав срібла 875 проби
Спосіб виготовлення	Штампування
Декоративна обробка	Рельєфний узор, чорніння
Характер виготовлення	Серійне
Конструкція	Проста, без додаткових деталей
Лінійні розміри, мм	17 x 6 x 1,5
Маса, г	3,2
Виробник	Ленінградський ювелірний завод
Період виготовлення	1965 р
Міра справжності	Висока

Таким чином, в ході експертизи підтверджено справжність ювелірного виробу із сплаву срібла.

Список використаних інформаційних джерел

1. Фальсифікація ювелірних виробів з дорогоцінних металів / М. М. Назимок Т. М. Артюх. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://refua.in.ua/seriya-tovarovnavstvo-m-m-nazimok-t-m-artjuh.html?page=36>.
2. Експертиза ювелірних виробів. – [Посібник] / Г. О. Пономаренко. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://uchebnik-online.net/book/317-ekspertiza-yuvelirnix-virobiv-posibnik-ponomarenko-go/50-52-osoblivosti-prijmanna-yuvelirnix-virobiv.html>.
3. Кобищан А. Д. Експертиза дорогоцінних металів та коштовного каміння. – [Навчальний комплекс дисципліни]. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2003. – 151 с.

БЕЗПЕЧНІСТЬ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Х. І. Ковальчук,

в.о. доцента кафедри підприємництва, товарознавства та експертизи
товарів, к.т.н.,

Н. М. Герасимчук,

магістр

Львівський інститут економіки і туризму, Україна, м. Львів

М. І. Катрук,

асистент, к.т.н.

Українська академія друкарства, Україна, м. Львів

Борошняні кондитерські вироби – це вироби, які виготовляють з борошна з додаванням цукру, жиру і яєць. Вони мають високу харчову цінність, добре засвоюються, характеризуються приємним ароматом, смаком та привабливим зовнішнім виглядом. Зазначені властивості притаманні цим виробам завдяки застосуванню для їх виробництва різноманітної високоякісної харчової сировини, яка цінна біологічно активними речовинами.

Актуальною проблемою кондитерської галузі є забезпечення харчової безпеки ласощів. Це пов'язано із забрудненням навколишнього середовища, мікробіологічною небезпекою та іншими загрозами, які виникають протягом технологічного процесу виробництва продукції. Найбільш дієвими превентивними засобами дотримання вимог безпечності продукції є впровадження дієвих систем контролю якості на підприємствах.

У світі існує велика кількість добровільних схем та стандартів із систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Зокрема провідні компанії на ринку продовольства прийняли рішення та створили організацію GFSI («Global Food Safety Initiative» – «Глобальну ініціативу з харчової безпеки») – неприбуткову міжнародну організацію [1].

Після виходу доповнення до закону України №1602 (від 20.09.2015) про посилення контролю компаній в харчовій сфері представляється доречним

нарешті дійти до висновку: в 2017 році закінчується перехідний період для впровадження в робочі процеси харчових підприємств базової системи харчової безпеки НАССР.

Система НАССР – це міжнародні принципи, що визначають вимоги до ефективного контролю безпеки харчових продуктів. Ідея НАССР вперше була введена на початку 70-х років ХХ століття, коли при розробці космічних програм НАСА США потрібен був надійний спосіб виробництва продуктів харчування для астронавтів з гарантією відсутності в ній патогенних мікроорганізмів [2].

Система НАССР побудована на 7 принципах:

- проведення аналізу небезпек: біологічних, хімічних або фізичних;
- визначення критичних точок контролю;
- визначення граничних значень параметрів (наприклад, мінімальна температура і час приготування їжі);
- створення системи моніторингу контролю критичних точок;
- впровадження коригувальних дій;
- розробка процедури верифікації з метою підтвердження ефективності роботи системи НАССР;
- ведення записів.

Для українських підприємств харчової промисловості необхідність впровадження системи НАССР встановлюється, перш за все, в Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р, а також в Законі «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» № 1602 VII від 20.09.2015 р.

Перший крок до розроблення плану НАССР полягає в створенні групи НАССР, яка повинна складатися з осіб, які мають конкретні знання та відповідний досвід, необхідний для виробництва продукту та його обробки, а також є визнаними фахівцями на підприємстві та мають певний авторитет.

Організація повинна зробити детальний опис продукту та процесу, включаючи характеристики сировини та готового продукту, способу його упаковки, застереження щодо споживання, рекомендації щодо зберігання та застосування тощо (рис. 1).

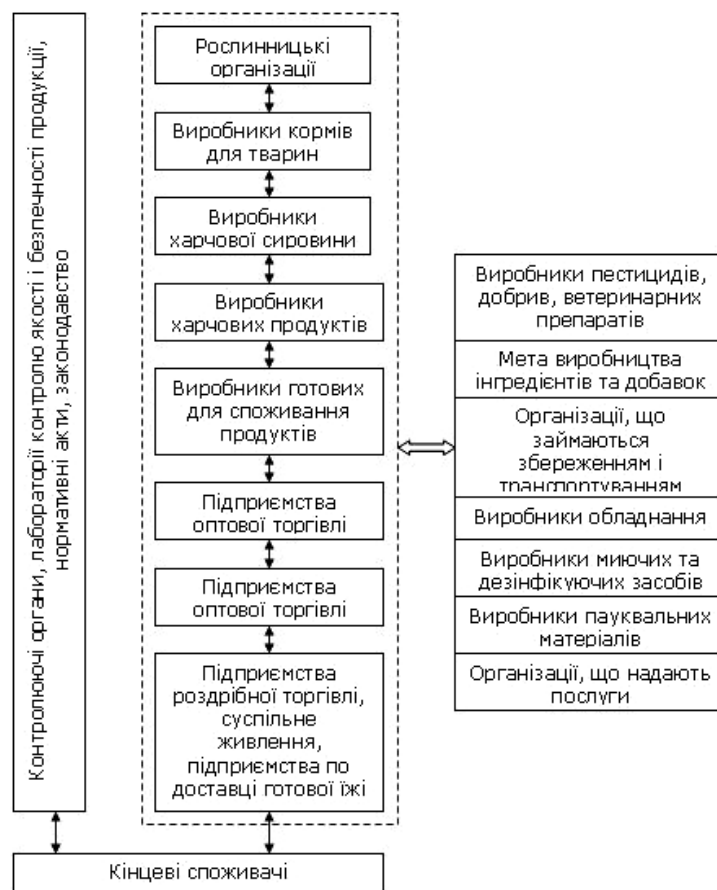


Рисунок 1 – Концепція «від поля до столу»

Крім показників якості, в специфікаціях наводиться перелік законодавчих вимог до безпеки, що стосуються даного продукту. Особливу увагу приділяють продукції з високим ступенем ризику (алергени, мікробіологічно забруднена сировина, можливі джерела сторонніх предметів).

Наступний етап – складання та перевірка блок-схеми процесів. В схемі відображають послідовність та взаємозв'язок етапів виробництва. Якщо певні етапи чи процеси виробництва виконує третя сторона, це має бути відображено в схемі. Всі етапи процесу в блок-схемі нумерують.

Гігієнічні нормативи за мікробіологічними показниками включають контроль наявності 4 груп мікроорганізмів:

- санітарно-показові, до яких відносяться мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми – МАФAM і бактерій групи кишкової палички – БГКП (колі-форми);
- умовно-патогенні мікроорганізми, у, зокрема, коагулазопозитивні стафілококи (золотистий стафілокок);
- патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели;
- мікроорганізми псування - в основному це дріжджі і плісневі гриби.

Другу групу чинників, які визначають безпеку продукції, можна умовно назвати: «не мікробіологічні фактори» - хімічні, біохімічні і фізичні. Кожен з них у свою чергу так само залежить від властивостей продукту (наприклад, рН

та активності води) і умов, в яких він зберігається (наприклад, від температури і складу газового середовища).

Таким чином, знаючи основні фактори, які впливають на якість і безпеку продукції, можна виділити способи знизити їхній вплив до прийняттого рівня або повністю його усунути.

Всі потенційні ризики, що мають відношення до сфери використання системи НАССР, повинні бути ідентифіковані, задокументовані та оцінені залежно від їх важливості та ймовірності виникнення. Істотні ризики, які потребують управління, ідентифікуються з урахуванням політики у сфері харчової безпеки [3].

Результативність роботи системи НАССР має переглядатися як мінімум раз на рік, за винятком випадків, коли план НАССР переглядався внаслідок внесення змін у продукцію, процедури, законодавство або, можливо, у зв'язку із скаргами клієнтів або звітом аудиторів. Практика показала, що активна позиція представників вищого керівництва підприємства в аналізі роботи системи є найбільшою запорукою її ефективної роботи.

Список використаних інформаційних джерел

1. GFSI-признаваемые стандарты (Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов). - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://foodsmi.com/a84/>.

2. ХАССП (НАССР) в Украине. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://lab.biz.ua/vnedrenie-system-iso/hassp-upravlenie-bezopasnostyu-produktsii/>.

3. Система НАССР: кто должен разрабатывать и в какие сроки. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uteka.ua/publication/commerce-12-pravovie-soveti-67-sistema-haccp-kto-dolzhen-razrabatyvat-i-v-kakie-sroki>.

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУДОВОЇ АВТОТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

В. С. Косован,

заступник завідувача відділу товарознавчих, гемологічних, економічних, будівельних, земельних досліджень та оціночної діяльності Чернівецький науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України, Україна, м. Чернівці

Різновидом товарознавчої експертизи є автотоварознавча експертиза, об'єктами якої є колісні транспортні засоби і їх комплектуючі. До числа основних завдань автотоварознавчої експертизи належить визначення ринкової вартості колісних транспортних засобів, їх складових, а також розміру вартості матеріальних збитків, заподіяних власнику або володільцю колісних транспортних засобів, їх складових унаслідок пошкодження останнього.

У разі виникнення майнових спорів і при розслідуванні правопорушень, пов'язаних з експлуатацією колісних транспортних засобів, до експертних установ звертаються суди, прокуратура, органи досудового розслідування, адвокати, фізичні та юридичні особи.

Під час проведення судової автотоварознавчої експертизи або експертного дослідження з метою виконання певного завдання експертами застосовуються відповідні методи дослідження (загальні, загальнонаукові, спеціальні), методики проведення судової експертизи, нормативно-правові акти та нормативні документи, науково-технічна, довідкова література, програмні продукти, мережа Інтернет тощо [1].

Некоректне застосування методологічних підходів, методів і процедур може класифікуватися як неякісна оцінка, що являється актуальною на сьогоднішній день проблемою у галузі автотоварознавства.

Різним аспектам методики судово-експертного дослідження в тій чи іншій мірі приділяла увагу велика кількість авторів, які вивчали і експертну методику як таку, і конкретні роди або види судових експертиз. З даного питання існують праці Т. В. Авер'янової, Р. С. Белкіна, А. І. Вінберга, В. Г. Гончаренка, А. В. Іщенка, В. П. Колмакова, В. С. Мітричева, В. Ф. Орлової, М. Я. Сегая, О. Р. Шляхова та інших авторів. Однак, незважаючи на велику кількість джерел і давню історію розробки цієї проблематики, до сьогодні залишається невирішеною низка проблем як теоретичного, так і практичного характеру.

Аналіз роботи діючих експертів по напрямку автотоварознавчої експертизи, дозволяє констатувати факт, що експерт в цій галузі спеціальних знань застосовує, як правило, декілька методологічних підходів до визначення ринкової вартості колісного транспортного засобу, та вартості матеріального збитку, завданого власнику колісного транспортного засобу, які найбільш повно відповідають меті та базі оцінки за наявності достовірних інформаційних джерел для її проведення.

Технічний огляд колісного транспортного засобу експертом являє собою початковий етап дослідження, який дає змогу органолептичними методами визначити ідентифікаційні дані колісного транспортного засобу; його комплектність; укомплектованість; технічний стан, обсяг і характер пошкоджень; пробіг за одометром, інші показники на момент технічного огляду, необхідні для оцінки майна [3].

Експертна практика показує, що зустрічаються випадки, коли за рішенням органу (посадової особи), який здійснює судове чи досудове слідство, у разі надання ними необхідних вихідних даних, потрібно визначити матеріальний збиток чи вартість колісного транспортного засобу без його огляду особисто експертом (оцінювачем), який складає висновок, що не суперечить діючій на сьогоднішній день методиці, якою керуються оцінювачі в галузі автотоварознавства, в тому числі і судові експерти державних спеціалізованих установ. Нерідко виникає проблема, що наданий

фотоілюстративний матеріал неякісний та малоінформативний, з нього неможливо встановити повний перелік, точну локалізацію та розміри пошкоджень, що унеможлиблює надання експертним шляхом відповіді на поставлені запитання, адже висновок експерта не може ґрунтуватись на основі припущень, що значною мірою впливає на його достовірність.

Оскільки, вибір певних методик, методів дослідження, технічних засобів та визначення послідовності їх застосування належать до компетенції судового експерта, важливо приділяти даному етапу максимальну увагу, тому що від цього залежить кінцевий результат.

Вибір одного або декількох підходів визначається експертом за умовами стандартів оцінки, ринковими вимогами і доступними даними. Крім того вибір пріоритетних методів визначається юридичним статусом об'єкта дослідження, його фізичними та технічними характеристиками, метою та передбачуваним використанням результатів оцінки. Потреба використання альтернативних методологічних підходів і методів полягає у забезпеченні експерта набором аналітичних процедур, за якими результати будуть зважені за ймовірностями їх отримання.

Важливо відзначити, що професійно отримане розрахункове значення ринкової вартості колісного транспортного засобу є об'єктивною оцінкою встановлених майнових прав на конкретну дату. Ринкова вартість є оцінкою, що заснована на ринкових даних [2]. Вірогідність, точність розрахунку вартості транспортного засобу буде визначатися обсягом вибірки цін пропозицій до продажу, прийнятих для аналізу (розрахунку). Чим більше використовується вибірка, тим більше вірогідним, точнішим буде розрахунок середньої ринкової ціни й самої ринкової вартості. Тому, широко використовуваний в оцінці об'єктів нерухомості, спосіб, заснований на цінових даних усього лише декількох (звичайно 3-5 цінових значень) пропозицій до продажу (так званого «обмеженого ринку»), є одним із самих неточних при оцінці транспортних засобів. Недоліком цього способу є те, що можливе неадекватне значення ціни продажу транспортного засобу іноді випадкове або помилково опубліковане чи озвучене, може бути покладене в основу розрахунку й призвести до помилкового результату. Отримане значення середньої ціни може відрізнятись від середньоринкової ціни, розрахованої за допомогою методу статистичного аналізу вартості транспортних засобів, що є пріоритетним.

Особливістю оцінки транспортних засобів є значна кількість угод по їхньому відчуженню, що публікуються у відкритих джерелах інформації – прайсах торговельних площадок, Інтернет-ресурсах, спеціалізованих видань із продажу транспортних засобів. У цілому щомісяця публікується близько 1 мільйону таких пропозицій. Це означає, що обробка таких масивів даних призведе до максимально точних результатів. Варто враховувати, що така обробка цінових масивів проводиться методом статистичного аналізу вартості транспортних засобів, але ніяк не звичними в оціночній практиці методами

осереднення даних, такими як середнє арифметичне, середнє геометричне, медіана та інше.

Методи математичної статистики у сукупності з дослідженням значної величини генеральної сукупності цінових значень транспортних засобів у цілому по країні, покладені в основу спеціального довідника з середніх ринкових цін на транспортні засоби, що були у використанні, а також з цінами на нові транспортні засоби – «Бюллетень автотовароведа». Застосування методів математичної статистики виключає такі помилки, що часто зустрічаються, та одержані в результаті осереднення обмеженого числа даних, отриманих у свою чергу при аналізі обмеженого ринку пропозицій до продажу транспортних засобів.

Спосіб розрахунку ринкової вартості транспортних засобів, заснований на застосуванні табличних значень процентного показника ринкової вартості аналогічного КТЗ, відноситься до групи неперіоритетних способів розрахунку. Його застосування припустиме лише у випадках відсутності необхідних вихідних даних для розрахунків більш пріоритетними, достовірними способами.

Методи, засновані на використанні джерел інформації, що містять дані закордонних ринків також відносяться до неперіоритетних методів судової автотоварознавчої експертизи, так як вартісна інформація, заснована на даних закордонних ринків, не завжди відповідає реаліям ринку України.

До цієї ж групи неперіоритетних способів розрахунку середньоринкової ціни й ринкової вартості варто віднести й спосіб, заснований на методі аналогії.

Таким чином, інформація, що використовується експертом автотоварознавцем має бути неупередженою і повною. В обов'язки експерта входить перевірка інформації за загальнодоступними джерелами. Ступінь перевірки інформації залежить від обсягу та глибини досліджень, обумовлених завданнями експертизи.

Список використаних інформаційних джерел

1. Інструкція з організації проведення та оформлення експертних проваджень у підрозділах Експертної служби Міністерства внутрішніх справ України / Затверджена наказом Міністерства юстиції України 17.07.2017 № 591 / Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 18.08.2017 за № 1024/30892.

2. Всеукраїнська, спілка експертів оцінювачів. Стандарти з оцінки та оціночної діяльності в Україні / Всеукраїнська, спілка експертів оцінювачів. – Київ, 2011. – 232 с.

3. Методика товарознавчої експертизи та оцінки колісних транспортних засобів / Затверджена наказом Міністерством юстиції України та фондом Державного майна України №142/5/2092 від 24.11.2003р. / у редакції наказу Міністерства юстиції України, Фонду державного майна України від 24.07.2009 № 1335/5/1159.

ДОСЛІДЖЕННЯ РЕКВІЗИТІВ МАРКОВАННЯ КОСМЕТИЧНОГО КРЕМУ ТМ «LINDO»

Н. Ф. Кострикіна,
старший судовий експерт відділу товарознавчих та гемологічних досліджень,
Р. В. Чумак,
судовий експерт відділу товарознавчих та гемологічних досліджень
Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС
України, Україна, м. Полтава

Косметичний ринок України пропонує споживачам широкий асортимент косметичних кремів вітчизняних і зарубіжних виробників. Кожен день із екранів телевізорів, з журналів споживач дізнається про новинки з покращеними властивостями. Але чи так це насправді? Купуючи косметичну продукцію споживач частіше орієнтується на рекламну інформацію і ціну. Але не варто забувати, що реклама – це один із засобів просування товарів на ринок, що характеризує професіоналізм рекламних компаній. І та ціна, яку платить споживач, не завжди обґрунтована якістю продукту. Таким чином, у руках споживача з'являється продукт, про якість якого він не має об'єктивної інформації.

Головна небезпека ситуації, що склалася полягає в тому, що косметичні креми мають хімічний склад, компоненти якого повинні бути сумісні один з одним. Крім сумісності компоненти косметичних кремів повинні бути безпечні. Людський організм – складний механізм і не відомо яка може настати реакція на той чи інший компонент. У таких умовах проведення досліджень реквізитів маркування косметичних кремів є актуальним та нагальним питанням.

Об'єктом дослідження є косметичний крем ТМ «Lindo». Метою є дослідження маркування косметичного крему ТМ «Lindo» на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

На дослідження надано косметичний засіб мазеподібної консистенції для догляду за тілом з доданням активуючих речовин [1]. Косметичний крем упакований у полімерну тубу досконалої форми з гвинтовим ковпачком, міцно закріпленою кришечкою, літографічним оформленням, симетрично нанесеними марковальними даними. Пакування косметичного крему не забруднене, без деформації та механічних пошкоджень.

Дослідження реквізитів маркування крему косметичного ТМ «Lindo» було проведено органолептичним методом на відповідність вимогам ДСТУ 4766:2007 [2] та ДСТУ 5010:2008 [3].

Положеннями п. 5.1.2 ДСТУ 5010:2008 [3] визначено, що на кожній одиниці спожиткової тари з парфумерно-косметичним виробом зазначають таку інформацію:

а) назву (якщо є) і призначеність виробу – Крем для загоєння сосків 100% LANOLIN. Крем гіпоалергенний, безпечний, сприяє швидкому загоєнню ранок

та тріщин, що виникли в результаті смоктання грудей малюком. Може використовуватися від попрілостей у дитини і зняття подразнення під носом при застуді, при опіках і обвітрених шкіри;

б) назву виробника і його місцеперебування (юридичну адресу) і/або місця виготовлення продукції, а також назву та місцеперебування заявника (якщо останній не виробник) – Виготовлено на замовлення: ТОВ «ЛІНДО», Україна, 08130, Київська обл., Києво-Святошинський р-н, с. Чайки, вул. Чайки, 16, тел.: +38(044)5933109 сайт:www.lindo.ua». Виробник: ТОВ «ЕКСПЕРТ КОСМЕТИК», Україна 04136, м. Київ, вул. Маршала Гречки, 13, тел.: +38(044)4270560;

в) товарний знак виробника (якщо є) – так;

г) код (номер) партії ПК продукції – інформація відсутня;

д) номінальний уміст парфумерно-косметичного засобу: масу нетто (г) чи об'єм (мл, см³) – 40 мл.;

е) термін придатності – Термін придатності: 18 місяців з дати виготовлення, яка зазначена разом з номером партії на упаковці;

є) умови зберігання (для виробів, які потребують спеціальних умов зберігання) – Умови зберігання: зберігати при температурі не нижче +5С і не вище +25С, уникаючи попадання прямих сонячних променів. Зберігати в недоступному для дітей місці;

ж) перелік складників – Активні інгредієнти: Ланолін безводний. Ingredients (INCI): Lanolinum

з) позначку нормативного документу, згідно з яким виготовлено виріб – ДСТУ 4765:2007 Креми косметичні;

и) інформацію щодо сертифікування парфумерно-косметичного виробу – інформація відсутня;

і) спосіб застосування із такими вимогами – Використання: Наносити тонким шаром на уражені ділянки шкіри.

ї) особливі застережні заходи – Попередження: Не використовувати при індивідуальній гіперчутливості до ланоліну. Крем не обов'язково змивати перед годуванням малюка.

Маркування спожиткової тари крему косметичного ТМ «Lindo» чітке, контрастне, добре сприймається під час читання. Інформація нанесена для споживача однозначна для розуміння, яка забезпечує споживача необхідною, доступною, вірогідною та своєчасною інформацією. Обов'язкові маркувальні реквізити, регламентовані ДСТУ 5010:2008 [3] зазначені не в повному обсязі, оскільки відсутня інформація щодо коду (номеру) партії ПК продукції, сертифікування парфумерно-косметичного виробу.

Список використаних інформаційних джерел

1. Картка даних терміну косметичний крем // Національний банк стандартизованих науково-технічних термінів. Режим доступу: <http://uas.org.ua/ua/bank-danih/natsionalniy-bank-terminiv/znachennya-termina/?term-id=35268> (дата зверення: 29.03.2019).

2. ДСТУ 4766:2007 Креми косметичні. Загальні технічні умови. Київ, 2008. 12 с.

3. ДСТУ 5010:2008 Продукція парфумерно-косметична. Пакування, маркування, транспортування і зберігання. Київ, 2009. 10 с.

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Л. С. Крючко,

доцент кафедри маркетингу, к.е.н.

А. І. Локотькова,

магістр

Дніпровський державний аграрно-економічний університет,

Україна, м. Дніпро

Через значне забруднення навколишнього середовища збільшується відсоток неякісної продукції сільськогосподарського виробництва. Враховуючи той факт, що останніми роками інтенсивність хімічного, радіаційного та інших видів антропогенного впливу на навколишнє середовище суттєво зросла, а це негативно позначається і на здоров'ї людей, питання виробництва екологічно чистої (органічної) продукції набуває гострої актуальності.

На сьогодні правову основу для виробників органічної продукції визначає Закон України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини» від 03.09.2013 № 425-VII [6].

Органічне виробництво – сертифікована діяльність, пов'язана з виробництвом сільськогосподарської продукції, що провадиться із дотриманням вимог законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції [6].

Органічні продукти – це продукти, при виробництві яких: у рослинництві заборонено використовувати ядохімікати для боротьби з бур'янами, шкідниками й хворобами рослин, а також мінеральні добрива синтетичного походження, при цьому захист рослин здійснюється переважно препаратами натурального походження, а для живлення ґрунту й рослин використовуються органічні добрива; категорично заборонене використання генетично модифікованих організмів; у тваринництві не дозволяється застосовувати стимулятори росту, гормони й антибіотики [5].

Сьогодні в світі процес контролю виробництва органічної продукції регулюється необхідною сертифікацією таким чином, щоб споживач був захищений від фальсифікату відповідно до законодавства різних країн. Зважаючи на відмінності ведення сільського господарства в різних країнах в залежності від умов розвитку, важко прийняти єдиний стандарт, тому на сьогодні у світі виділяють 3 групи стандартів, що контролюють органічне виробництво [3; 4; 7]:

1) міжнародні стандарти, об'єднані в міжнародну систему стандартизації органічного виробництва COROS4, які виконують функцію «стандарти для стандартів», тобто вони призначені для встановлення системи стандартів для інших органів сертифікації (державних або приватних), також вони визначають мінімальні вимоги до виробництва органічної продукції;

2) національні стандарти, які є обов'язковими та розроблені у відповідності до міжнародних стандартів. Так, в США діє національна органічна програма – USDA8 /NOP9 , в Японії – JAS10, в Швейцарії, Ізраїлі, Аргентині, Австралії – стандарти, еквівалентні основному нормативному документу Європи;

3) приватні стандарти, такі як Bio Suisse (Швейцарія), Demeter (поширені по всьому світі), Naturland (Німеччина та весь світ), Soil Association (Великобританія), KRAV (Швеція), БІОЛан (Україна), більш вимогливі, ніж загальноприйняті, оскільки спрямовані на конкретні ринки.

Державне регулювання ринку органічної сільськогосподарської продукції включає підтримку відповідних виробників, сприяння маркетингу даної продукції на основі підтвердження її якості на всіх стадіях руху товару від виробника до споживача, розробку нормативно-правових актів, щодо виробництва і реалізації органічної продукції, підтримку наукових досліджень в даній сфері, надання інформаційно-консультаційної підтримки виробникам та споживачам, регулювання експорту та імпорту органічної продукції. Все це вимагає значних фінансових ресурсів [2].

Загалом серед заходів щодо державного регулювання ринку органічної сільськогосподарської продукції можна виділити такі основні напрями: розробка та забезпечення функціонування системи, яка гарантує стандарти і якість органічної продукції на всіх етапах її руху від виробника до кінцевого споживача; інтелектуально-інформаційне забезпечення розвитку ринку органічної сільськогосподарської продукції; фінансова підтримка розвитку ринку органічної сільськогосподарської продукції [1].

Отже, попит в Україні на органічні продукти харчування є невисоким у порівнянні з розвиненими країнами світу. Для розширення виробництва органічної продукції варто: □ розробити чітко визначену державну політику і нормативи; □ запровадити на базі міжнародних стандартів систему органічної сертифікації в Україні; □ розробити державну програму для розвитку органічного агровиробництва, сприяти його поширенню; □ створити систему співпраці між операторами органічного виробництва у всьому ланцюзі від виробника до споживача.

Список використаних інформаційних джерел

1. Вдовиченко А. Державне регулювання ринку продукції органічного сільського господарства / А. Вдовиченко // Економічний дискурс. – 2017. – №2. – С. 164-171.

2. Міщенко Д.А. Аграрний маркетинг в системі управління діяльністю підприємства на вітчизняному продовольчому ринку / Міщенко Д.А. // Агросвіт. – 2008. – № 13. – С. 27 - 30.

3. Моклячук Л.І., Ліщук А.М., Зацарінна Ю.О., Слободенюк О.А. Принципи сертифікації виробництва органічної продукції в Україні // Агроекологічний журнал. – 2013. – №2. – С. 12–16.

4. Органическое земледелие // Официальный сайт Члена Федерации Органического Движения Украины ООО «Агро-Био-Тех» // www.agro-bio-tech.com.ua.

5. Офіційний сайт Федерації органічного руху в Україні - [Електронний ресурс]. –Режим доступу:<http://www.organic.com.ua/>

6. Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини: Закон України від 03.09.2013 № 425-VII // zakon.rada.gov.ua.

7. Щодо напрямів розвитку органічного виробництва сільськогосподарської продукції в Україні // www.niss.gov.ua.

ОСОБЛИВОСТІ КОНТРОЛЮ ЗА ВЕДЕННЯМ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА ВІДПОВІДНО СТАНДАРТУ

О. О. Ласло,

доцент кафедри землеробства і агрохімії ім. В.І. Сазанова, к.с.-г.н., доцент

О. В. Бараболя,

доцент кафедри рослинництва ім. В.І. Сазанова, к.с.-г.н., доцент

Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

Інтенсифікація аграрного виробництва призвела до низки негативних явищ, пов'язаних з розвитком ерозійних процесів, погіршення ґрунтової родючості, деградації ґрунтів, водойм та забруднення сільськогосподарської продукції агрохімікатами, що позначилося на її якості.

Поряд з екологічними проблемами домінуючим є питання забезпечення населення якісними та екологічно безпечними продуктами харчування. На сучасному етапі розвитку землеробства та рівня продовольчої безпеки значної актуалізації набувають альтернативні розробки в галузі сільського господарства, збереження природних ресурсів і в першу чергу, основного засобу виробництва – землі. У той же час незаповнена місткість ринку органічної продукції та майже необмежений потенціал для розвитку екологічного виробництва створюють всі необхідні передумови для підвищення конкурентоспроможності вітчизняних товаровиробників. У зв'язку з цим актуальним є аналіз питань, пов'язаних з ефективністю виробництва органічної продукції сільського господарства та обґрунтуванням механізму переходу сільськогосподарських товаровиробників на органічні методи господарювання [1].

Розвиток органічного агровиробництва на державному рівні регулюється Законами України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції», «Про охорону навколишнього природного середовища», Конституцією України, Земельним кодексом України.

Відповідно закону, органічна продукція ідентифікується як продукція, отримана в результаті сертифікованого виробництва, а виробництво органічної продукції (сировини) визначається як виробнича діяльність фізичних або юридичних осіб (у тому числі з вирощування та переробки), де під час такого виробництва виключається застосування хімічних добрив, пестицидів, генетично модифікованих організмів, консервантів тощо, та на всіх етапах виробництва (вирощування, переробки) застосовуються методи, принципи та правила, визначені Законом для отримання натуральної (екологічно чистої) продукції, а також збереження та відновлення природних ресурсів [2, 3]. Таке виробництво вважається органічним лише після отримання сертифіката на виробництво продукції відповідно вимог органічного виробництва.

Основною вимогою до органічного виробництва є сертифікована діяльність, пов'язана з виробництвом сільськогосподарської продукції (у тому числі всі стадії технологічного процесу, а саме первинне виробництво (включаючи збирання), підготовка, обробка, змішування та пов'язані з цим процедури, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану продукції), що провадиться із дотриманням вимог законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції [2].

Вимоги органічного виробництва передбачають повну відмову від будь-якого неприродного або неконтрольованого впливу на геном сільськогосподарських рослин і тварин (у тому числі птиці та комах), промислових мікроорганізмів шляхом застосування для виробництва генетично модифікованих організмів та продуктів, що містять, складаються або вироблені із генетично модифікованих організмів, крім застосування ветеринарних лікарських засобів, внесених до Переліку речовин (інгредієнтів, компонентів), що дозволяється використовувати у процесі органічного виробництва та які дозволені до використання у гранично допустимих кількостях, у випадках, встановлених цим Законом; синтетичних речовин, у тому числі агрохімікатів, пестицидів, антибіотиків для превентивних цілей, гормональних препаратів, стимуляторів росту та підкорму тварин (у тому числі птиці та комах); методів електричної або іншої стимуляції для примушування, що завдає тваринам болю, застосування транквілізаторів; іонізуючого випромінювання; гідропонних методів; використання штучно виведених поліплоїдних тварин та рослин; речовин і технологічних методів виробництва, результати застосування яких можуть ввести споживача в оману щодо природи (походження) продукту; стимуляторів росту, гормонів або аналогічних речовин, крім застосування речовин, внесених до Переліку речовин (інгредієнтів, компонентів), що дозволяється використовувати у процесі органічного

виробництва та які дозволені до використання у гранично допустимих кількостях, у випадках, встановлених цим Законом [2].

Запорукою ефективного ведення органічного землеробства та виробництва органічної продукції також є регулювання відносин у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції в Україні. Регулювання здійснюється Законом (від 10.07.2018р.) та виданими відповідно до нього нормативно-правовими актами, законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, про карантин рослин, про захист рослин, про насінництво та розсадництво, про ветеринарну медицину, про бджільництво, про аквакультуру, про виноградарство та виноробство, про охорону і використання рослинного і тваринного світу, а також земельним, лісовим, екологічним та іншим спеціальним законодавством, що регулює відносини у цій сфері [2].

Переваги органічної продукції рослинництва зумовлюють розвиток виробництва і попит на неї. В світі вже використовуються під органічне сільське господарство значні площі: у Європі – 5,1 млн га, у Північній Америці – 1,5 млн га, у Латинській Америці – 4,7 млн га, а в Австралії – цілих 10,6 млн га. В Європі частка земель, переведених на органічне землеробство, значно зросла за останні роки, чому сприяла започаткована в 1993 році спільна політика ЄС щодо підтримки фермерів у перші роки після переходу від звичайного до органічного агровиробництва: середній показник у країнах ЄС досяг близько 4%, в Австрії та Італії він сягнув 8%, а в Швеції, яка є європейським лідером, – майже 12%. У Швейцарії частка таких земель також є однією з найбільших – понад 10%. Ці країни активно вживають заходи для розвитку та підтримки цього напрямку сільськогосподарського виробництва, що пов'язано зі зростанням рівня продовольчих потреб населення та усвідомлення людством погіршення навколишнього природного середовища, спричиненого інтенсифікацією сільського господарства [4].

Стримуючим чинником розвитку органічного виробництва є недосконале інституційне забезпечення щодо органічного сектору, незначна державна фінансова підтримка, низький рівень обізнаності населення і виробників щодо специфіки органічної продукції та органічного землеробства, переважання експорту органічної сировини, недостатню кількість лабораторій для підтвердження якості органічної продукції, відсутність розроблених та затверджених правил та стандартів в Україні. Нині продукція сертифікується відповідно до норм та стандартів ЄС. На українському ринку працює 14 сертифікаційних організацій, сертифікована якими органічна продукція може безперешкодно експортуватися з України до Європейського Союзу, однак лише одна з них є українською – «Organic Standard».

Враховуючи світовий досвід, можна стверджувати, що без організації ринку органічної продукції неможливе широке впровадження органічного

землеробства, тому варто підтримувати та стимулювати його розвиток, сприяти поширенню інформації про переваги органічної продукції, створювати відповідні інформаційно-консультаційні структури з питань захисту прав споживачів органічної продукції, науково-освітні центри тощо. Усе це сприятиме збільшенню кількості органічних підприємств та зростанню зайнятості населення країни. Крім того, активізація органічного виробництва дасть можливість покращити біологічну активність ґрунту, відновити баланс поживних речовин і, як результат, підвищити урожайність сільськогосподарських культур та збільшити доходи товаровиробників [1].

Наша країна має значний потенціал для виробництва органічної сільськогосподарської продукції, її експорту та споживання на внутрішньому і міжнародному ринках. Проте, прискореному його розвитку перешкоджають недосконале нормативно-правове забезпечення, відсутність фінансової підтримки держави, низький рівень поінформованості споживачів і виробників щодо органічної продукції та органічного землеробства, недостатню кількість лабораторій для підтвердження якості органічної продукції, відсутність розроблених та затверджених правил та стандартів. Однак, органічне землеробство в Україні є перспективною сферою діяльності вітчизняних сільськогосподарських виробників. Адже розвиток органічного сільського господарства сприятиме покращенню економічного, соціального та екологічного стану в Україні, комплексному розвитку сільської місцевості та поліпшенню здоров'я населення країни.

Список використаних інформаційних джерел

1. Ткачук В.І. Ефективність виробництва органічної продукції у сільськогосподарських підприємствах В.І. Ткачук // Ефективна економіка, №11. – 2015. – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=4481>.
2. Закон «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» від 10.07.2018 N 2496-VIII. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182496.html.
3. Закон України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/425-18>.
4. Пояснювальна записка до ЗУ «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини» [Електронний ресурс] / Ю.А. Кармазін – Режим доступу: http://www.zakonoproekt.org.ua/viewhtm.aspx?hn=Pojasnjuvaljna_zapyska_13_01_20127.

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

В. Т. Лебединець,

доцент кафедри товарознавства, технологій і управління якістю харчових продуктів, к.т.н., доцент

В. І. Тимчук,

студент освітнього ступеня «магістр»

Львівський торговельно-економічний університет, Україна, м. Львів

В нашій країні та за кордоном є великий досвід розробки рецептур і технологій виробництва ковбасних виробів, при якому враховуються фізіологічні особливості обміну детермінованих груп вітчизняних споживачів. Розробка рецептур цих м'ясних продуктів пов'язана з оцінкою і моделюванням значної низки можливих комбінацій із вихідними компонентами. Отримані суміші попередньо аналізуються на вміст необхідних для даного виду продукції компонентів, враховуючи їх збалансованість.

Використання традиційних видів сировини, м'яса яловичини і свинини, стало дорогим, у зв'язку з цим отримали широке використання більш дешеві компоненти, м'ясо птиці та вторинна сировина.

У рецептурах варених ковбасних виробів можливе використання продуктів переробки бобових культур, а саме черевичного, нутового, соєвого, квасолевого борошна або ізолятів їх білків, гірчичного порошку тощо. Рослинна сировина у виробництві варених ковбас дозволяє збільшити вихід, знизити ризик утворення бульйонно-жирових підтікань, а також стабілізувати якість готового продукту.

Запропоновано рецептуру варених ковбас на основі м'яса бройлерів з додаванням рослинної сировини, а саме шроту розторопші, пшеничного борошна, концентрованого черевичного і соєвого білків. Дані нетрадиційні рослинні добавки застосовуються як джерело повноцінних протеїнів, вітамінів, вуглеводів, макро- і мікроелементів. Білки рослинного походження дозволяють людям з особливостями метаболізму детермінованої групи населення отримати білки в необхідній кількості для нормальної життєдіяльності [1].

Для розширення асортименту запропоновано впровадження у виробництво вареної ковбаси «Лікарська-Сезам» з додаванням насіння кунжуту у кількості 5%.

Використання даного насіння обумовлене тим, що у його склад входить сезамін – сильний антиоксидант, який корисний для профілактики багатьох захворювань, у тому числі ракових, а також знижує вміст холестерину, нормалізує кров'яний тиск, поліпшує згортання крові. У склад кунжуту входять незамінні амінокислоти, такі як гістидин і триптофан, а також вуглеводи, вітамін А, групи В, Е, аскорбінова кислота, кальцій, фосфор, залізо, калій, магній та інші мінеральні речовини [2].

Запропоновано виробництво вареної ковбаси з додаванням амарантового борошна, що сприяє збагаченню виробів рослинними білками [3].

Впроваджено у виробництво варену ковбасу «Любительську» з додаванням борошна із пророщеного насіння обліпихи (БПНО), яке містить природні антиоксиданти (каротиноїди – 4,11 мг%, флавоноїди – 3,28 мг%, токоферол – 87,16 мг%, аскорбінову кислоту – 8,85 мг%). Оскільки БПНО є джерелом біологічно активних речовин, які здатні стабілізувати забарвлення вареної ковбаси, технологію вареної ковбаси удосконалено за рахунок внесення БПНО при посолі м'яса, що дозволяє знизити кількість нітриту у 2 рази.

Запропоновану ковбасу можна віднести до продуктів функціонального призначення, оскільки при споживанні 100 г даного виробу забезпечується більше 10% середньодобової фізіологічної потреби організму людини в ПНЖК, рибофлавіні, тіаміні, піридоксині та токоферолі [4].

Одночасно науковці провели дослідження із використання пророщеного насіння нуту у виробництві вареної ковбаси. Проростки нуту корисні із-за вмісту у них великої кількості вітамінів А і С, жирів, білків і клітковини, а також містять незамінні амінокислоти метіонін і цистеїн. При проростанні крохмаль, що міститься у насінні нуту, перетворюється у солодовий цукор, а білки – у амінокислоти. Розроблена варена ковбаса із використанням пророщеного насіння нуту відрізняється високою харчовою і біологічною цінністю та призначена для масового споживання [5].

Таким чином, моделювання багатокomпонентних м'ясних продуктів із рослинною сировиною дозволяє раціонально використовувати м'ясні ресурси і іншу дороговартісну сировину, розширити асортимент конкурентоздатних продуктів з привабливими для споживача органолептичними показниками, підвищеною харчовою цінністю та заданими властивостями.

Список використаних інформаційних джерел

1. Кочиева И. В. Разработка колбасных изделий заданного состава с содержанием растительного белка и антиоксидантом растительного происхождения / И. В. Кочиева, Л. В. Цалиева, А. Б. Тхайшаова, М. С. Галичева // Новые технологии. – 2017. – №4. – С. 54-58.

2. Горлач Е. А. Использование нетрадиционного растительного сырья в производстве вареных колбас / Е. А. Горлач, Н. Ю. Степанова // Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. – 2016. – №43. – С. 82-87.

3. Мартемьянова Л. Е. Композиционная вариация рецептур вареной колбасы с растительным сырьем методом компьютерного моделирования / Л. Е. Мартемьянова, Ю. А. Задворнов // Вестник ОмГАУ. – 2016. – № 3 (23). – С. 225-230.

4. Золотарева А. М. Формирование и оценка потребительских свойств вареной колбасы функционального назначения / А. М. Золотарева, Нямдорж Болорцэцэг // Все о мясе. – 2016. – №2. – С. 23-27.

5. Бурковская Д. С. Разработка вареных колбас с функциональными ингредиентами / Д. С. Бурковская, В. Е. Эннс, Ю. С. Савельева // Электронный научно-методический журнал Омского ГАУ. - 2016. – Спецвыпуск №2. – С. 1-3.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ШОКОЛАДУ ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВО-ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ЗА УХВАЛОЮ СУДУ

В. Г. Малимон,

головний судовий експерт відділу судової експертизи
Черкаський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС
України, Україна, м. Черкаси

У діючому Кримінальному процесуальному кодексі України (далі – КПК) зазнали змін підходи до призначення і проведення експертиз та використання висновків експертів як доказів у кримінальному провадженні, а також підходи до використання спеціальних знань обізнаних осіб як джерела доказу [1].

Частина друга статті 242 КПК України доповнена п.6 про обов'язкове звернення до експерта для проведення експертизи щодо визначення розміру матеріальних збитків, шкоди немайнового характеру, шкоди довкіллю, заподіяної кримінальним правопорушенням.

В зв'язку зі змінами в кримінальному процесі у справах про крадіжки, пограбування, порушення митних правил, виробництво та реалізацію фальсифікованої продукції особлива роль приділяється результатам товарознавчих досліджень. Результати досліджень проходять по справі у вигляді висновків судово-товарознавчих експертиз, які сприяють найбільш повному та якісному проведенню розслідування у кримінальному процесі.

Питання послідовності етапів проведення судово-товарознавчих експертиз різних груп товарів є актуальним в зв'язку з тим, що недостатньо висвітлене в науково-методичній літературі та експертній практиці.

Серед головних завдань товарознавчої експертизи є визначення вартості товарної продукції у т.ч. з урахуванням часткової втрати її якості у зв'язку із експлуатаційним зношуванням і пошкодженнями під впливом зовнішніх факторів, належність товарів до класифікаційних категорій, характеристик товарів відповідно до вимог УКТЗЕД, змін показників якості товарної продукції, способу виробництва товарної продукції, відповідності упакування та транспортування, умов і термінів зберігання товарної продукції до вимог чинних нормативно-правових та нормативних документів.

При проведенні товарознавчих досліджень продовольчих товарів за зазначеними вище завданнями експерти використовують метод органолептичного (візуального) контролю, який містить: визначення зовнішнього вигляду та кольору, смаку та запаху. У більшості випадків, щоб уникнути пошкодження цілісності упаковки наданих об'єктів дослідження (речових доказів), експерт-товарознавець використовує метод візуального

контролю за даними маркування на різного роду споживчого пакування та транспортній тарі [2].

При проведенні судово-товарознавчої експертизи продовольчих товарів важливим етапом є ідентифікація об'єктів – процедура підтвердження відповідності параметрів і властивостей, специфічних для даного виду харчового продукту, тим параметрам і властивостям, які зазначаються при етикетуванні цього харчового продукту, а також процедура підтвердження загально визнаної назви даного виду продукту.

Розглянемо послідовність ідентифікації двох плиток шоколаду при проведенні судово-товарознавчої експертизи, призначеної за ухвалою суду.

1. Встановлення групової належності об'єктів. Шоколад торгової марки (далі ТМ) «Світоч» чорний «Авторський» та шоколад ТМ «ROSHEN» молочний «Оленка», – вироби відносяться до класу продовольчих товарів, підкласу – кондитерські товари; групи – кондитерські вироби; підгрупи – цукристі кондитерські товари; вид – шоколад і какао-порошок; підвид – шоколад [3], виготовляють із какао-продуктів, отриманих перероблянням какао-бобів, із додаванням чи без додавання цукру, молочної сировини та харчових добавок [4].

2. Оцінювання якості виробів. Шоколад має бути виготовлений у відповідності до стандарту за технологічними інструкціями і рецептурами, з дотриманням санітарних норм і правил. Оцінювання якості досліджуваних зразків шоколаду здійснювалося відповідно до ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови». Шоколад перевіряли за такими показниками якості: зовнішній вигляд упакування, маркування. В зв'язку з тим, що в ухвалі про призначення судово-товарознавчої експертизи наявний дозвіл на руйнування, зміну стану чи властивостей представлених зразків шоколаду, після визначення відповідності його маркування встановлювалась наявність відхилення маси нетто зразків, зовнішній вигляд виробу, форма, колір, консистенція, структура, смак та аромат.

2.1. Зовнішній вигляд упакування. Шоколад чорний ТМ «Світоч» «Авторський» масою 85 г відноситься до шоколаду темного (чорного). Досліджуваний шоколад згідно маркування відповідає вимогам стандарту щодо мінімального вмісту какао-продуктів у шоколадній масі – 71% (35% – ДСТУ) [4, 5]. Шоколад ТМ «ROSHEN» молочний «Оленка» масою 90 г відноситься до шоколаду молочного. Досліджуваний шоколад згідно маркування відповідає вимогам стандарту щодо мінімального вмісту какао-продуктів у шоколадній масі – 30% (25% – ДСТУ) [4, 5].

Ознайомлення з упаковками зразків чорного та молочного шоколаду дозволяє стверджувати, що зразки мають відповідний зовнішній вигляд упаковки, достатньо акуратне і естетичне оформлення.

2.2. Перевірка маркування. Маркування шоколаду виконано українською мовою (шоколаду ТМ «ROSHEN» молочний «Оленка» додатково російською, молдавською, азербайджанською, англійською) відповідно до вимог

ДСТУ 3924. Назва продуктів зазначена шрифтом не менший ніж 2 мм в помітному місці барвником видимим і незмивним [6]. На споживчому пакованні шоколаду ТМ «Світоч» чорний «Авторський» та ТМ «ROSHEN» молочний «Оленка» наявне маркування, що містить всю необхідну інформацію: назву, назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей, масу нетто, склад продукту в порядку переваги складників, поживну (харчову) цінність із позначенням кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г харчового продукту й енергетичну цінність (калорійність, виражену в кілоджоулях (кДж) та/або кілокалоріях (ккал) на 100 г харчового продукту), інформацію щодо вмісту какао-продуктів у шоколадній масі кінцеву дату споживання або дату виготовлення та термін придатності до споживання, номер партії виготовлення, умови зберігання, штриховий код (при проведенні ряду арифметичних дій перевіряємо контрольні цифри для визначення дійсності товару), позначку стандарту. Слід відмітити наявність неконкретного повідомлення споживачу, тобто шоколад має містити чи не містити деякі компоненти (може містити молочні продукти, арахіс, горіхи, сою та глютен). При дослідженні маркування шоколаду ТМ «ROSHEN» молочний «Оленка» встановлено, що термін придатності досліджуваного шоколаду закінчився (вжити до 27.01.19).

2.3. Визначення маси нетто. Зважування плиток шоколаду на повірених вагах довело, що вони мають плюсове відхилення маси нетто, а саме: шоколаду ТМ «Світоч» «Авторський» – 86,9 г (за маркуванням – 85 г); шоколаду ТМ «ROSHEN» «Оленка» – 90,7 г (за маркуванням – 90 г).

Відповідно до вимог стандарту граничне значення плюсового відхилення маси нетто від номінального значення не нормується [4].

2.4. Визначення органолептичних показників. Зовнішній вигляд визначався за станом лицевої та нижньої поверхонь шоколаду. Консистенція визначалась простукуванням по плитці і визначенням характеру звуку. Дзвінкий звук свідчив про твердість шоколаду. Ступінь твердості перевірялась за опірністю злому при розламуванні плитки навпіл. Запах і аромат шоколаду визначався шляхом поміщення у накриту склом склянку і витримці його протягом 5 хвилин. Тонкість помелу какао-бобів, смаку шоколаду визначався подрібненням і витриманням в ротовій порожнині до повного розплавлення [4, 7]. Органолептичні показники досліджуваного шоколаду представлені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Результати дослідження показників якості зразка шоколаду

Назва показника	Вимога стандарту	Зразок шоколаду ТМ «Світоч»
Смак і аромат	Характерний для десертного шоколаду, без стороннього присмаку і запаху	Приємний смак, з гірчинкою. Аромат шоколадний, яскраво виражений
Зовнішній вигляд	Поверхня блискуча. Не допускається посивіння шоколаду і зараження його шкідниками хлібних запасів	Поверхня блискуча темно-коричневого кольору. Без посивіння, без шкідників
Форма	Згідно відповідної рецептури, без деформації	Без деформації
Консистенція	Тверда	Тверда
Структура	Однорідна	Однорідна
Упакування	Фольга і етикетковий папір	Фольга і етикетковий папір

3. Висновки. Отже, враховуючи вищевикладене та відповідно до ДСТУ 3924:2014 шоколад ТМ «Світоч» за органолептичними показниками, маркуванням, пакуванням відповідає вимогам стандарту і тому після проведення експертизи може бути використаний для встановлення його вартості.

В зв'язку із закінченням терміну придатності шоколаду ТМ «ROSHEN» молочний «Оленка» відповідно до вимог Методики [2] та положень статті 22 Закону [8] та статті 36 Закону [9] визначення його органолептичних показників та встановлення вартості експертом не проводилося.

Зазначена послідовність дій щодо ідентифікації об'єктів може застосовуватися в експертній практиці при проведенні судово-товарознавчих експертиз різних груп продовольчих товарів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Особливості призначення і проведення експертизи щодо визначення розміру матеріальних збитків, шкоди немайнового характеру, шкоди довкіллю, заподіяної кримінальним правопорушенням: науково - методичні рекомендації / Кол. авторів. – Харків: ХНУВС, 2015. – 60 с.

2. Методичний посібник з питань призначення та проведення судово-товарознавчих експертиз продовольчих товарів з метою визначення їх вартості / А. І. Лозовий, О. С. Донцова, В. М. Губарєва – Х.: ХНДІСЕ, 2009. – 108 с.

3. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О. Г. Бровко та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.

4. Шоколад. Загальні технічні умови: ДСТУ 3924:2014. – [Чинний від 2015-07-01]. – Київ, Мінекономрозвитку України, 2015. – 9 с. (Національний стандарт України).

5. Про затвердження Вимог до продуктів з какао та шоколаду: наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 13.04.2016 р. № 157 // Офіційний вісник України від 24.05.2016. – 2016 р., № 38, стор. 92.

6. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів, від 28.10.2010 № 487 зі змінами: наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 11.02.2011 за № 183/18921// Офіційний вісник України від 25.02.2011. – 2011 р., № 12, стор. 144.

7. Сенік Л. Я. Товарознавча експертиза якості чорного шоколаду за органолептичними показниками / Л. Я. Сенік, К. А. Герасимчук // Матеріали V міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів», 20-22 березня 2018 р. – Полтава: 2018, с. 225-230.

8. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР// Відомості Верховної Ради України від 08.05.1998. – 1998 р., № 19, стаття 98.

9. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» від 6 вересня 2005 року N 2809-IV // Відомості Верховної Ради України від 16.12.2005. – 2005 р., № 50, стор. 2612, стаття 533.

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ СОНЦЕЗАХИСНИХ ОКУЛЯРІВ

І. А. Мальчевська,
студентка гр. ТТП – 41

Г. І. Голодюк,
доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі, к.т.н.
Луцький національний технічний університет, Україна, м. Луцьк

У сучасному світі здоров'я людини, особливо зір та його захист є найважливішим питанням сьогодення. Оскільки він є головним органом чуття людини. З давніх-давен використовували різні пристосування для захисту очей від яскравого сонячного світла.

Науково-доведено, що ультрафіолетові промені є досить шкідливими для очей. Якісні сонцезахисні окуляри в літній період є найефективнішим захистом зору від шкідливого впливу сонячного світла.

Тому для багатьох постає питання: як визначити які окуляри справді якісні, а які є підробкою.

На сучасному ринку представлена величезна кількість моделей сонцезахисних окулярів, тому кожен бажаючий може вибрати саме те, що йому подобається і підходить до його типу зовнішності. В торгівельній мережі України, зокрема м. Луцька представлений надзвичайно широкий модельний

ряд окулярів: Helen Rocha, Ray-Ban, Moschino, Ferre, Enni Marco, Mario Rossi, Swing, Polaroid.

В широкому асортименті представлені дитячі та дорослі моделі, а також окуляри різного стильового оформлення. При виборі якісних сонцезахисних окулярів необхідно звертати увагу на упакування та маркування та матеріал виготовлення, а також намагатись купувати дану продукцію в спеціалізованих магазинах. Так як на вітчизняному ринку зустрічається велика кількість товарів, які доставлені нелегальним шляхом.

З метою визначення якісних показників ми обрали сонцезахисні окуляри різної вартості – від 120 грн. до 120 у.о. У результаті проведених досліджень було встановлено, що дорогі та дешеві окуляри захищають від впливу ультрафіолету однаково.

Одним із найважливішим факторів, які впливають на якість даної продукції є пакування. В комплекті з фірмовими сонцезахисними окулярами обов'язково є паспорт виробу і серветка для догляду за лінзами. Для того, щоб визначити достовірність виробу, зверніть увагу на наявність номера моделі окулярів (гравіюється лазером на бічній стороні дужки), на колір лінз, розмір дужки і країну виробника. Крім того в паспорті до виробу обов'язково вказується міра УФ - захисту – не менше 400 нм.

Основними елементами окулярів є якісні, надійні лінзи та оправа, тому особливу увагу варто приділити матеріалу, з якого вони виготовлені.

На думку багатьох фахівців, найбільш оптимальним кольором лінз є коричневий. Офтальмологи не рекомендують купувати окуляри з червоними, жовтими, блакитними і фіолетовими лінзами.

Особливу увагу варто звернути на якість оправ. Хороші сонцезахисні окуляри мають надійну оправу, виготовлену з високоякісного і довговічного матеріалу. Частенько для виготовлення оправ використовуються гіпоалергенні сплави металів або пластик.

Для проведення дослідження було відібрано в торгівельній мережі м. Луцьк 5 зразків всесвітньо відомих виробників в широкому ціновому діапазоні (для чоловіків, так і для жінок). Giorgio Armani (італійська компанія), яка спеціалізується на виготовленні всіляких аксесуарів, серед яких звичайно є і сонцезахисні окуляри. Christian Dior (французький бренд), сонцезахисні окуляри якого є досить дорогими, а оригінальністю вони перевершають будь-яку іншу компанію.

За результатами проведених досліджень було виявлено, що в 50% випадків окуляри не відповідали хоча б одній з вимог стандарту, причому 2 пари з 10 окулярів цілком пропускали промені, а 5 - практично не затримували ультрафіолетове випромінювання.

При проведенні тестування жодна з випробуваних оправ не витримала всі сім тестів. У переважній більшості були виявлені дефекти зовнішнього вигляду: глибокі подряпини, кріплення завушників було неправильним, покриття мали

глибокі тріщини і відшарування, у двох оправ відзначався вільний простір між лінзою і рамкою.

Також було проведено дослідження на стійкість матеріалу оправ до поту й оцінка корозії металевих частин. Результати виявилися також незадовільними – подібні окуляри при перебуванні на пляжі в жаркий сонячний день швидко придуть у непридатність, особливо якщо людина, яка користується ними, буде займатися активними видами спорту. Випробування на довговічність оправ досліджувані зразки більш ніж у третині випадків не пройшли. Єдиним позитивним результатом дослідження оправ був тест на горіння. При оцінці якості спектральні характеристики не розглядались, з огляду на результати попередньо проведених досліджень.

Отже, за результатами проведених досліджень якості сонцезахисних окулярів різних виробників, представлених в торгівельній мережі м. Луцька можна зробити висновок, що до вибору окулярів слід відноситись прискіпливо, адже вони повинні не тільки відповідати обраному стилю, а й володіти захисними властивостями. Загалом на вітчизняному ринку можливо придбати якісні окуляри за цілком очікуваною ціною іноземних виробників, та відомих брендів. Але загалом більшу частку займають дешеві підробки, які не відповідають вимогам безпеки та не володіють потрібними властивостями.

Список використаних інформаційних джерел

1. Засоби індивідуального захисту очей. Сонцезахисні окуляри. Технічні умови: ДСТУ EN 1836. – [чинний від 2005-04-01]. – К. Держспоживстандарт України, 2005. – 32с.

ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ТІОСУЛЬФОНАТНИХ АНТИМІКРОБНИХ ПРЕПАРАТІВ

І. А. Мартиросян,
старший викладач

Одеська національна академія харчових технологій, Україна, м. Одеса

О. В. Пахолюк,

завідувач кафедри товарознавства та експертизи в митній справі, к.т.н., доцент
Луцький національний технічний університет, Україна, м. Луцьк

Одним з найбільш поширених видів руйнування текстильних матеріалів під впливом навколишнього середовища є їх мікробіологічне пошкодження, яке відбувається внаслідок розвитку бактерій, актиноміцетів і грибів. Також відомий той факт, що на поверхні будь-якого текстильного волокна можна виявити мікрофлору, яка при високій відносній вологості повітря і оптимальній для свого розвитку температурі здатна з часом освоювати волокна в якості поживного субстрату і призводити до їх руйнування [1, 2].

Для захисту текстильних матеріалів і виробів різного цільового призначення та волокнистого складу від негативної дії волокноруйнуючих і

патогенних мікроорганізмів можуть використовуватись різні за хімічною будовою універсальні та спеціалізовані типи антимікробних препаратів [3, 4].

Метою роботи є обґрунтування доцільності використання нових тіосульфонатних препаратів ЕТС, МТС, АТС для антимікробного оброблення бавовняно-поліефірних різнокомпонентних тканин для спеціального одягу.

Об'єктами досліджень при вирішенні поставлених завдань служили бавовняно-поліефірні одягові тканини.

Для захисту досліджуваних бавовняно-поліефірних текстильних матеріалів і виробів одягового призначення від негативної дії волоконно-руйнуючих і патогенних мікроорганізмів нами були обрані нові тіосульфонатні біоцидні препарати, а саме етилтіосульфанілат (ЕТС), алілтіосульфанілат (АТС), метилтіосульфанілат (МТС).

Оцінку величини антимікробного ефекту на досліджуваних бавовняно-поліефірних одягових тканинах після їх оброблення препаратами ЕТС, МТС та АТС проводили за критерієм зниження коефіцієнту біостійкості досліджуваних тканинах (у %) після їх оброблення препаратами ЕТС, МТС та АТС, після контакту тканин з комплексом ґрунтових мікроорганізмів (ГОСТ 9.060-75).

Отже, ефективність антимікробного оброблення на досліджуваних бавовняно-поліефірних тканинах визначали за зниженням розривного навантаження тканин до і після їх контакту із ґрунтовими мікроорганізмами до і після оброблення ЕТС, МТС та АТС після їх видалення з чорноземного ґрунту (стандартна і авторська методики). Отримані результати досліджень наведені у табл. 1.

Таблиця 1 – Вплив виду оброблення на біостійкість бавовняно-поліефірних текстильних матеріалів

№ з/п	Волокнистий склад	Вид оброблення	Коефіцієнт біостійкості (К, %) після контакту з ґрунтовими мікроорганізмами, дні			
			за стандартною метод.		в природних умовах	
			10	30	10	30
1	бавовна 100%	Без оброблення	57,16	48,27	50,92	39,92
		ЕТС	85,39	77,96	89,83	77,96
		МТС	83,61	68,15	84,53	70,9
		АТС	80,2	71,42	81,38	65,26
2	50% бавовни, 50% поліефіру	Без оброблення	56,07	45,91	54,96	37,08
		ЕТС	87,44	66,51	83,03	66,62
		МТС	81,6	65,3	79,29	67,51
		АТС	78,01	49,83	80,66	64,08
3	35% бавовни, 65% поліефіру	Без оброблення	50,16	43,6	55,4	38,68
		ЕТС	85,07	58,27	89,32	61,43
		МТС	81,61	52,55	82,8	48,2
		АТС	81,48	45,75	85,18	47,38

4	20% бавовни, 80% поліефіру	Без оброблення	89,2	67,77	88,88	64,12
		ЕТС	92,85	70,31	92,06	66,03
		МТС	90,33	64,97	88,74	63,39
		АТС	89,68	68,25	88,88	63,49

Як видно із аналізу даних табл. 1, кращим за коефіцієнтом біостійкості виявились тканини, оброблені препаратом ЕТС. У порівнянні з іншими препаратами, вони забезпечують вищий коефіцієнт біостійкості. Ефективним виявилось використання тіосульфонатних біоцидних препаратів для захисту одягових бавовняно-поліефірних тканин від тривалої дії комплексу ґрунтових мікроорганізмів.

Порівняльна характеристика коефіцієнтів біостійкості досліджуваних тканин до і після оброблення препаратами ЕТС, МТС та АТС за стандартною (ГОСТ 9.060-75) і авторською методиками підтверджує можливість і доцільність використання в практиці оцінки біостійкості досліджуваних тканин і авторської методики, яка характеризується більшою зручністю і доступністю.

Таким чином, встановлено, що препарати ЕТС, МТС та АТС зручні та безпечні у використанні та забезпечують гальмування розвитку на досліджуваних тканинах і спеціальному одязі з них шкідливих для людини патогенних і волоконоруйнуючих мікроорганізмів. Суттєвою перевагою препаратів ЕТС, МТС та АТС є ефективний захист названих тканин і одягу з них від мікробіологічної деструкції в процесі їх експлуатації.

Список використаних інформаційних джерел

1. Галик І. С. Шляхи ефективного захисту текстилю від біопошкоджень / І. С. Галик, Б. Д. Семак // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. – 2012. – № 3 – С. 111-117.

2. Мартиросян І. А. Вплив біоцидного оброблення целюлозовмісних текстильних матеріалів на зміну їх властивостей [текст] / І. А. Мартиросян, О. В. Пахолук, В. І. Лубенець // Вісник Хмельницького національного університету. – 2018. – № 6. – С. 94-99.

3. Пахолук О. В. Використання деяких поліфункціональних обробних препаратів для захисту текстильних целюлозовмісних матеріалів від мікробіологічних пошкоджень / О. В. Пахолук, Г. О. Пушкар, І. С. Галик, Б. Д. Семак // Вісник Хмельницького національного університету. – 2019. – № 1.

4. Галик І. С. Пошук ефективних способів захисту текстилю від дії шкідливих мікроорганізмів / І. С. Галик, Б. Д. Семак, З. М. Семак // Вісник Львівської комерційної академії. – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2014. – Вип. 14. – С. 6-10.

ЗАСТОСУВАННЯ СУДОВИМ ЕКСПЕРТОМ КЛАСИФІКАЦІЇ ВЕЛОСИПЕДІВ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

А. Д. Матвійчук,

старший судовий експерт сектору товарознавчих та гемологічних досліджень
Рівненський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр
МВС України, Україна, м. Рівне

За останні роки слідча та судова практика свідчить про збільшення крадіжок велосипедів, в зв'язку з чим виникає необхідність проведення судової товарознавчої експертизи з визначення вартості даних об'єктів.

Однак, широкий асортимент велосипедів і завантаженість ринку велосипедами іноземного виробництва бувших у використанні, на котрих відсутні будь-які товарні позначки товаровиробника призводить до появи проблеми з визначенням видової належності товару.

Складність, мінливість асортименту велосипедів обумовлює актуальність подальших наукових досліджень у напрямі вдосконалення класифікації та ідентифікації велосипедів.

Проблеми класифікації та ідентифікації велосипедів при проведенні судової товарознавчої експертизи розглядали у своїх працях вітчизняні (Т. Коломієць, Л. Черняк, А. Кирчів, А. Кухтій) та зарубіжні (П. Сметхерст) учені сьогодення. Водночас, незважаючи на певні напрацювання та наявний потенціал дослідження із вказаної проблематики, зазначимо, що проблемні питання класифікації та ідентифікації велосипедів залишаються малодослідженими в Україні.

Мета дослідження полягає у визначенні основних класифікаційних ознак велосипедів, тобто належності велосипедів до класифікаційних категорій, які прийняті в виробничо-торгівельній сфері (вид, марка, модель, розмір, комплектність тощо).

В теперішній час велосипед – найбільш популярний транспортний засіб в світі. Він став таким завдяки низькій вартості, невеликій вазі і розмірам, відсутності потреби в пальному, популярності, завдяки можливості вести здоровий спосіб життя та екологічній чистоті.

Велосипед – транспортний засіб, який приводить в рух сила людських м'язів, що передається на ведуче(і) колесо(а). Зазвичай велосипеди мають два колеса; бувають також триколісні велосипеди та інші, екзотичніші – одноколісні, чотириколісні тощо.

На ринку України асортимент велосипедів на даний момент є надзвичайно широким, що обумовлено стрімким зростанням популярності велосипедів протягом останніх років.

Асортимент велосипедів вітчизняного і іноземного виробництва, які реалізуються через роздрібну торгівлю, класифікуються за асортиментними характеристиками.

Асортиментні характеристики велосипедів представляються через вид, тип, найменування, марку велосипеда.

При розслідуванні та судовому розгляді справ про розкрадання процес доказування пов'язаний з встановленням розміру збитку, спричиненого злочином. Визначення ринкової вартості об'єктів злочинних посягань, в якості яких виступають велосипеди, відноситься до компетенції судових експертів товарознавців.

В зв'язку з чим часто виникає необхідність у визначенні ринкової вартості велосипедів, а також вивчення їх споживчих властивостей, умов і факторів, які впливають на формування властивостей і вартості велосипедів.

Судова товарознавча експертиза нерідко проводить дослідження велосипедів, які базуються виключно на задокументованих даних, коли об'єкт дослідження в натурі з різних причин не надається. До них відносяться протоколи допиту свідків, потерпілих, підозрюваних, обвинувачених та ін., що містять дані, дослідження яких потребуватиме товарознавчих знань.

В ході проведення судової товарознавчої експертизи по визначенні ринкової вартості велосипедів, особливо новіших моделей, виникає питання про підбір об'єкту, аналогічного досліджуваному. Щоб вірно підібрати подібний об'єкт, необхідно провести дослідження порівняльним методом, використовуючи ознаки тої або іншої класифікації. Кожен виробник велосипедів створює власну систему класифікації цих товарів. В результаті судовий експерт стикається з цією лавиною видів, форм, розмірів, типів, функціональних можливостей, для того, щоб зробити слушний вибір, – адже, власне, в цьому і полягає початковий етап дослідження, – незайвим буде з'ясувати особливості класифікації велосипедів, зрозуміти, як саме позиціонуються ті чи інші моделі, і вибирати потрібний подібний об'єкт.

Класифікацією називають розподіл товарів на окремі групи, в кожен з яких входять товари, подібні між собою за будь-якою ознакою. Таке групування велосипедів має велике теоретичне і практичне значення. Перш за все воно дозволяє вивчати не кожний окремий різновид велосипедів, а особливості, властиві всім велосипедам даної групи. В сучасних умовах, коли асортимент велосипедів промислового виробництва бурхливо розширюється, це має виключно важливе значення для експерта.

В умовах значних обсягів імпорту і розширення асортименту пропозиції зростає роль ідентифікації велосипедів, а саме визначення коду згідно з УКТЗЕД.

В Україні виробництво велосипедів через невисоку їх конкурентоспроможність забезпечує в основному потреби внутрішнього ринку, що підтверджується даними митної статистики [3].

Код товару УКТЗЕД в Україні має десятизначні значення.

Сама структура включає:

- код групи – перші дві цифри;
- код товарної позиції – чотири цифри;
- підпозиція або субпозиція – шість цифр;
- код категорії – вісім цифр;
- підкатегорія – усі десять цифр, де:

87 – Засоби наземного транспорту, крім залізничного або трамвайного рухомого складу, їх частини та обладнання;

8712 00 – Велосипеди двоколісні та інші велосипеди (включаючи велосипеди триколісні для перевезення вантажів), без двигуна;

8712 00 30 00 – велосипеди з шарикопідшипниками

8712 00 70 00 – інші [4].

Як видно, УКТЗЕД має п'ять рівнів, кожен наступний припускає велику деталізацію опису товару. Якщо на першому рівні усі товари згруповані згідно з галузями господарства, то на наступному представлена більш розгорнута інформація.

Разом з тим, у класифікаторі доцільно було б розширити товарну позицію 8712, де варто було б передбачити критерії призначення, оскільки велосипеди різного призначення (міські, спортивні, гірські тощо) мають суттєві відмінності як у конструкції, матеріалах виготовлення, так і в ціні.

Ознаки класифікації велосипедів можуть бути самими різними. Вибір ознак для групування того чи іншого товару, кількість цих ознак і порядок використання залежать від мети проведеного угруповання, від особливостей товару, котрий групується, складності та різноманітності його асортименту.

Для вичерпного угруповання такого складного товару, як велосипед, потрібно використовувати не менше 12 ознак: матеріал рами, розмір рами, тип рами, підвіска, технічне оснащення, тип велосипедів, кількість швидкостей, вид велосипедів, гальмівна система, розмір колеса, стать пасажирів, амортизація велосипедів.

Під час вибору критеріїв ідентифікації велосипедів для їх визначення дотримуються принципу достатності й оптимальності – із комплексу властивостей, які притаманні товару, обирають ті показники (властивості), які необхідні для підтвердження тотожності.

В якості засобів ідентифікації може використовуватись технічна документація на велосипед – нормативні документи (стандарти, ТУ), технічні паспорти, посібники з експлуатації, а також товаросупровідні (міжнародний договір (контракт), рахунок-фактура (інвойс), міжнародні транспортні документи, накладні, сертифікати, якісні посвідчення). Найважливішим засобом ідентифікації велосипедів є маркування, котрі містять інформацію, придатну для цілей ідентифікації.

Ідентифікація велосипедів повинна носити характер комплексної оцінки, при якій найбільшу значимість мають типові критерії та ті, що важко фальсифікувати. При проведенні початкового етапу дослідження

використовується вимірювальний, аналітичний і органолептичний методи. З метою ідентифікації можна використати лише органолептичні та кількісні показники, які характеризують споживчі властивості товару.

До загальних органолептичних показників відноситься і зовнішній вигляд. Водночас слід зазначити, що зовнішній вигляд велосипеда покриття.

Таким чином, ідентифікація та класифікація велосипедів різного призначення є об'єктивно необхідною процедурою при визначенні коду за УКТЗЕД, з метою можливості визначення ймовірної ринкової вартості наданих на дослідження велосипедів у судовій товарознавчій експертизі.

Застосування товарознавчої і асортиментної класифікацій велосипедів з урахуванням їх технічних характеристик дозволяє експертові підібрати подібний об'єкт, найбільш близький за споживчими властивостями до досліджуваного, оцінити відмінності між ними і встановити поправку, що коригуватиме ринкову вартість в сторону збільшення або зменшення.

Список використаних інформаційних джерел

1. Каталог велосипедів: групування за марками, типами, віковими характеристиками, ціною// Інтернет-магазин VELOOnline [Електронний ресурс].-Режим доступу: <http://www.veloonline.com/view.shtml?id=10516>. – Назва з екрана.

2. Виробництво велосипедів в Україні//Бізнес-каталог підприємства України [Електронний ресурс].-Режим доступу: <http://www.ua-regson.com.ua/kved/Ind.35.42.0>. – Назва з екрана.

3. Ідентифікаційна експертиза велосипедів // [Електронний ресурс].- Режим доступу: <http://problemekspertov.ukrainianforum.net/t28-topic>. – Назва з екрана.

4. Сумарний обсяг імпорту та експорту окремих підгруп товарів за кодами УКТЗЕД, сумарний обсяг імпорту та експорту по країнах у розрізі товарних позицій за кодами УКТЗЕД//Митна статистика ДФСУ [Електронний ресурс].-Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/ms/>. – Назва з екрана.

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ОВОЧЕВИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

В. О. Назаренко,

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

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

На ринку України представлено таке розмаїття торгових марок, виробників, сортів, видів, форм і навіть кольорів макаронних виробів, що споживачеві часом навіть вибрати важко. При цьому, за даними компанії

Research & Branding Group, макаронні вироби в тому чи іншому вигляді споживає 96,5% населення України [1].

У багатьох країнах світу для приготування макаронних виробів використовують нетрадиційні види сировини: в Японії – морські водорості; борошно рисове, горохове, гречане; порошок із цукрових буряків; в Англії – борошно житнє і картопляне; в Італії і США – цибулю, часник, селеру, лавровий лист, шпинат. Але сьогодні серед вітчизняних споживачів найбільшого поширення набула овочева продукція, яка реалізується як вітчизняних, так і закордонних виробників.

Київський виробник ТОВ «Комбінат здорового харчування» постачає овочеві вироби під ТМ «SoloMia»: локшину і спіральки з морквою, буряком, шпинатом, паприкою (різнокольорові вироби одного виду в одному пакуванні).

Враховуючи популярність макаронних виробів серед українців всіх вікових категорій важливим є дослідження якості цієї продукції.

Метою роботи було проведення комплексної експертної оцінки овочевих макаронних виробів, що реалізується в роздрібній торговельній мережі м. Полтава. Дослідження проводили на прикладі продукції вітчизняних та закордонних торгових марок: локшини овочевої довгої, ТМ «SoloMia» (Україна); виробів фігурних овочевих, ТМ «Granaria» (Італія); виробів фігурних овочевих органічних, ТМ «Dalla Costa» (Італія). Вид пакування всіх вилив відібраної продукції – «Flow-pack».

Якість макаронних виробів досліджували за фізико-хімічними та органолептичними показниками, баловою оцінкою. Оцінювалась відповідність пакування і маркування встановленим вимогам. Дослідження проводили стандартними методами, а також використовували розроблену 5-ти та 10-ти балову шкалу. Максимальна оцінка кожного показника враховувала коефіцієнт його вагомості. В ході експертної оцінки керувались критеріями розробленими на основі нормативної документації [2].

Пакування об'єктів дослідження було цілим, чистим, естетичним, у всіх спостерігались прозорі частини або пакування прозоре повністю (ТМ «Granaria»), щоб споживачі могли роздивитись вироби. Найбільш привабливий зовнішній вигляд продукції в упаковці ТМ «SoloMia».

Результати оцінювання показали, що маркування виробів італійського виробництва дуже стисле, інформація українською була зазначена на спеціально наклеєній маленькій етикетці, недостатньо чітка. Маркування локшини ТМ «SoloMia» було повним, чітким, з врахуванням чинних вітчизняних і європейських вимог.

З органолептичних визначали показники: колір, стан поверхні, форма, смак і запах, стан після варіння. За даними експертної оцінки поверхня всіх виробів відповідала їх виду, без сторонніх домішок, гладенька, пошкоджень не виявлено. Колір рівномірний, відповідає виду добавок, найбільш яскравий у продукції ТМ «SoloMia».

Смак і запах притаманні, без сторонніх присмаків і запахів. Форма правильна, відповідає типу виробів і їх найменуванню, без викривлень. Отже, досліджені овочеві макаронні вироби вітчизняного (ТМ «SoloMia») та закордонного виробництва (ТМ «Granaria», ТМ «Dalla Costa») відповідають встановленим вимогам [2].

З фізико-хімічних показників в макаронних виробах визначали: масову частку вологи, кислотність, масову частку деформованих виробів і крихт, вміст металомагнітних домішок, наявність шкідників хлібних запасів (табл. 1).

Таблиця 1 – Результати експертної оцінки овочевих макаронних виробів за фізико-хімічними показниками

Назва показника	Характеристика виробів		
	ТМ «SoloMia»	ТМ «Granaria»	ТМ «Dalla Costa»
Вологість, %	11,8	12,6	11,2
Кислотність, град	морквяних – 3,6 бурякових – 3,4 шпинатних – 3,8 з паприкою – 3,9	без добавок – 3,4 томатних – 9,2 шпинатних – 3,7	без добавок – 3,5 томатних – 9,5 шпинатних – 3,7
Масова частка деформованих виробів, %	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено
Масова частка крихти, %	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено
Металомагнітні домішки, мг на 1 кг продукту	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено

За даними таблиці масова частка вологи в досліджених виробах 11,2-12,6%, що відповідає вимогам стандарту. Кислотність, яку визначали окремо для виробів з різними овочевими добавками, не перевищувала встановлених норм. Металомагнітних домішок, крихт, шкідників хлібних запасів не виявлено.

Як бачимо, досліджені овочеві макаронні вироби як вітчизняного, так і закордонного виробництва відповідають вимогам стандарту ДСТУ 7043-2009 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови» за фізико-хімічними показниками.

Перевіряли масу нетто відібраних для дослідження макаронних виробів. Для пакування масою до 1 кг відхили маси нетто в меншу сторону (за стандартної вологості на момент виготовлення) від установленної маси нетто одиниці пакування не повинні перевищувати 2%. Виявлені відхилення від вказаної на маркуванні маси нетто знаходились в допустимих межах установлених стандартом.

За результатами сенсорних досліджень (рис. 1) локшина ТМ СолоМія («SoloMia») отримала найвищі оцінки за показниками колір та стан поверхні, а макаронні вироби закордонного виробництва торгових марок Гранарія («Granaria») і Далла Коста («Dalla Costa») за форму та стан виробів після варіння. За показником колір найнижче оцінені фігурні вироби італійського виробництва ТМ «Dalla Costa».

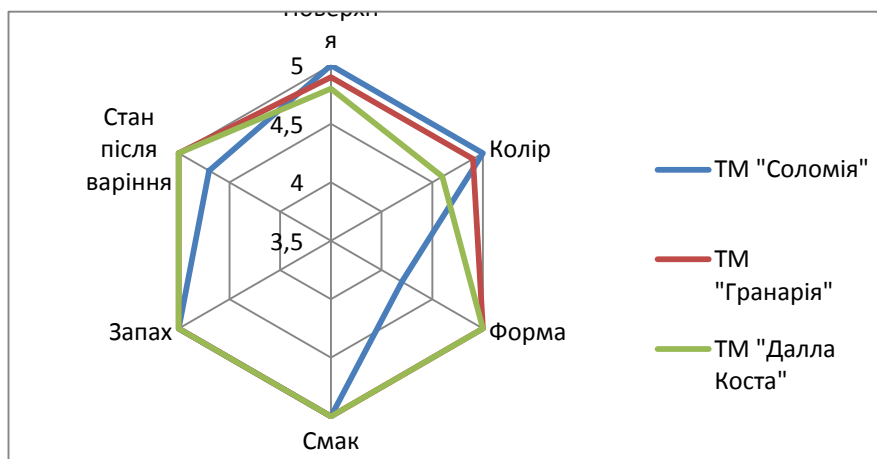


Рисунок 1 – Порівняльна оцінка овочевих макаронних виробів за 5-ти бальною шкалою

Результати оцінювання макаронних виробів з врахуванням коефіцієнтів вагомості показані на рис. 2.

Усі вироби отримали оцінку, яка перевищує 9,5 балів (при максимальній 10 балів).

Найвищий підсумок – 9,96 бала, отримали «спіральки» італійського виробництва ТМ «Granaria». Всього на 0,08 бала їм поступились дитячі макаронні вироби ТМ «Dalla Costa». У вітчизняної локшини ТМ «SoloMia» найнижчій підсумкова оцінка.

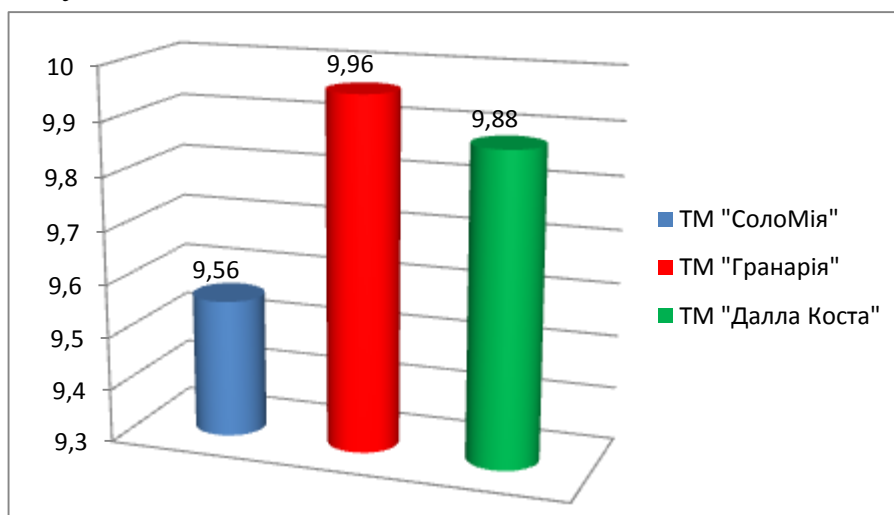


Рисунок 2 – Бальова оцінка овочевих макаронних виробів з врахуванням коефіцієнтів вагомості

Отже, результати експертної оцінки овочевих макаронних виробів українських і закордонних виробників показали, що загалом досліджена продукція відповідає чинним вимогам і має досить високу якість. За комплексом показників найвище оцінені фігурні вироби італійського виробництва ТМ «Гранарія», що пояснюється використанням для їх виготовлення високоякісного борошна з твердих пшениць.

Вітчизняним виробникам необхідно звернути увагу на органолептичні властивості своєї продукції. Крім того, перспективним напрямом є випуск органічних овочевих макаронних виробів, зокрема для дитячого харчування.

Список використаних інформаційних джерел

1. Ринок макаронних виробів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.proinfo.com.ua/proizvodstvo/xlebopekarnaya_promyishlennost/ryinok/ryinok_makaronnyix_izdelij_ukrainyi.html (дата звернення : 20.02.2019). – Назва з екрана.

2. Вироби макаронні. Загальні технічні умови: ДСТУ 7043: 2009 / [Чинний від 2009-06-25]. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 15 с.

ЗМІНИ ФЕРМЕНТАТИВНОЇ АКТИВНОСТІ КУЛЬТИВОВАНИХ ПЕЧЕРИЦЬ В ПРОЦЕСІ ЗАМОРОЖУВАННЯ

Н. А. Нестеренко,

здобувач

Київський національний торговельно-економічний університет,
Україна, м. Київ

Зміни вихідних властивостей культивованих печериць в процесі заморожування пов'язані з діяльністю ферментативних процесів, які спричинюють втрати цінних біологічно активних речовин, небажані зміни консистенції, кольору, аромату та смаку розмороженої грибною сировини. Тому, дослідження даного показника, як одного з важливих критеріїв придатності культивованих печериць до заморожування, є актуальним.

В результаті аналізу літературних даних щодо морфологічних особливостей та хімічного складу культивовані печериці для досліджень було обрано гриби білої та коричневої раси першої хвилі збору штамів Hauser A-15, Sylvan 130 та № 273, №117, різної стадії стиглості (із закритою та відкритою шапкою) [1;2;3].

Результати досліджень ферментативної активності культивованих печериць залежно від їх раси, штаму та ступеня стиглості представлені на рис. 1 та 2.

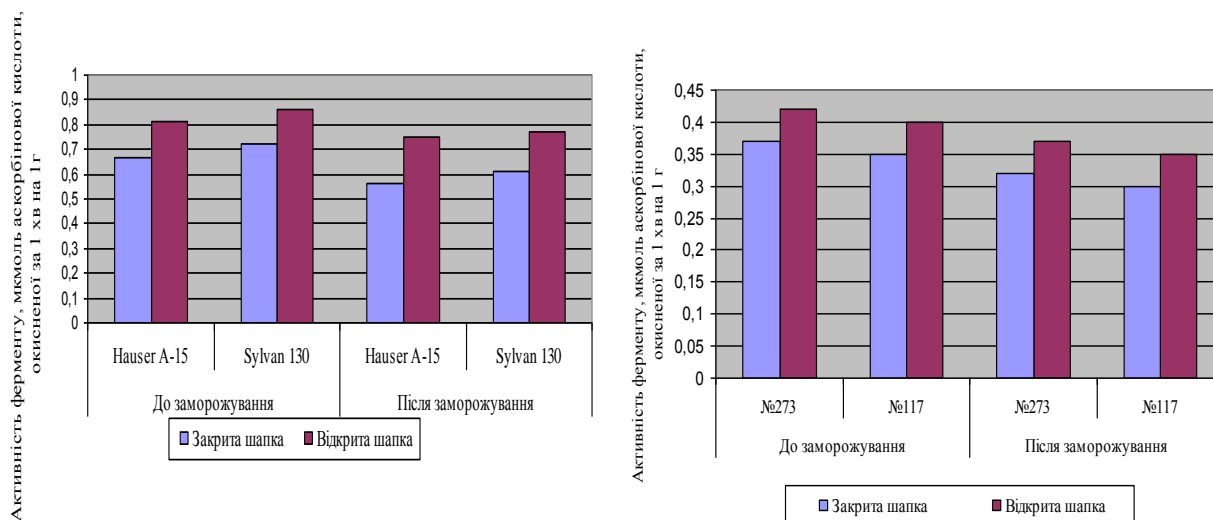


Рисунок 1 – Зміна активності аскорбінаоксидази в культивованих печерицях в процесі заморожування

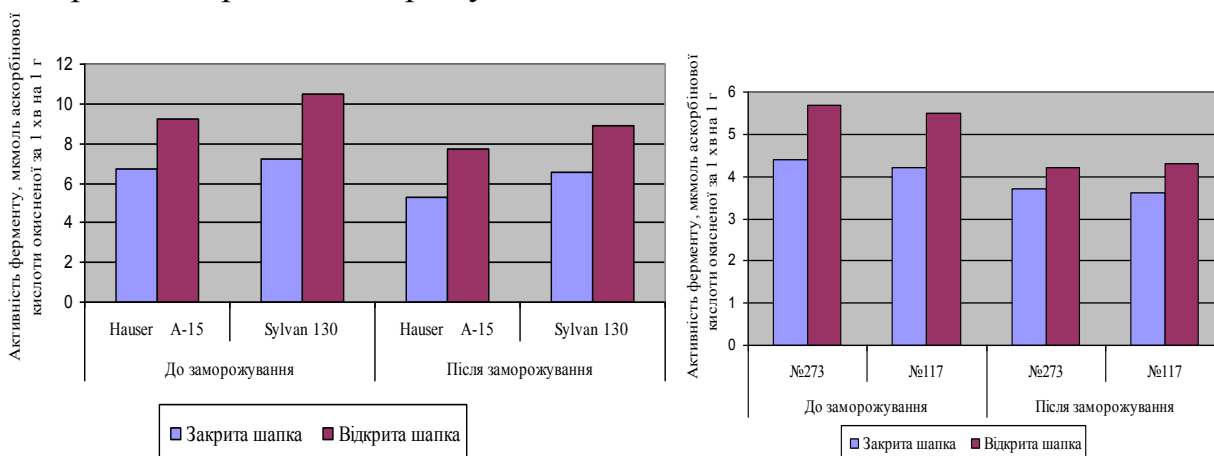


Рисунок 2 – Зміна активності поліфенолоксидази в культивованих печерицях в процесі заморожування

За результатами отриманих даних було встановлено, що до заморожування найбільшою ферментативною активністю характеризувалась поліфенолоксидаза, активність якої відчутно відрізнялась залежно від штаму, раси та стадії стиглості. Найвища активність поліфенолоксидази була характерна для культивованої печериці білої раси штаму Sylvan 130 із відкритою шапкою - 10,5 умовних одиниць (мкмоль аскорбінової кислоти, окисленої за 1 хв). Дещо нижча активність ферменту була відмічена в зразках печериць білої раси з закритою шапкою. Найнижчою активністю поліфенолоксидази до заморожування (3,6 умовних одиниць) характеризувались печериці коричневої раси штаму №117 із закритою шапкою, що, насамперед, обумовлено видовими особливостями штаму.

Проте, слід відмітити, що під дією низьких температур під час заморожування печериць незалежно від раси, штаму чи стадії стиглості

відбувається деінактивація поліфенолоксидази й активність ферменту знижується як в печерицях білої так і коричневої раси.

Значно нижчою активністю характеризувалась аскорбінаоксидаза (від 0,30 до 0,86 мкмоль аскорбінової кислоти, окисленої за 1 хв) та змінювалась залежно від раси, штаму та стадії стиглості. З моменту досягнення криоскопічної температури в товщі продукту активність аскорбінаоксидази знижується за рахунок окиснення аскорбінової кислоти. Найнижча активність ферменту було відмічена в печериць з закритою шапкою 0,56 та 0,3 умовних одиниць (мкмоль аскорбінової кислоти, окисленої за 1 хв) штамів Hauser A 15 й № 117 білої та коричневої раси відповідно.

Результати досліджень зміни ферментативної активності культивованих печериць в процесі заморожування дозволяють зробити висновок, що консервування грибної сировини шляхом заморожування не забезпечує повної інактивації ферментів, а виявляє лише тимчасове та часткове припинення їх активності обумовлене обмеженою кількістю рідкої фази в результаті кристалізації води. Тому, актуальним є пошук ефективних способів попередньої обробки грибної сировини з метою інактивації чи сповільнення дії ферментів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Морозов А. И. Вешенка. Шампиньон. Сиитакє. Выращивание, переработка, применение / И.А. Морозов – Донецк: ООО «Агентство Мультипресс», 2011. – 288 с.
2. Штаммы шампиньонов. – Режим доступа: <http://ukrmycelium.com/strains.php?id=2>.
3. Болотских С. Культивируемые шампиньоны – экологически безопасный продукт / С. Болотских, В. Вольфовский. – Х. : 2007. – 36 с.

ВИЗНАЧЕННЯ ВАРТОСТІ (ОЦІНКИ) МАШИН ТА ОБЛАДНАННЯ, ЩО НЕ МАЮТЬ АНАЛОГІВ ТА ЗНЯТІ З ВИРОБНИЦТВА

Д. П. Оскаленко,

заступник завідувача відділу товарознавчих, гемологічних, економічних, будівельних, земельних досліджень та оціночної діяльності – завідувач сектору товарознавчих та гемологічних досліджень
Херсонський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС
України, Україна, м. Херсон

Застосування витратного підходу установлення вартості (оцінки) машин та обладнання, що не мають аналогів та зняті з виробництва.

При витратному підході вважають, що ринкова вартість оцінюваного устаткування визначається в першу чергу витратами на його створення і реалізацію. Обумовлена в такий спосіб вартість може не збігатися з ринковою вартістю, тому що витрати – не єдиний фактор вартості, на яку також

впливають корисність, якість і конкурентоздатність. Проте зустрічається чимало випадків, коли застосування витратного підходу виявляється виправданим і навіть єдино можливим, наприклад при оцінці машин і устаткування спеціального призначення, унікальних об'єктів, виготовлених по індивідуальних замовленнях, які не мають аналогів на ринку.

Ринкова вартість, оцінювана витратним підходом, є вартістю відтворення, тому що при цьому визначають, скільки може коштувати об'єкт, якщо його зробили і продали сьогодні, тобто при існуючому рівні цін. У такій оцінці є елемент умовності, тому що, по-перше, подібні об'єкти можуть сьогодні не вироблятися і їхнє виробництво ніхто не збирається налагоджувати (тому така оцінка буде абстрактною) і, по-друге, якби навіть таке виробництво сьогодні існувало, то в ньому використовувалися б уже нові матеріали і технології. Чим більше вік оцінюваного об'єкта, тим більше допущень приходиться робити при його оцінці витратним підходом.

Практика розрахунку вартості на основі витрат добре відома, особливо в нашій країні, де до настання ринкової реформи всі ціни встановлювалися тільки витратним підходом.

Витратний підхід до оцінки машин і устаткування практично реалізується в наступних методиках:

- 1) розрахунок за ціною однорідного об'єкта;
- 2) поелементний (поагрегатний) розрахунок;
- 3) аналіз і індексація витрат;
- 4) розрахунок по укрупнених нормативах.

При розрахунку за ціною однорідного об'єкта для оцінюваного об'єкта підбирають однорідний об'єкт, схожий за конструкцією, використовуваним матеріалам і технології виготовлення. Причому однорідний об'єкт може мати зовсім інше призначення і застосовуватися в іншій галузі. Однорідний об'єкт користується визначеним попитом на ринку, і ціна на нього відома.

Припускають, що собівартість виготовлення однорідного об'єкта близька до собівартості виготовлення оцінюваного об'єкта і формується під впливом загальних для даних об'єктів виробничих факторів.

Ціна на однорідний об'єкт складається з повної собівартості виробництва, чистого прибутку підприємства, податку на прибуток, торгової націнки і ПДВ.

Список використаних інформаційних джерел

1. Данюк Л. І. Методика визначення вартості майна. Харківський НДІСЕ, 2004. 112 с.

ЕКСПЕРТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ МЕБЛЕВО-ДЕКОРАТИВНИХ ТКАНИН

Л. В. Пелик,

завідувач кафедри товарознавства та технології непродовольчих товарів,

д.т.н., професор

Ю. А. Пелех,

доцент кафедри товарознавства та технології непродовольчих товарів, к.т.н.

Львівський торговельно-економічний університет, Україна, м. Львів

Під час дослідження меблів є визначення їхньої якості, зумовлене комплексом споживчих властивостей, що формуються у процесі виготовлення та експлуатації. Дослідження виробництва та визначення якості м'яких, корпусних, інших меблів – процес складний і вимагає спеціальних знань. При проведенні товарознавчої експертизи експерт-товарознавець звертає увагу на те, що виробництво м'яких меблів здійснюється поетапно. Етап перший – виготовлення каркаса. Етап другий – обтягування (оббивка) виробу. Оскільки фабричний процес є організованим циклом робіт, то етапи виробництва мають чітку послідовність.

Потреба в різних за способом виробництва, гігієнічних та естетичних меблево-декоративних тканинах, суттєвому розширенні та оптимізації асортименту ставить завдання по інформативному забезпеченню споживачів вітчизняного ринку. В умовах розвитку ринкових відносин із значним збільшенням кількості меблево-декоративних тканин високі вимоги висуваються до якісних показників споживчих властивостей. Тому сучасні меблево-декоративні тканини повинні характеризуватись функціональною доцільністю, естетичною виразністю та ергономічною зручністю. Перелічені властивості забезпечують такі функції: захисні, експлуатаційні, гігієнічні, та функції, що відповідають за комфорт та за художнє оформлення. Для оббивних меблево-декоративних текстильних матеріалів прийнята умовна класифікація за категоріями: 0 – легкі тканини: бавовна, жакард, легкі шеніли; 1 – флок, вельвет, шеніл, тонкий гобелен; 2 – шеніл-жакард, щільний флок; 3 – тканини зі складною фактурою: щільний шеніл, гобелен; 4 – важкі щільні тканини: гобелени та шеніли з малюнком; 5 - шеніл-жакард, щільні тканини; 6 – штучна шкіра; 7-8 – натуральна шкіра.

У тканинах для меблевої промисловості враховується волокнистий склад, вид переплетення, якість барвників, стійкість оббивного матеріалу до світла та світлопогоди, наявність вогнезахисних та брудо- і водовідштовхувальних просочень, зручність користування в статиці та динаміці, стійкість до сухого і мокрого чищення, стійкість до розривного навантаження та тертя, стійкість до дії хімічних реагентів [1]. Вживані при пошитті текстильних чохлаів для меблів нитки повинні мати високу міцність на розрив і стирання.

Стійкість до дії хімічних реагентів, стійкість до тертя, а також до світла та до світлопогоди визначає показники надійності декоративно-меблевих тканин.

Ці важливі фактори забезпечуються за рахунок того, що декоративно-меблеві тканини обробляють спеціальними хімічними реагентами. На даний час текстильна промисловість застосовує в цілому близько 8000 різних хімічних засобів, призначених для того, щоб тканини не м'ялися, не протиралися, не заліскувалися, добре пралися й не давали усадку після прання [2]. Брудовідштовхуюча обробка меблево-декоративних тканин застосовується на етапі заключної обробки водонерозчинними дрібнодисперсними речовинами (окиси металів, кремнію й ін.) і водорозчинними препаратами (ацетати, форміати й оксихлориди цирконію й алюмінію, алкілсиліконати натрію, алюмометилсиліконат натрію, препарат ГПА й ін.), які при високій температурі в процесі сушіння утворюють у порах волокна тонкодисперсні водонерозчинні сполуки.

У сучасних меблево-декоративних тканин застосовують для фарбування дубильні розчини, здобуті екстракцією тільки листя і плодів дерев, що роблять ці тканини екологічно безпечними. На думку фахівців, відпрацьований дубильний розчин рослинного походження не токсичний і практично не представляє небезпеки для навколишнього середовища. Властивості меблево-декоративних тканин покращуються завдяки включенню у волокнистий склад срібла, яке запобігає перенесенню бактерій. Воно вводиться у полімерні волокна. Переваги такої технології полягають в тому, що біокатализатори з волокна не можуть потрапити на шкіру, як це, наприклад, трапляється, коли тканини покривають дезінфікуючими засобами, до того ж антибактеріальна дія таких тканин є постійною.

Крім вищезазначених властивостей, потрібно звернути увагу на естетичні властивості меблево-декоративних тканин, які забезпечує функція художнього оформлення. Серед них найважливіше місце займає зовнішній вигляд та якість обробки виробу. Максимально повне задоволення естетичних потреб споживачів можливе при умові дотримання відповідності меблево-декоративних тканин сучасному напрямку моди, фірмовому стилю інтер'єру. Високу художню виразність меблево-декоративних тканин забезпечить підбір фактури, розмір малюнка, вид переплетення і т.д.

Дослідження меблево-декоративних тканин починається з його ретельного огляду експертом-товарознавцем, умови проведення якого (освітленість приміщення: денне або штучне світло), застосування вимірювальних приладів і методів дослідження (органолептичний, вимірювальний, реєстраційний, розрахунковий, статистичний, експериментальний) відображаються в дослідній частині висновку [3]. Оббивний текстильний матеріал із низької якості, погано драпірується. У процесі експлуатації в меблях можуть виявлятися недоліки: матеріал швидко вицвітає і зношується, погано чиститься, шви розповзаються. Крім того, оббивний матеріал може містити шкідливі для здоров'я людини складові барвників.

У результаті проведеного огляду встановлюються товарні характеристики текстильного матеріалу (модель, волокнистий склад тканини, колір, вид оброблення, сорт виробу), спосіб розкрою оббивочної тканини для м'яких меблів, розмірні дані, що дозволяють віднести об'єкт до певної класифікаційної одиниці. Відображаються відомості про те, як упаковано поданий на дослідження виріб, чи є на ньому які-небудь маркувальні позначення, що дозволяє максимально індивідуалізувати досліджуваний об'єкт. Наступним етапом є огляд виробу на наявність ознак вад (дефектів) (для визначення ступеня їх вираженості необхідно визначити місце розташування); встановлюється характер вад (дефектів) текстильних матеріалів, із яких виготовлено меблевий виріб, або що утворилися під час зберігання, транспортування й експлуатації, і їх вплив на якість виробу (прихований дефект, значний, малозначний, усунений, неусувний, критичний). Слід зазначити, що приховані виробничі дефекти виявляються в процесі експлуатації у разі різних дій на меблево-декоративну тканину. Методом порівняння одержаних характеристик з даними нормативної документації визначається рівень зниження якості текстильного матеріалу, що враховується експертом-товарознавцем при встановленні вартості виробів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Колчева Д. В. Вибір вогнезахисних речовин для оброблення меблево-декоративних тканин / Д.В. Колчева, Осипенко Н.І., Поліщук С.О. // Легка промисловість. – №3.– 2012.– С.49.
2. Олійник Г.С. Дослідження властивостей декоративно-меблевих тканин / Г.С.Олійник // Вісник ХНТУ. – №2.– 2012.– С.96-100.
3. Петрова І.А. Експертне дослідження меблів при проведенні судово-товарознавчих експертиз / І.А.Петрова // Право і суспільство –2011. – №6. – С. 191-196.

ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ СВІТЛОДІОДНИХ СВІТИЛЬНИКІВ ДЛЯ ВУЛИЧНОГО ОСВІТЛЕННЯ

А. О. Семенов,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, к.ф.-м.н., доцент

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

Незважаючи на переваги щодо енергоспоживання, частка використання СВД-ламп та світильників на їх основі для освітлення житлових приміщень та вуличного освітлення в усьому світі зростає досить повільно. Це пов'язано як із особливостями освітлення так і з рядом чинників, які наразі існують щодо використання СВД-ламп та світильників на їх основі. Головні аргументи на користь світлодіодних (СВД) ламп – висока надійність та довговічність.

Актуальність роботи полягає в тому, що на ринку України на сьогоднішній день представлена велика номенклатура світлодіодних світильників різних виробників, різної якості, різного цінового сегменту, що відрізняються за технічними характеристиками і параметрами. Тому експертні дослідження відповідності світлодіодних світильників вимогам документації представляють актуальну та необхідну задачу [1, 2].

Світлодіодні світильники призначені для заміни стандартних світильників купольного типу ДСП, ЖСП, РСР з ртутними розрядними лампами високого тиску, що використовуються для вуличного освітлення десятки років [2].

Більшість запропонованих світлодіодних світильників, що представлені на ринку України – це продукція вітчизняного виробництва або виробництва Китаю. Тому об'єктом дослідження було відібрано дві торгові марки: Радій (Україна) та Bellson (Китай).

Світильники перевірялися на відповідність нормативним документам:

1. ДСТУ ІЕС 60598-1:2014 «Світильники. Загальні вимоги і випробування» (ІЕС 60598-1:1999, IDT) [3]
2. Модулі світлодіодні загального освітлення. Вимоги до характеристик : ДСТУ-П ІЕС/PAS 62717:2014 [4].
3. ДСТУ EN 60598-2-3:2014. Світильники. Додаткові вимоги. Світильники для освітлення вулиць і доріг [5].

Розглянемо технічні характеристики світлодіодних світильників вимогам нормативної документації.

В табл. 1 представлені технічні характеристики світлодіодного світильника торгової марки Радій моделі СЭС 3-100Л6. В табл. 2 представлені технічні характеристики світлодіодного світильника торгової марки Bellson, потужністю 100 Вт.

Для встановлення відповідності світлодіодних світильників вимогам нормативної документації провели вимірювання середнього значення світлової віддачі та коефіцієнта потужності. В результаті випробувань, встановлено, що світильники торгової марки «Bellson» не задовольняють вимогам нормативної документації по світловій віддачі, оскільки величина складає 0,75, замість нормованого значення 0,9 [6].

Таблиця 1 – Технічні характеристики світильника Радій - СЭС 3-100Л6

Споживана потужність, Вт	100	Клас світлорозподілу	П
Світловий потік, лм	14500	Світлова віддача лм/Вт	95
Кольорова температура, К	7000	Напруга / частота	230/≥ 75
Коефіцієнт потужності	0,97	Габарити (Д*Ш*В)	1005*400*210
Вага, кг	12,5	Діапазон температур	-40/+50
Клас захисту світильника	IP 66	Термін експлуатації	100000

Таблиця 2 – Технічні характеристики світильника Bellson 100 W

Споживана потужність, Вт	100	Тип світильника	вуличний
Світловий потік, лм	11000	Світлова віддача лм/Вт	110
Кольорова температура, К	6000	Габарити (Д*Ш), мм	720*280
Клас енергоефективності	A	Напруга, В	110-240
Клас захисту IP	IP 65	Кут розсіювання	120 ⁰
Час включення	0,01	Матеріал корпусу	алюміній
Термін експлуатації	100000	Вага, кг	8,5

На рис.1. представлені результати дослідження коефіцієнта потужності світлодіодних світильників для вуличного освітлення торгових марок Радій та Bellson. Світильники торгової марки Bellson не задовольняють вимогам нормативної документації по значенню коефіцієнта потужності, оскільки це значення світлодіодних світильників для зовнішнього освітлення повинно бути не менше 80 лм/Вт [6].

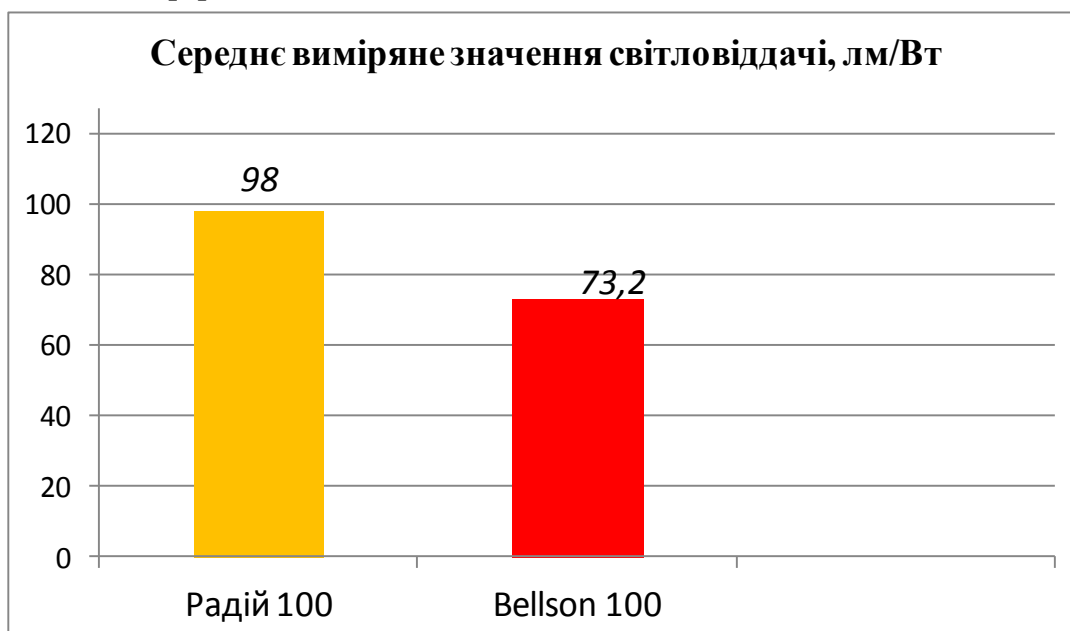


Рисунок 1 – Середнє вимірне значення світлової віддачі світлодіодних світильників торгових марок Радій та Bellson.

В табл. 3 представлені результати дослідження світлодіодних світильників торгових марок Радій та Bellson на відповідність ДСТУ EN 60598-2-3:2014 [5].

Таблиця 3 – Відповідність світильників по маркуванню

ДСТУ EN 60598-2-3:2014	3.5 (3) Маркування		
	Нормована напруга	Позначення контактних затискачів	Ступінь захисту
Bellson	не відповідає	не відповідає	не відповідає
Радій	відповідає	не стосується	відповідає

Світильники торгової марки «Bellson» не відповідають вимогам по маркуванню [3]: нормована напруга не нанесена; контактний затискач уземлення не позначений символом згідно з ІЕС 60417; інформація необхідна для забезпечення правильного з'єднання відсутня; маркування числа IP65 відсутнє.

Таким чином, результати дослідження показали, що світлодіодні світильники торгівельної марки Bellson не відповідає вимогам нормативної документації: за фактичною величиною середнього значення коефіцієнта потужності; за значенням світловіддачі і по маркуванню.

Отримані результати дослідження інформують споживачів про небезпечність використання світлодіодних світильників торгової марки Bellson для освітлення.

Список використаних інформаційних джерел

1. Ван дер Бурґт П. Компактныe светильники прямого света // Светотехника. 1998. № 1. С. 16–22.
2. Атанасиу Б., Бертольди П. Тенденции и политика по сокращению расхода энергии на освещение в ЕС // Светотехника. 2010. № 4. С. 25–30.
3. Світильники. Частина 1. Загальні вимоги і випробування : ДСТУ ІЕС 60598-1:2014 (ІЕС 60598-1:1999, IDT). Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. 123 с.
4. Модулі світлодіодні загального освітлення. Вимоги до характеристик : ДСТУ-П ІЕС/PAS 62717:2014. Київ : Мінекономрозвитку України. 2015. 60 с.
5. Світильники. Частина 2-3. Додаткові вимоги. Світильники для освітлення вулиць і доріг (EN 60598-2-3:2003; A1:2011, IDT) : ДСТУ EN 60598-2-3:2014. Київ : Мінекономрозвитку України. 2015. 35 с.
6. Вимоги до світлодіодних та світлотехнічних пристроїв електричних ламп, що використовуються в мережах змінного струму з метою освітлення : Постанова КМУ від 15 жовтня 2012 р. № 992 : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/992-2012-%D0%BF>. Дата звернення : 30.09.2018.

ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ КРОСІВОК «NEW BALANCE»

В. В. Серединський,
завідувач відділу товарознавчих, гемологічних, економічних, будівельних,
земельних досліджень та оціночної діяльності
Волинський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр
МВС України, Україна, м. Луцьк

Багато людей, купуючи одяг чи взуття, віддає перевагу брендовим товарам. Звичайно, це дорожче, проте, купуючи фірмові речі, ми отримуємо

в першу чергу якість та впевненість, що ця річ прослужить довго. Багато європейських та світових брендів представлені в Україні.

Покупці нерідко стають жертвами недобросовісних продавців спортивного взуття, а найвідоміші спортивні бренди – ласий шматок для «фейкового» ринку. Абсолютно всі виробники фірмового спортивного взуття намагаються вести боротьбу з контрафактом, але ринок, на жаль, залишається заваленим підробками.

«Палені» кросівки сьогодні можна купити не тільки в переходах і на ринках, а й навіть у взуттєвих магазинах. Розглянемо, як відрізнити підробку від оригіналу.

Зовнішній вигляд надзвичайно важливий в сучасному світі. Одяг та взуття повинні бути не тільки чистими, а ще й стильними. Проте і цього мало. Речі повинні бути якісними, виконаними з хороших матеріалів, без вад та кривих строчок. Саме тому дуже важливо вміти відрізнити оригінальні речі від неякісних підробок. Виробники копій це розуміють і намагаються точнісінько повторювати моделі оригіналів. Якщо знати певні тонкощі виробництва, можна відрізнити навіть дуже якісну підробку з першого погляду.

Підробкою вважається будь-який виріб, що має маркування виробника, який ніякого відношення до даної речі не має [1].

Маркування підроблених товарів відомих марок не тільки завдає шкоди покупцеві, але й ускладнює процес визначення вартості даного товару під час проведення дослідження. Експерту-товарознавцю необхідно знати основні критерії якими виробники ідентифікують свої товари.

На прикладі спортивного взуття відомого виробника «New Balance» розглянемо особливості проведення товарознавчого дослідження цієї групи товарів та їх порівняння з відповідними підробками.

Дослідження взуття «New Balance» проводилось відповідно до розробленої схеми за наступними етапами (рисунок 1):

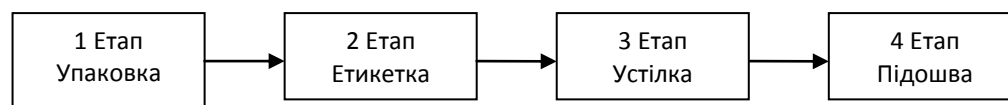


Рисунок 1 – Поетапна схема проведення дослідження взуття «New Balance»

Упаковка. Компанія «New Balance» постійно експериментує і покращує свою упаковку, тому чіткого поняття, як повинна виглядати оригінальна коробка кросівок, немає. Головна характерна відмінність оригіналу від підробки – наявність наклейки з номером моделі, розміру, серійного номера. Червоним обведений серійний номер, який повинен збігатися з номером на бирці кросівок. В оригінальних кросівках з кольоровою упаковкою малюнок повинен чітко співпадати (на рисунку коробка знизу). Якщо малюнок не співпадає (на рисунку коробка зверху) – це підробка (рисунок 2, 3):



Рисунки 2, 3 – Зображення упаковки кросівок «New Balance»

Етикетка. У фірмових кросівок етикетка повинна бути акуратно пришита, у несправжніх – приклеєна.

Компанія внесла родзинку в захист своєї продукції. Якщо відігнути язичок і посвітити ультрафіолетовим ліхтариком на внутрішню сторону ярлика, там, де знаходиться етикетка, повинні висвітитися декілька рядків логотипу фірми у вигляді букв «NB». Підробка проявить себе або повною відсутністю світіння або ж не чіткими, ледве помітними буквами «NB». На оригінальних кросівках «New Balance» логотип світиться чітко, легко читається, всі символи помітні.

Винятком є кросівки, які були зроблені в Англії. Даний ступінь захисту у них відсутній. Кросівки «New Balance» шийються на фабриках Індонезії, В'єтнаму, Китаю, США, Великобританії (рисунок 4):



Рисунок 4 – Зображення етикетки оригінальних кросівок та підробки під дією ультрафіолетового світла

Серійний номер на ярлику повинен збігатися з номером на коробці. Другий рядок (вказано стрілкою) – серійний номер. Обведеним овалом – номер кросівок, в оригіналі номери мають бути різними (рисунок 5):



Рисунок 5 – Зображення етикетки оригінальних кросівок «New Balance»

Устілка. На оригінальних кросівках на устілці присутній логотип. На підробках наносять розмір взуття. Так само відрізняється товщина оригінальних устілок від підроблених (рисунки 6, 7) [2]:



Рисунки 6, 7 – Зображення устілки оригінальних та підроблених «New Balance»

Підшва. На справжніх кросівках на підшві вигравіруваний логотип «NB». Залежно від моделі зустрічаються написи на боці підшви – «ENCAP»,

«С-CAP», «REVLite», «ROLLBAR», які повинні бути нанесені добре видимими великими літерами. Варто перевірити правильність їх написання. Смуга на підошві повинна бути рівною і симетричною (рисунок 8) [3]:



Рисунок 8 – Зображення підошви оригінальних кросівок «New Balance»

У кросівках «New Balance» є як технологічно «складні» моделі, так і відносно «прості» у виробництві ретрокросівки. Деякі моделі можуть виготовлятися у Великобританії і США, деякі в Азії. Однак ні в якому разі для оригіналу неприпустимі криві шви, неакуратні стрічки або клей, що виглядає з підошви. Загальна недбалість виконання та явна «дешевизна» матеріалів дають зрозуміти – це дуже груба підробка.

Запропоновані етапи дослідження дозволяють визначити, оригінальна річ знаходиться перед експертом-товарознавцем, чи підроблена, що дає можливість найбільш точно ідентифікувати взуття.

Список використаних інформаційних джерел

1. Козьмич Д. І. Товарознавство текстильних, швейних і трикотажних товарів. Підручник. – К.: Вища школа, 1992.
2. Чем отличаются оригинальные new balance от подделки. URL: <https://prokachestvo.ru/new-balance-kak-otlichit-original-ot-poddelki.html>.
3. Кроссовки New Balance - оригиналы и подделки. URL: <https://www.taker.im/article/6841-krossovki-New-Balance-originalyi-i-poddelki>.

ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ КРЕВЕТОК *PALAEMON ADSPERSUS*

О. В. Сидоренко,
професор кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю,
д.т.н., професор
О. О. Петрова,
аспірант кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю
Київський національний торговельно-економічний університет,
Україна, м. Київ

На вітчизняному ринку риби та морепродуктів трав'яна креветка *Palaemon adspersus*, яка мешкає в Чорному та Азовському морях, є найбільш масовим промислово значущим видом серед десятиногих ракоподібних (*Decapoda*) [1]. Згідно з науковими дослідженнями інституту рибного господарства та екології моря, запаси креветки в Чорному морі становлять 370 тис. т, в Азовському – 250 тис. т. Трав'яна креветка зустрічається на узбережжі в водоростях і може жити за температури води до 30 °С, але не зустрічається при солоності води нижче 7 ‰, значно рідше – 5 ‰ на відміну від кам'яної креветки [2].

Вилов трав'яної креветки *Palaemon adspersus* в азово-чорноморському басейні в 2008–2011 рр. в Чорному морі становив 15.9–21.1 т, а в лиманах Північно-Західного Причорномор'я – 0.1–0.5 т. Хоча ще в 1966–1977 рр. щорічний вилов в Азовському та Чорному морях становив 300 т креветки *Palaemon adspersus* [3].

В той же час, фактором, що стримує розробку промислових технологій переробки креветок азово-чорноморської акваторії, є відсутність даних щодо харчової цінності та показників безпечності. Оцінка останніх уможливить надати рекомендації щодо раціональних напрямів комплексної переробки креветок на сухі порошки для використання у харчових технологіях. Це дасть змогу повніше реалізувати харчовий потенціал цінної білковмісної сировини, раціонально використовувати вітчизняну сировинну базу гідробіонтів, а також розширити асортимент харчових концентратів і кулінарної продукції з покращеним амінокислотним і мінеральним складом.

Встановлено, що хімічний склад креветок *Palaemon adspersus* характеризується вмістом повноцінних білків, есенційних жирних кислот, вітамінів і мікроелементів (табл. 1) [4].

Таблиця 1 – Хімічний склад креветки *Palaemonidae adspersus*

Нутрієнт	Одиниця виміру	Вміст (на суху речовину)
Білки	%	17–20
Жири		0.1
Вуглеводи		4–5
Мінеральні елементи, зокрема:		1.7–1.8
- ферум (Fe)	мг/100 г	19
- купрум (Cu)		11
- магній (Mg), цинк (Zn)		11
- фосфор (P)		17
- селен (Se)		64
Вітаміни:		
ніацин (PP)	мг/100 г	2.00
токоферол (E)		2.30
тіамін (B ₁)		0.06
рибофлавін (B ₂)		0.07
пантотенова кислота (B ₅)		0.35
піридоксин (B ₆)		0.10
ретинол (A)	мкг/100 г	16.01
фолієва кислота (B ₉)		13.0
ціанкобаламін (B ₁₂)		0.85

В той же час, панцир креветки *Palaemonidae samouelle* містить дуже цінні речовини (хітин і білок), які можуть бути спрямовані на отримання хітозану, глюкозаміну та білкових гідролізатів. Унікальна структура хітозану зумовлює його широке застосування в біотехнології, медицині, ветеринарії, сільському господарстві і харчовій промисловості.

Аналітичний та патентний пошук вказує на наявність технологій комплексної переробки хітиновмісної сировини з метою отримання харчових добавок на основі кислотних та лужних розчинів. Також існують технології отримання очищеного м'яса креветок, приготування харчового білкового продукту та креветкового соусу з даної сировини [5].

Проте відсутні актуальні дані щодо харчової цінності та безпечності креветок з різних регіонів вітчизняної акваторії Чорного та Азовського морів, можливості обґрунтованого їх використання в харчових технологіях.

Визначено, що креветки *Palaemonidae samouelle* Азовського та Чорного морів мають значно вищі споживні властивості та біологічну цінність порівняно з креветками, вирощеними в аквакультурі. Відповідно, одне із завдань щодо обґрунтування комплексних технологій переробки креветок *Palaemonidae samouelle* полягає в збереженні нативних властивостей сировини та зменшення витрат і відходів згідно з рекомендаціями програми ФАО для України [6].

В той же час, важливим параметром є безпечність креветок *Palaemon adspersus* за вмістом токсичних елементів. До таких, вміст яких підлягає гігієнічному контролю, належать насамперед важкі метали (рівень Свинець Pb, Кадмій Cd, Ртуть Hg, Мідь Cu, Цинк Zn) та миш'як (арсен). Особливе значення серед них надають плумбуму, меркурію та кадмію, які мають високу токсичність, здатність накопичуватись в організмі при тривалому надходженні з харчовими продуктами.

Вміст важких металів у харчових продуктах і продовольчій сировині не повинен перевищувати гранично допустимі концентрації (ГДК), що вказані в державних стандартах, і має відповідати встановленим медико-біологічним вимогам [7]. Результати визначення вмісту токсичних елементів у їстівній частині досліджуваних креветок *Palaemon adspersus* наведено в табл. 2.

Таблиця 2 – Вміст важких металів у їстівній частині креветок *Palaemon adspersus*, $M \pm m$

($n=5, P \geq 0.95$)

Хімічний елемент	Вміст, мг/кг	ГДК, не більше, мг/кг
Арсен (As)	0.48±0.01	2.0
Кадмій (Cd)	0.091±0.01	2.0
Хром (Cr)	0.38±0.016	Не нормується
Купрум (Cu)	1.42±0.004	30.0
Ферум (Fe)	1.26±0.01	Не нормується
Манган (Mn)	0.35±0.012	
Нікол (Ni)	0.034±0.013	
Плюмбум (Pb)	0.018±0.0035	10.0
Цинк (Zn)	5.32±0.36	200.0
Меркурій (Hg)	0.0061±0.001	0.2

Отже, креветка *Palaemon adspersus* є безперечним продовольчим резервом для забезпечення населення нашої країни повноцінними продуктами харчування. Обмеження щодо її ефективного використання в технологіях комплексної переробки є відсутність системних наукових досліджень харчової цінності та безпечності.

Список використаних інформаційних джерел

1. Основные результаты комплексных исследований в азово-черноморском бассейне и мировом океане. URL : http://yugniro.ru/files/YugNIRO_proceedings_2014-vol.52.pdf.

2. Sydorenko O. «Market Fish Products: Problems And Prospects» / O. Sydorenko, N. Bolila, M. Apach // 20th igwt symposium, commodity science in a changing world, september 12-16th, 2016, University of economics, Varna, Bulgaria). – S. 221-225.

3. Черноморская травяная креветка *Palaemon adspersus* (Decapoda, Palaemonidae) : биология, промысел, проблемы. URL : https://www.researchgate.net/publication/319204279_cernomorskaa_travanaa_krevet

ka_palaemon_adspersus_decapoda_palaemonidae_biologia_promysel_problemy_black_sea_grass_prawn_palaemon_adspersus_decapoda_palaemonidae_biology_fisheries_and_problems.

4. Піддубний В. А., Мазаракі А. А., Притульська Н. В., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В. Інновації в харчових технологіях : монографія ; за ред. д. т. н., проф. Піддубного В. А. Київ : Кондор-Вид-во, 2015. 568 с.

5. Переработка креветок, омаров и т.п. (A22C29/02) adspersus : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.findpatent.ru/catalog/9006>.

6. Міністерство аграрної політики України <http://www.minagro.gov.ua/> [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.minagro.gov.ua/>

7. Єсіна Л. М., Горобець Л. М. Аналіз показників безпечності, що встановлені в Україні та країнах ЄС для рибних продуктів. Основные результаты комплексных исследований в Азово-Черноморском бассейне и Мировом океане. 2011 № 49. С. 147–157.

СОРБЦІЯ ЙОНІВ МЕТАЛІВ РОЗЧИНАМИ ХІТОЗАНУ

Д. О. Стрижак,

студентка природничого факультету

С. В. Стрижак,

доцент кафедри хімії та методики викладання хімії

Полтавський національний педагогічний університет імені

В. Г. Короленка, Україна, м. Полтава

Стрімкий розвиток виробництва призводить до проблеми накопичення відходів та забруднення повітря, ґрунтів та вод. Переробка відходів із широким спектром хімічних елементів з метою їх виділення, концентрування та утилізації є досить складним технологічним завданням. Найбільш перспективними є сорбційні методи та селективні сорбенти.

В останні десятиліття в усьому світі спостерігається неухильне зростання масштабів використання хітину, хітозану і їх похідних у різних галузях промисловості. Матеріали із природних біополімерів хітину й хітозану, які мають у своїй структурі кілька функціональних груп, характеризуються високою сорбційною здатністю.

Хітозан – поліаміносахарид лінійної будови, систематична назва – 2-аміно-2-дезоксид-β-D-глюкан. Сорбційні властивості хітозану, тобто його здатність до поглинання йонів металів із водних розчинів їх солей обумовлена наявністю у мономерному фрагменті полімера аміногрупи, яка містить неподілену електронну пару.

Хітозан сорбує практично всі йони металів за винятком лужних та лужноземельних, що пов'язано з відсутністю в останніх незаповнених d- і f-електронних орбіталей.

Сорбційна здатність хітозану зумовлена наявністю в макромолекулі вільних аміногруп, за допомогою яких утворюються комплекси хітозан-метал. Центральна роль у процесі сорбції належить атому Нітрогену первинної аміногрупи, який має вільну електронну пару, що здатна до координації з металами. Зв'язок іонів металу з Нітрогеном посилюється взаємодією з гідроксильними та іншими функціональними групами з утворенням хелатів.

У процесі бере участь атом Оксигену гідроксогрупи, що вступає у взаємодію як вільний радикал. Сорбція вільних n -валентних іонів металів відбувається на протонованому хітозані. Процес сорбції відбувається в два етапи: протонування первинних аміногруп хітозану та заміщення протонів на іони металу, при цьому виділяється відповідна кількість протонів, формується стійкий п'ятичленний хелатний комплекс за рахунок вільних атомів Нітрогену первинних аміногруп та атомів Оксигену гідроксогруп, що вступають у взаємозв'язок з іонами металів.

Хітозан за рахунок великої кількості гідроксогруп володіє значною гідрофільністю і як наслідок високою селективністю і сорбційною ємністю. Сорбції також сприяє високий рівень активних первинних аміногруп і гнучка структура полімерних ланцюгів хітозану [1, 3].

Висока сорбційна вибірковість хітозану та його похідних по відношенню до металів робить їх унікальними сорбентами, до того ж окремі хімічні модифікації мають специфічну селективність по відношенню до індивідуальних металів.

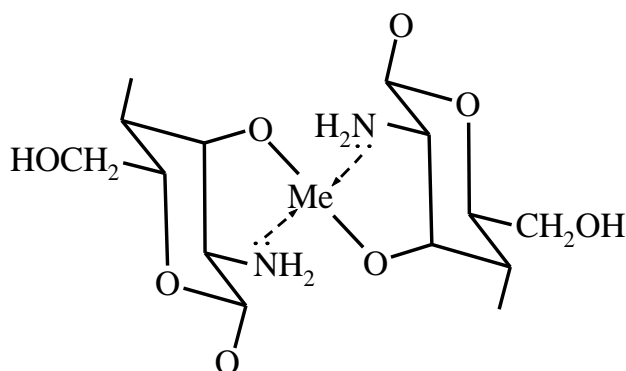


Рисунок 1 – Комплекс хітозан-метал

Ефективність сорбції залежить від елемента який сорбується.

Метали першої групи. Лужні метали хітозан не сорбує, або в дуже малих кількостях [2]. Елементи підгрупи Купруму відносяться до перехідних металів, у яких є d -електрони. Усі елементи гарно сорбуються. Лімітуючою фазою є процес дифузії іонів металів всередину сорбенту. Йони Аргентуму сорбується краще за Купрум 3,3 ммоль катіона/г сорбенту. Хітозан з йонами Аргентуму утворює міцну важкорозчинну сполуку. Ефективність сорбції збільшується в ряду Cu^{2+} , Ag^+ , Au^{3+} , тобто зі збільшенням йонного радіуса [2]. Метали другої

групи. Лужноземельні метали хітозаном не сорбуються. Метали побічної підгрупи мають d-електрони, тому гарно сорбуються.

Дослідники відмічають здатність грибів накопичувати йони Hg^{2+} [4, 5] завдяки наявності хітину у їх клітинних стінках. Ефективність сорбції зростає у ряду Цинк-Кадмій-Меркурій.

Елементи третьої групи. Відомості про сорбцію алюмінію неоднозначні. Деякі дослідники вважають, що він не адсорбується хітозаном [2]. Але на пористих хітинових плівках сорбція відбувається. Сорбція металів підгрупи Скандію вивчена недостатньо. Лантаноїди сорбуються хітозаном, але помірно.

Йони металів четвертої групи сорбуються приблизно однаково, ефективність сорбції збільшується із збільшенням радіуса атома.

Елементи п'ятої групи. Відомо, що гриби можуть накопичувати миш'як з ґрунту. Відмічається, що очистка води від забруднення йонами цього елемента, найбільш ефективна при використанні саме хітозану грибного походження.

Літературних даних з сорбції елементів п'ятої групи недостатньо, але передбачають, що йони Ніобію та Танталу сорбуються краще Ванадію [2].

Метали шостої групи. Найбільш вивчена сорбція Хрому. Хітозан погано сорбує Cr^{3+} , якщо порівнювати процес його сорбції з двозарядними йонами Pb^{2+} , Ni^{2+} , Cu^{2+} , Hg^{2+} , Zn^{2+} то у Cr^{3+} вона найгірша.

З усіх металів сьомої групи досліджена сорбція тільки Mn^{2+} . На хітозані він сорбується погано. Семивалентний манган сильний окисник, особливо по відношенню до ацетеїламідних та амінних груп хітозану, тому дослідити сорбцію MnO^{4-} хітозаном не вдається [2].

Метали восьмої групи. Сорбція хітозаном краще вивчена для тріади Ферум-Кобальт-Нікол. Елементи мають схожі хімічні властивості, але ефективність їх сорбції на хітозані в 0,1М розчину калій хлориду відрізняється. Гірше сорбується йон двохвалентного Феруму, краще – йон Ніколу [2]. Швидше за все рівновага настає у випадку Феруму, повільніше у випадку Кобальту. Максимальна сорбція Fe^{2+} одержана на хітозані в 0,1 М розчині амоній сульфату. Сорбцію йонів Fe^{3+} вивчена недостатньо.

Сорбція Рутенія, Родія, Паладію, Осмію, Іридію вивчена мало. Сорбційна ефективність хітозану стосовно Платини досить висока до 4,5ммоль/г [6].

Отже у тріаді Fe^{2+} – Co^{2+} – Ni^{2+} зі збільшенням кількості d-електронів збільшується сорбційна ефективність хітозану, не дивлячись на те, що атомний радіус зменшується.

Актиніди. Більшість з цих елементів одержані штучно та у нормальних умовах в природі не зустрічаються, але техногенні актиніди, потрапляючи у навколишнє середовище несуть велику небезпеку. Результати останніх робіт [7, 8] доводять, що хітозан ефективно сорбує трансуранові елементи не тільки з розчинів, а й з високими значеннями рН, а також розчинів з концентрацією луку 4 моль/л, що важливо для дезактивації лужних відходів.

Висока сорбційна вибірковість хітозану по відношенню до важких металів робить його унікальним сорбентом для виділення їх з сольових розчинів.

Сорбенти на основі хітозану застосовуються для очищення питної та стічних вод від іонів важких металів. Хітозан при рН=7 сорбує 90% Меркурію, Феруму та Плюмбуму, 60% – Ніколу, Купрум та Цинку, менше – Кадмію, Молибдену, Мангану та Кобальту. Тобто хітозан є груповим сорбентом до йонів важких металів [9].

Унікальні сорбційні властивості хітозану та його безпечність для людини й навколишнього середовища визначають перспективний напрям розробки на його основі сорбентів, призначених для вирішення екологічних і біомедицинських проблем. Хітозанові сорбенти можуть застосовуватися для очищення водних розчинів лікарських речовин, питної води й напоїв, технологічних розчинів і ґрунтів, для виведення із природного кругообігу техногенних відходів, пов'язаних із діяльністю підприємств важкої промисловості, зокрема металургійних.

Список використаних інформаційних джерел

1. Koga D. In: *Advances in chitin science*, vol.3. Taipei. 1999.p. 16.
2. Muzzarelli R.A.A *Chitin - Oxford: Pergamon Press*, 1977. 305 p.
3. K.Ogawa, K.Oka, T.Miyanishi, S.Hirano. in:"*Advances in Chitin, Chitosan and Related enzymes*". Proc.of the joint US Japan Seminar, University of Delaware, USA (1984).
4. Seeger R. // *Dtsch. Lebensmittel-Rdsch.* 1977. V. 73, N5. P. 160-162.
5. Azab M. S., Peterson P.J., Young T.W.K. // *Microbios.* 1990. V. 62. N 250. P.23-28.
6. Masri M. S., Reuter F. W., Friedman M. // *J. Appl. Polym. Sci.*, 1974. V. 18. P. 675-681.
7. Piron E., Domard A., Federici V.// "Advances in Chitin Science". V.II. Proc. Of the 2nd Int. Conf. on Chitin, Chitosan and EUCHIS-97", Lyon, Jacques Andre Publisher. 1997. P. 462-465.
8. Селивестров А.Ф., ЕршовБ.Г., Тананаев И.Г.// Новые перспективы в исследовании хитина и хитозана. Материалы Пятой конференции. М.: ВНИРО. 1999. С.252-253.
9. Gamage, A. Use of chitosan for the removal of metal ion contaminants and proteins from water / A. Gamage, F. Shahidi // *Food Chem.* – 2007. – V. 104. – № 3. – P. 989–996.

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА КЛЕЙ-ОЛІВЦІВ

А. С. Тернова,

доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва, к.т.н., доцент

С. О. Сіренко,

доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва, к.т.н., доцент

Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, Україна, м. Вінниця

Серед величезного розмаїття офісного канцелярського приладдя клей-олівець грає одну з найважливіших ролей, дозволяючи співробітникам офісів швидко і легко виконувати свої професійні обов'язки, пов'язані з документообігом. Його широка область застосування і затребуваність серед співробітників пов'язана, в першу чергу, з високим рівнем комфорту, мобільністю, компактними розмірами, довговічним терміном експлуатації, економічною витратою і високими показниками ефективності під час використання.

Дизайн клей-олівця являє собою компактний пластмасовий стік, всередині якого розташований клейовий стрижень. Багато виробників сьогодні пропонують дані товари в яскравому, оригінальному, веселому і елегантному оформленні, дозволяючи в повному обсязі задовольнити смаки і переваги кожного покупця. Досить часто у продажу можна зустріти і такі товари, які легко впізнати за чіткою і яскравою упаковкою, на якій міститься вся необхідна інформація. При цьому наявність всієї актуальної і необхідної для потенційного покупця інформації, зазначеної на упаковці, дозволяє зробити йому правильний вибір, дізнавшись при цьому термін придатності виробу, адресу його виробника і інші дані, які необхідні споживачеві.

Нами було розроблено процедуру проведення товарознавчої експертизи клей-олівців (рис. 1).

При проведенні митного контролю та митного оформлення клей-олівців, що надійшли з Китаю, було призначено їх експертизу для встановлення характеристик для ідентифікації; класифікації згідно із УКТ ЗЕД та встановлення країни походження.

Відповідно до запиту були відібрані зразки клей-олівців на основі Наказу Міністерства фінансів України № 654 від 31.05.2012 [1] у кількості не менше 1 упаковки для роздрібної торгівлі, в даному випадку 1 упаковка містить 18 одиниць клей-олівців.

Дослідження здійснювались за органолептичними (зовнішній вигляд і колір – відповідно до ГОСТ 30535-97 [8]) та іншими показниками, які регламентуються рядом стандартів: щільність, г/см – за ГОСТ 15139-69 [5]; масова частка нелетких сполук, % – за ГОСТ 17537-72 [6]; масова частка води,

% – за ГОСТ 11736-73 [4]; показник в'язкості – за ГОСТ 8420-74 [3]; гарантійний термін зберігання, міс. – за ГОСТ 22352-77 [7]; гранично допустимі концентрації шкідливих речовин у повітрі робочої зони, мг/м – за ГОСТ 12.1.005-88 [2].

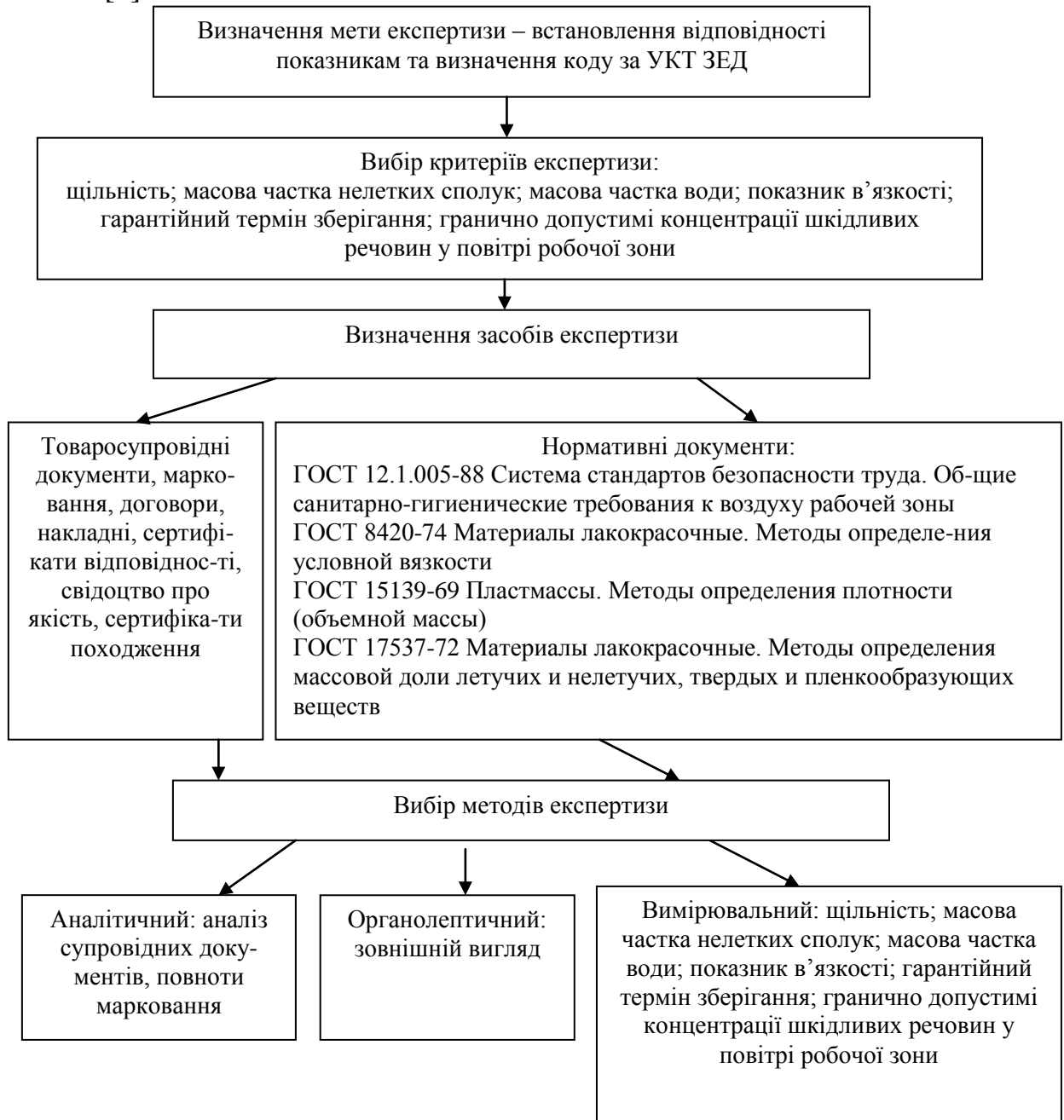


Рисунок 1 – Етапи проведення товарознавчої експертизи клей-олівців

За зовнішнім виглядом перевірені зразки відповідали фотографіям у каталозі.

Результати перевірки клей-олівців наведені в табл. 1.

Таблиця 1 – Результати товарознавчої експертизи клей-олівців (Китай)

Параметри, які перевіряються	Клей-олівці артикулів		
	202-9	203-15	204-21
1	2	3	4
Щільність	+	+	+
Масова частка води	+	+	+
Масова частка нелетких сполук	+	+	+
Показник в'язкості	+	+	+
Гарантійний термін зберігання	+	+	+
Гранично допустимі концентрації шкідливих речовин у повітрі робочої зони	+	+	+

Примітка: + випробування клей-олівець витримав; – випробування клей-олівець не витримав.

Таким чином, до випробовувань було представлено зразки клей-олівців, оформлених згідно із [1], під митним забезпеченням. Порушення митного забезпечення і пакування не виявлено. У відповідності із поставленими завданнями було визначено зовнішній вигляд та наступні показники даних зразків клей-олівців: щільність, масова частка води, масова частка нелетких сполук, показник в'язкості, гарантійний термін зберігання, гранично допустимі концентрації шкідливих речовин у повітрі робочої зони.

Всі показники якості зразків клей-олівців відповідають нормам, встановленим стандартами.

Список використаних інформаційних джерел

1. Про затвердження Порядку взаємодії митних органів із Центральним митним управлінням лабораторних досліджень та експертної роботи при проведенні митного контролю та митного оформлення товарів і транспортних засобів, Нормативів взяття проб (зразків) товарів для проведення дослідження (аналізу, експертизи) та форми акту про взяття проб (зразків) товарів : Наказ міністерства фінансів від 31.05.2012 № 654. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/Laws/show/z1071-12>.

2. ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. [Действующий с 1989-01-01]. Изд. офиц. Москва : Стандартиформ, 2006. – 95 с.

3. ГОСТ 8420-74 Материалы лакокрасочные. Методы определения условной вязкости. [Действующий с 1975-01-01]. Изд. офиц. Москва : ИПК Издательство стандартов, 1981. 7 с.

4. ГОСТ 11737-93 Ключи для винтов с внутренним шестигранником. Технические условия. [Действующий с 1994-01-01]. Изд. офиц. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 1994. 12 с.

5. ГОСТ 15139-69 Пластмассы. Методы определения плотности (объемной массы). [Действующий с 1970-01-01]. Изд. офиц. Москва : Издательство стандартов, 1988. 18 с.

6. ГОСТ 17537-72 Материалы лакокрасочные. Методы определения массовой доли летучих и нелетучих, твердых и пленкообразующих веществ. [Действующий с 1973-01-01]. Изд. офиц. Москва : ИПК Издательство стандартов, 2003. 7 с.

7. ГОСТ 22352-77 Гарантии изготовителя. Установление и исчисление гарантийных сроков в стандартах и технических условиях. Общие положения. [Действующий с 1978-01-01]. Изд. офиц. Москва : Издательство стандартов, 1977. 11 с.

8. ГОСТ 30535-97. Клеи полимерные. Номенклатура показателей. [Действующий с 2002-01-01]. Изд. офиц. Минск : ИПК «Издательство стандартов», 2001. 10 с.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЗА МАРКУВАННЯМ ТА ПРОВЕДЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ МОЛОКА ПИТНОГО

Т. В. Устік,

доцент кафедри статистики, аналізу господарської діяльності та
маркетингу, к.е.н., доцент
Сумський національний аграрний університет, Україна, м. Суми

Молочна галузь посідає особливе місце серед галузей харчової промисловості, і особливість ця полягає у вихідній сировині – молоко, яке використовується для виробництва широкого асортименту продукції. Молоко серед інших продуктів харчування займає одне з провідних місць. Наявність у ньому легкозасвоюваних органічних речовин (білків, жирів, вуглеводів), а також мінеральних елементів, необхідних молодому організму, робить його незамінним харчовим продуктом.

За останні роки асортимент молока і особливо кисломолочних продуктів у нашій країні значно розширився як за рахунок вітчизняних, так і за рахунок імпортованих продуктів. Тому проблема встановлення натуральності молока й молочних продуктів, що надходять у роздрібну торговельну мережу та у підприємства громадського харчування, стоїть досить гостро.

Згідно технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів, маркування харчових продуктів та спосіб, яким його виконують, не повинні: А) вводити в оману споживача стосовно: характеристик харчового продукту; необґрунтованого зазначення інформації про властивості харчового продукту, яких у нього немає; повідомлення щодо особливих властивостей харчового продукту, хоча всі подібні продукти мають такі самі властивості;

Б) містити інформацію щодо наявності у харчовому продукті властивостей, які сприяють профілактиці, загоюванню та лікуванню будь-якого захворювання або виникненню у споживача враження про наявність цих властивостей.

Зазначені обмеження поширюються також на рекламу харчових

продуктів, оформлення харчових продуктів, зокрема на їх форму, зовнішній вигляд або упаковку, використаний пакувальний матеріал та місце їх розміщення для продажу.

Результати проведення ідентифікації молока представлені в таблиці 1.

Розглянувши маркування молока питного згідно ДСТУ 4518, можна зробити такий висновок, що всі досліджувані зразки відповідають вимогам цього стандарту.

З метою встановлення відповідності молока питного, було досліджено органолептичні показники якості молока питного. (Оцінку молока провела комісія, яка складалася із трьох експертів. Проби молока, які дослідили, порівняли із ДСТУ 2661: 2010. За результатами оцінки оформили протокол випробувань. Кінцевим результатом досліджень вважається середнє арифметичне значення результатів оцінки окремих експертів, округлене до цілого числа.

Таблиця 1 – Маркування молока питного за ДСТУ 4518

Елементи маркування	Торгівельні марки молока питного			
	«Гармонія»	«Добряна»	«Простоквашино»	«Яготинське»
Вид молока	пастеризоване			
Назва підприємства-виробника	ВАТ «Лубенський молочний завод» / м. Полтава	ДП «Мілкіленд-Україна» / м. Київ філія «Сумський молочний завод» ДП «Аромат» / м. Суми	ВАТ «Кременчугський гормолокозавод» / м. Кременчуг	ВАТ «Яготинський масло-сирзавод» / м. Яготин, Київська обл.
Товарний знак виробника	+	+	+	+
Маса нетто, г	1000			
Склад продукту	молоко коров'яче цільне, знежирене			
Енергетична цінність, ккал в 100 г	54	52	57	53
Білки, жири, вуглеводи, г в 100 г	2,82/2,5/4,7	2,82/2,5/4,73	3/ 2,5/ 4,5	2,82/ 2,5/ 4,73
Кінцева дата споживання	+	+	+	+
Термін зберігання	6 діб	6 діб	12 діб	7 діб
Умови зберігання	4 +/- 2			
Номер партії	+	+	+	+
Посилання на нормативний документ	ТУ У 15.5-05417118.023-2002	ТУ У 15.5-05417118.023-2002	ТУ У 25027034-008-98	ТУ У15.5-19492247-020-2004

Для більш повного об'єктивного судження застосовуємо 5 балову оцінку з використанням дескрипторно-профільного методу. Обираємо панель дескрипторів та на основі дескрипторно-профільного методу проводимо бальну оцінку зразків в таблиці 2.

Таблиця 2 – Результати бальної оцінки молока питного

Зразок	Дескриптор	Бали	Середній бал	Оцінка молока
«Яготинське»	Зовнішній вигляд та консистенція	4	4,3	Відмінно
	Смак і запах	5		
	Колір	4		
«Гармонія»	Зовнішній вигляд та консистенція	4	4,0	Добре
	Смак і запах	4		
	Колір	4		
«Добряна»	Зовнішній вигляд та консистенція	3	2,6	Задовільно
	Смак і запах	2		
	Колір	3		
«Простоквашино»	Зовнішній вигляд та консистенція	3	2,6	Задовільно
	Смак і запах	2		
	Колір	3		

Розробимо загальну схему рівня якості молока:

- 4,5-5 – відмінно;
- 3,5-4,4 – добре;
- 2,5-3,4 – задовільно;
- 1,5-2,4 – нижче задовільного;
- 0-1,4 – погано.

Для більш чіткої характеристики результатів балової оцінки молока, побудуємо графічну модель дослідження у вигляді профілограми (рис. 1, рис. 2, рис. 3, рис. 4).

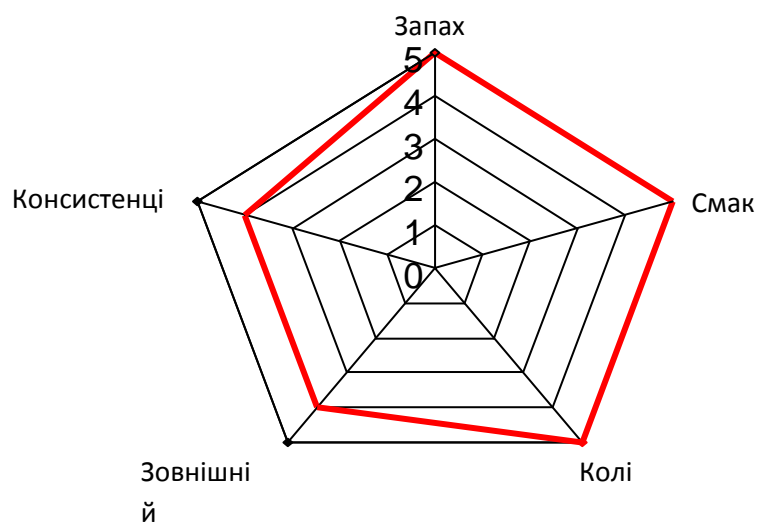


Рисунок 1 – Профілограма молока торгової марки «Яготинське»

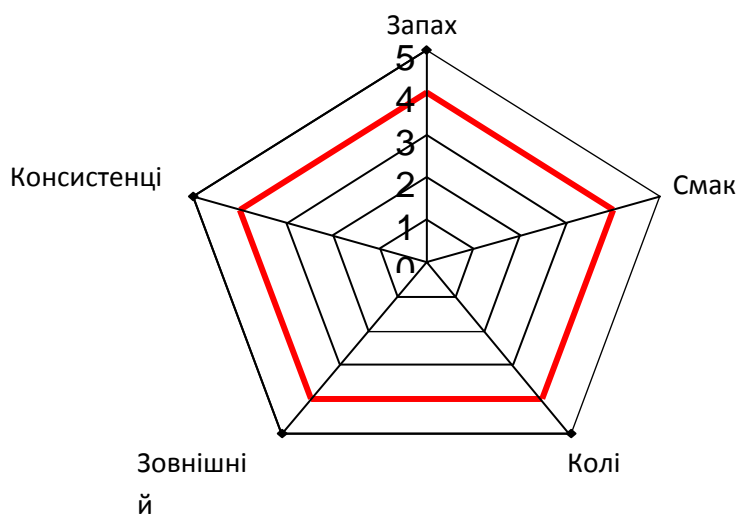


Рисунок 2 – Профілограма молока торгової марки «Гармонія»

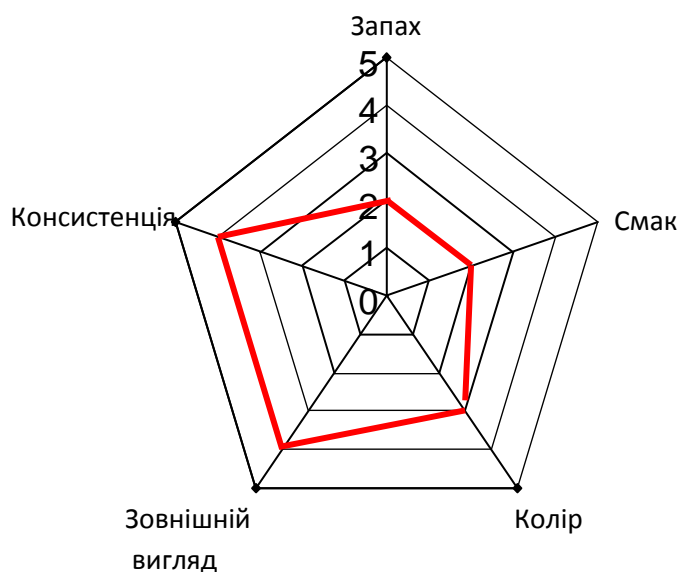


Рисунок 3 – Профілограма молока торгової марки «Добряна»

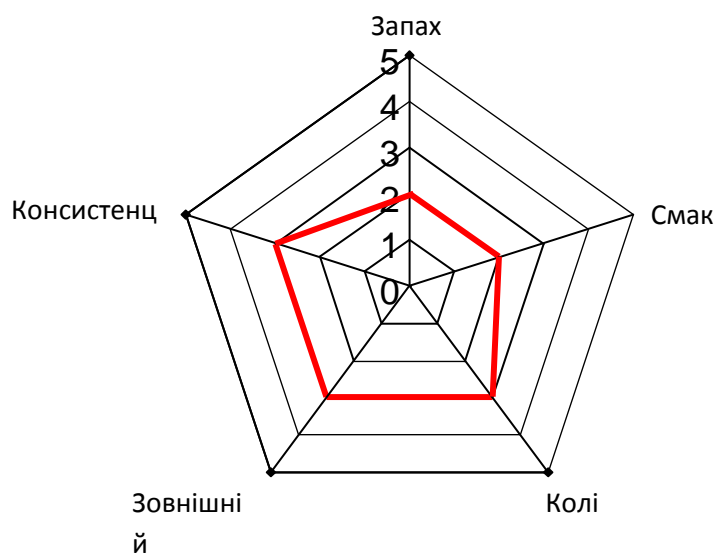


Рисунок 4 – Профілограма молока торгової марки «Простоквашино»

Таким чином, торгові марки молока пастеризованого з жирністю 2,5 % отримали наступні оцінки: «Яготинське» - відмінно; «Гармонія» - добре; «Добряна» - задовільно; «Простоквашино» - задовільно;

Розглянемо інструментальні методи дослідження якості молока питного.

В результаті експертизи були досліджені такі показники якості, які наведені в таблиці 3.

Таблиця 3 – Фізико-хімічні показники молока питного, яке реалізується в торгівельній мережі «Еко-Маркет» м. Суми

Марка	Масова частка жиру, не менше, %	Густина, не менше ніж 1,027 г/см ³	Кислотність, не більше 21 °Т
«Гармонія»	2,5	1,029	21,0
«Добряна»	2,5	1,030	21,0
«Простоквашино»	2,5	1,028	20,5
«Яготинське»	2,6	1,031	20,5

Аналізуючи показники наведені в таблиці, можна зробити наступні висновки, що жирність, густина та кислотність всіх зразків відповідає вимогам згідно ДСТУ 2661:2010 «Молоко питне. Загальні технічні вимоги» .

Визначені мікробіологічні показники якості молока питного представлені в таблиці 4.

Таблиця 4 – Мікробіологічні показники молока питного, яке реалізується в торгівельній мережі «Еко-Маркет» м. Суми

Марка	МАФAM, не більше 1x10 ⁵ КОЕ в 1 г	БКПІ, не допуск. в 0,1 г
«Веселий молочник»	4x10 ⁴	відповідає
«Гармонія»	4,5x10 ⁴	відповідає
«Добряна»	4,5x10 ⁴	відповідає
«Простоквашино»	4x10 ⁴	відповідає
«Яготинське»	4x10 ⁴	відповідає

Згідно ДСТУ 2661:2010 «Молоко питне. Загальні технічні вимоги» [5] всі торгові марки молока відповідають вимогам за мікробіологічними показниками якості.

Провівши дослідження зразків молока, представлених в супермаркеті торгівельної мережі «Еко-Маркет» м. Суми вітчизняного та іноземного виробництва, можна зазначити: досліджено органолептичні показники якості молока питного за допомогою дескрипторно-профільного методу. В результаті, за органолептичними показниками торгові марки молока – «Добряна», «Простоквашино» не відповідають вимогам, а торгові марки молока-«Яготинське» «Гармонія» – відповідають; за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками якості, яким всі торгові марки відповідають вимогам ДСТУ 2661:2010. Здійснення товарознавчої експертизи в галузі митної справи є дуже важливим питанням, яке дає змогу на високому професійному

рівні дослідити якість та безпеку товарів народного споживання, не допустити на ринок небезпечну, фальсифіковану продукцію.

Список використаних інформаційних джерел

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». – за станом 3 лютого 2011 р. / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – К.: Парлам. вид-во, 2011.
2. Закон України «Про молоко та молочні продукти». – за станом 4 травня 2010 р. / Верховна Рада України. - Офіц. вид. - К.: Парлам. вид-во, 2010.
3. ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі». – К.: Держспоживстандарт України.
4. ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса». – М.: Стандартиформ.
5. ДСТУ 2661:2010 «Молоко питне коров'яче. Загальні технічні умови». – К.: Держспоживстандарт України.

ДО ПИТАННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

Т. В. Устік,

доцент кафедри статистики, аналізу господарської діяльності та маркетингу, к.е.н., доцент

Н. О. Будаков,

магістрант спеціальності 075 Маркетинг
Сумський національний аграрний університет, Україна, м. Суми

Аналізуючи стан і тенденції розвитку ринку безалкогольних напоїв в Україні, було встановлено, що український ринок з кожним роком динамічно збільшується. Лідерами серед вітчизняних виробників є наступні компанії: «Кола-Кола Бевериджиз Україна», ТОВ «Компанія «СЕСА», ЗАТ «Оболонь», ККЗ БН «Росинка». Нові розробки в галузі безалкогольних напоїв сприяли появі великої кількості нових видів напоїв, але з іншої сторони це привело також до нових методів фальсифікації цих напоїв.

Розглянемо органолептичні показники безалкогольних напоїв, товарних сиропів, сухих напоїв обумовлені особливостями сировини, що використовується, способом обробки і повинні відповідати вимогам і нормам, встановленим для кожного напою в рецептурі. Аромат і смак безалкогольних напоїв, концентратів, екстрактів квасів, товарних сиропів і сухих напоїв (після їх розбавлення), квасу і напоїв на зерновій сировині визначаються органолептично при температурі 10-14°C. Оцінюють відповідність аромату і смаку вимогам нормативно-технічної документації на готову продукцію. Колір, смак і аромат повинен відповідати кольору, смаку і аромату початкової сировини. Органолептичну оцінку якості безалкогольних напоїв і мінеральних вод здійснюють по 25-балльній системі по наступних показниках якості:

прозорість, колір, зовнішній вигляд – від 1 до 7 балів; смак і аромат – від 6 до 12 балів; насиченість CO₂ – від 2 до 6 балів.

Вищим балом за прозорість оцінюють напої прозорі з блиском. За відсутності блиску знижують оцінку до 5 балів. Смак і аромат оцінюють вищим балом (10) у тому випадку, коли напій має характерний, повний смак і сильно виражений аромат, властиві даному напою. Вищим балом (6) по насиченості CO₂ напій оцінюють при тривалому виділенні діоксиду вуглецю після наливання в келих, відчутті на язичці легкого поколювання. При рясному, але нетривалому виділенні діоксиду вуглецю оцінку знижують на 1 бал. По сумі балів якість безалкогольних напоїв оцінюють таким чином: «відмінно» – 23-25 балів; «добре» – 19-22 бал; «задовільно» – 15-18 балів; «незадовільно» – нижче 15 балів.

Результати органолептичних досліджень приведені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Результати органолептичних досліджень зразків

Найменування безалкогольного напою	Найменування показника	Вимоги науково-технічної документації	Оцінка; балів
1	2	3	4
Фруктайм виноград	Зовнішній вигляд і прозорість	Прозорий з блиском і яскраво виражений колір-5	5
Оболонь ситро		Прозорий без блиску і яскраво виражений колір-5	5
Сенді дюшес		Слабка опалесценція і менш виражений колір-4	4
Мастер Фрут кола		Сильна опалесценція чи осад-1	3
Арго квас		Непрозорий з м'якоттю з кольором відповідаючим кольору даного напою-5	4
Фруктайм виноград		Аромат і смак	Характерний повний смак і сильний аромат-5
Оболонь ситро	Гарний смак і аромат-4		4
Сенді дюшес	Недостатньо повно виражений смак і аромат-3		3
Мастер Фрут кола	Погано виражений смак і невідповідний аромат-2		4
Арго квас			3
Фруктайм виноград	Насиченість двоокисом вуглецю		Довготривале виділення двоокису вуглецю і покалювання на язичку-5
Оболонь ситро		Нетривале виділення двоокису вуглецю-4	5
Сенді дюшес		Дуже швидке виділення-3	4
Мастер Фрут кола		Невелике і слабке виділення-2	5
Арго квас			5

Загальна оцінка досліджуваних напоїв наступна:

Фруктайм виноград – 11 балів,

Оболонь ситро – 12 бал,

Сенді дюшес – 9 балів,

Мастер Фрут кола – 14 бали,

Арго квас – 10 балів,

Ні один зі зразків не набрав максимальну кількість балів. Досить високі результати демонструють такі напої, як Мастер Фрут кола та Оболонь ситро. Напої, які представлені в дешевому сегменті показують низькі результати: Арго квас (10), Фруктайм виноград (11), Сенді дюшес (9). Можна зробити висновок, що великі компанії (СЕСА, Оболонь) почувають себе достатньо вільно на ринку і можуть «завойовувати» споживача не низькими цінами, а високою якістю.

Таблиця 2 – Оцінювальна шкала рівня якості безалкогольних напоїв

№	Оцінення рівня якості	Бали	Характеристика якості
1.	«Відмінно»	4,5 – 5,0	Дана продукція відповідає усім органолептичним показникам стандарту. Зразок має найкращу органолептичну якість.
2.	«Добре»	3,5– 4,4	Напій має гарні органолептичні показники якості, відповідає вимогам , 2 сорту
3.	«Задовільно»	2,5 – 3,4	Напій має задовільні органолептичні характеристики, які відповідають вимогам стандарту.
4.	«Нижче задовільного»	1,5-2,4	Продукція має погані органолептичні показники якості.
5.	«Незадовільно»	0-1,4	Даний зразок не відповідає вимогам стандарту за показниками якості.

Використовуючи балову шкалу, проводимо оцінку органолептичних показників якості даних зразків і результати оцінки заносимо у таблицю 3.

За результатами проведеної органолептичної оцінки якості м'ясних консервів можна зробити висновок, що відмінну якість має Мастер фрут кола 4,8 бали. Добру якість має Фруктайм виноград 4 бали, Оболонь ситро 4 бали та Арго квас 3,3 бали. А задовільну якість має Сенді дюшес 3 бали

Таблиця 3 – Результати профілювання зразків безалкогольних напоїв

Назва	Показники				
	зовнішній вигляд, прозорість	смак і аромат	двоокис вуглецю	середня оцінка	рівень якості
Фруктайм виноград	3	3	3	3	0,75
Оболонь ситро	5	4	4	4	0,97
Сенді дюшес	3	4	4	4	0,92
Мастер фрут кола	4	4	5	4	0,97
Арго квас	5	4	3	4	0,94

З метою наочного сприйняття результатів дослідження проводимо графічне опрацювання – будемо профілограми (рис. 1-5).

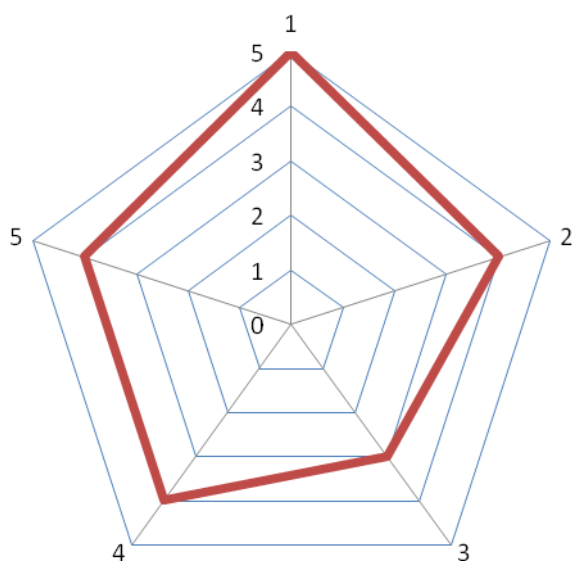


Рисунок 1 – Зразок № 1 Фруктайм виноград (Зовнішній вигляд та прозорість 3; смак і аромат 3; двоокис вуглецю 3)

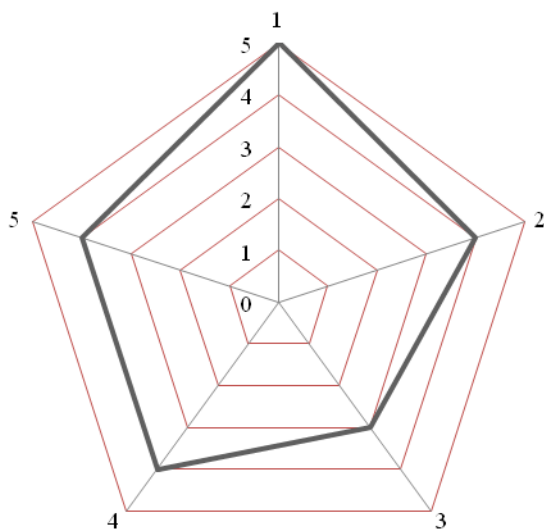


Рисунок 2 – Зразок № 2 Оболонь ситро (Зовнішній вигляд та прозорість 5; смак і аромат 4; двоокис вуглецю 4)

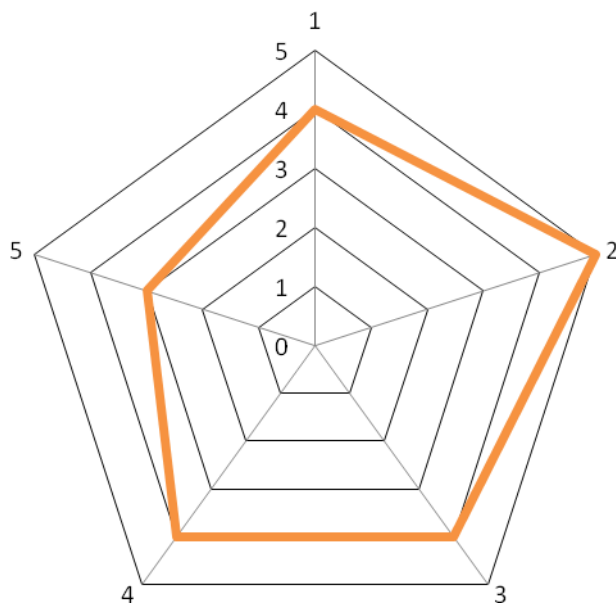


Рисунок 3 – Зразок № 3 Сенді дюшес (Зовнішній вигляд та прозорість 3; смак і аромат 5; двоокис вуглецю 4)

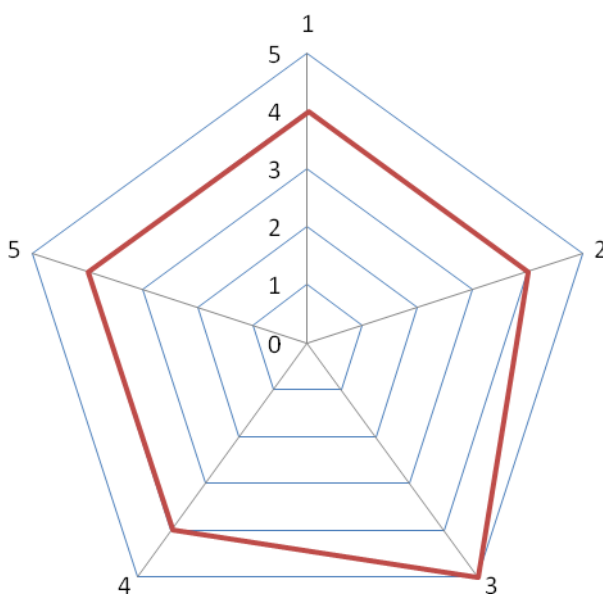


Рисунок 4 – Зразок № 4 Мастер фрукт кола (Зовнішній вигляд та прозорість 4; смак і аромат 4; двоокис вуглецю 5)

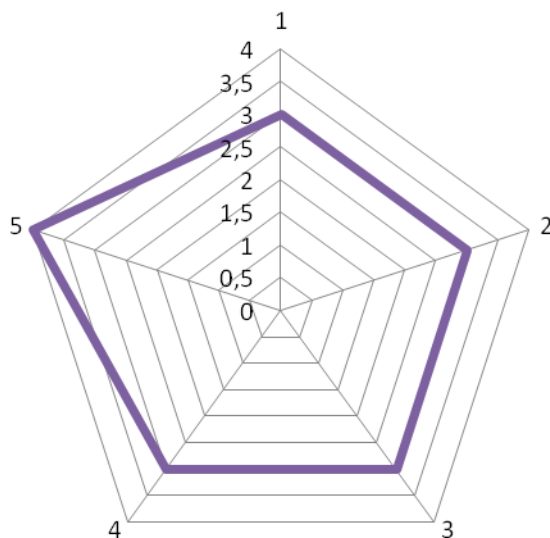


Рисунок 5 – Зразок № 5 Арго квас (Зовнішній вигляд та прозорість 5; смак і аромат 4; двоокис вуглецю 3)

На графіку видно, що найкращу якість має Мастер фрукт кола та Оболонь ситро, найгіршу якість Фруктайм виноград.

Далі проведемо експертизу безалкогольних напоїв за фізико-хімічними показниками. Визначимо масову долю сухих речовин в безалкогольних напоях.

Визначення масової долі сухих речовин в безалкогольних напоях проводили ареометричним методом. Ареометричний метод ґрунтується на визначенні сухих речовин за допомогою цукрометра з обов'язковим вилученням спирту з напоїв, сиропів, приготовлених на спиртових соках, і основної кількості двоокису вуглецю з газованих напоїв.

Результати визначення масової долі сухих речовин в досліджуваних зразках наведені на рис. 6.

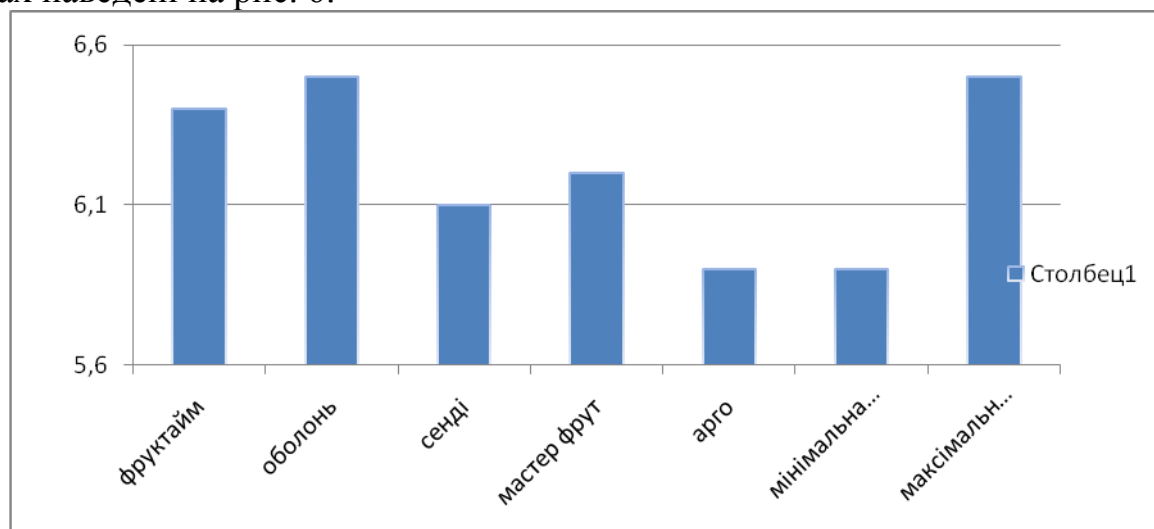


Рисунок 6 – Масова доля сухих речовин в зразках

Найбільшу кількість сухих речовин містять зразки Оболонь ситро (6,5), Біола лимон (6,5), Фруктайм виноград (6,4) та Бон буасон мультивітамін (6,4). Найменші показники мають зразки Арго квас (5,9) і Родник ситро екстра (5,9). Втім, розходження між значеннями невелике і знаходиться в межах допустимих відхилень. Інша справа в тому, що в зразках з заявленим додаванням натурального соку повинна міститися більша кількість сухих речовин в порівнянні зі зразками, що виготовлені тільки з допомогою барвників і ароматизаторів. Результати ж свідчать про інше. Тобто, можна зробити висновок про те, що в напої додається мінімальна кількість натурального соку, а в деякі, ймовірно, не додається взагалі. Так, в зразку Фруктайм виноград, в якому заявлено додавання яблучного соку, кількість сухих речовин складає 6,4, а в зразку Мастер Фрут кола, який зроблено тільки на ароматичній основі без додавання будь яких соків сухих речовин 6,2, тобто наявна зовсім невелика різниця, хоча вона повинна бути відчутнішою.

Визначаємо загальну кислотність в безалкогольних напоях.

Метод ґрунтується на титруванні всіх кислот, які знаходяться в продукті, що досліджується. Під загальною кислотністю розуміють вміст в продукті всіх кислот і речовин, що реагують із лугом. Кислотність виражають в см^3 1Н розчину лугу, який витрачено на титрування 100 см^3 напою або сиропу.

Результати визначення загальної кислотності в досліджуваних зразках наведені на рис. 7.

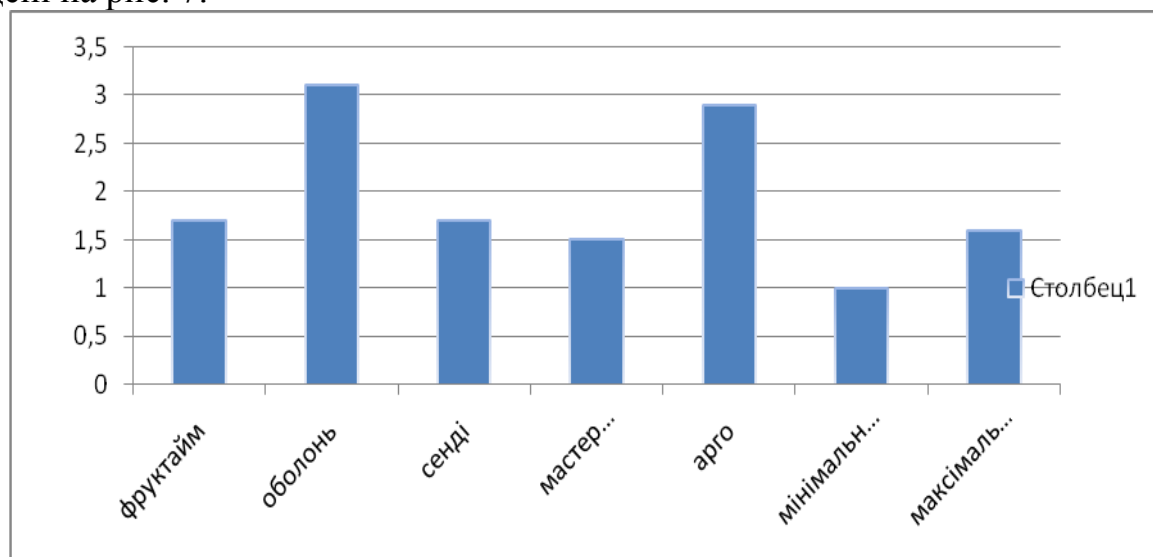


Рисунок 7 – Результати визначення загальної кислотності в зразках

Зразки Флорія лимонад, Біола лимон, Бон буасон мультивітамін мають в своєму складі помірну кількість кислот – 1,35 – 1,4. В зразках Оболонь ситро, Арго квас цілком протилежна ситуація. Вони мають кислотність відповідно 3,1 і 2,9. Для безалкогольних напоїв це є дуже високим показником. Можливо, це в деякій мірі може пояснюватись тим, що в ці напої додавали велику кількість

лимонної кислоти для збільшення терміну зберігання безалкогольного напою. Якщо ж в такій великій кількості присутні якісь інші кислоти, тоді це є тривожним знаком для споживачів, оскільки велика кількість кислот шкідлива для організму людини.

В ході проведення експерименту було досліджено зразки десяти українських торгівельних марок і експериментально створеного напою з шипшини. Було визначено наступні показники: зовнішній вигляд, прозорість, аромат і смак, насиченість двоокисом вуглецю, масова доля сухих речовин, загальна кислотність,

1. Експертиза маркування виявила порушення в усіх зразках. На жодному з них нема інформації про відсоток сторонніх синтетичних домішок та застереження про вживання харчового продукту дітьми. На зразках «Бон Буасон» і «Біола» додатково міститься інформація про можливість випадання незначного осаду. На всіх інших зразках відсутня будь яка додаткова інформація. Таким чином можна зробити висновок про те що виробники безалкогольних напоїв намагаються відобразити інформацію про свій продукт у мінімальному розмірі, не повідомляючи ніяких додаткових даних. Експертиза штрихкодів показала правильність нанесених штрихових кодів, що свідчить про те що вони наносилися уповноваженими на це органами і містять правдиву інформацію.

2. Напої, які відносяться до сегменту дешевих напоїв мають низькі органолептичні показники, в той час, як напої більш дорогого цінового сегменту, представлені великими компаніями, мають кращі показники. Але жодний зразок не набрав максимальної кількості балів (Мастер Фрут – 23 бали, Бон Буасон – 23 бали, Флорія – 22 бали з 25 можливих), що свідчить про те, що компанії мають великий простір для вдосконалення своєї продукції.

3. Досліджені зразки мають сухих речовин від 5,9 до 6,5%. Всі розходження у значеннях знаходяться у межах допустимих відхилень. Більшість зразків мають загальну кислотність від 1,4 до 1,8. Але у Оболонь ситро і Арго квас дуже висока кислотність (3,1 і 2,9 відповідно). Частково це можна пояснити тим, що виробник ввів у склад продукту завелику кількість лимонної кислоти. Кількість вітаміну С у більшості зразків дуже мале, а в зразках Сенді дюшес і Родник ситро екстра вітаміну С не виявлено взагалі. Тобто вітамінізація напоїв, на якій наполягають деякі виробники спрямована на те, щоб привабити людей, але не є дійсною реальністю.

Список використаних інформаційних джерел

1. Притульська Н., Мотузка Ю. Розробка класифікаційних засад напоїв для спортсменів., Стандартизація Сертифікація Якість №5 2010, с. 62-66.
2. Безалкогольное вино в производстве безалкогольных напитков. Кутателадзе Л. Л. (Грузинский научно-исследовательский институт пищевой промышленности (г. Тбилиси)). Пиво и напитки. 2011, № 2, с. 66. Рус; рез. англ.
3. ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции.

4. ДСТУ 4069-2002 Напої безалкогольні. Загальні технічні умови.
5. ГОСТ 6687.2-90 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ.
6. ГОСТ 6687.2-86 Продукция безалкогольной промышленности. Метод определения кислотности.

ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СОУСУ СИРНОГО

**І. Федорчук,
А. Коломійчук,**
студенти групи 9 н, стоматологічного факультету
Л. М. Копанцева,
викладач кафедри медичної хімії
Українська медична стоматологічна академія, Україна, м. Полтава

Соус – це додатковий компонент страви з напіврідкою консистенцією, який використовують у процесі її приготування або подають до готової страви для поліпшення смаку, аромату й зовнішнього вигляду. З соусом їжа стає ароматнішою, сильніше збуджує апетит та сприяє кращому відділенню шлункового соку. Добре приготовлені і правильно підібрані соуси урізноманітнюють смак і зовнішній вигляд їжі, роблять її більш соковитою, що полегшує засвоюваність. Соуси доповнюють склад страв, підвищують їхню енергетичну цінність, оскільки до більшості з них входять вершкове масло, олія, сметана, борошно. Соуси, приготовлені на м'ясних, рибних і грибних бульйонах, багаті на екстрактивні речовини, тому збуджують апетит. Білки, жири і вуглеводи, які містяться в соусах, легко засвоюються організмом.

Метою дослідження є визначення наявності крохмалю та бензоату натрію, визначення кислотності та визначення вмісту солі.

Дані дослідження проведені на основі лабораторної та нормативної документації згідно вимог та проаналізовано згідно ГОСТ 31761-2012. «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия».

Об'єкти дослідження: 4 види соусів сирних, придбаних у магазинах м. Полтава.

Методи дослідження: якісний метод – встановлення наявності крохмалю та бензоату натрію; об'ємний (алкаліметрія) метод – визначення кислотності; об'ємний (аргентометрія) метод – визначення вмісту солі.

Таблиця 1 – Результати експрес-тестів соусів сирних вітчизняних товаровиробників

Назва / ТМ продукту	Наявність крохмалю	Наявність іонів Ca ²⁺	Наявність бензоату натрію
1. Соус Сирний ТМ «Чумак»	+	+	+
2. Соус Сирний ТМ «Горчин»	+	+	+
3. Соус Сирний ТМ «Индра»	+	-	+
4. Соус Сирний «Blue Cheese» ТМ «Чумак»	+	-	+

Інформація про наявність у складі виробу крохмалю була зазначили на маркуванні, який не зазначений у рецептурі, але широко використовується як згущувач. Відсутність якісної реакції на катіони кальцію, свідчить про можливість використання не молочної сировини для виготовлення соусу сирного. Наявність бензоату натрію, свідчить про застосування його як консерванту.

Таблиця 2 – Результати досліджень за фізико-хімічними показниками якості соусів сирних

Назва / ТМ продукту	Кислотність, °Т	Вміст солі, %
1. Соус сирний ТМ «Чумак»	2,124	3,03
2. Соус сирний ТМ «Горчин»	0,36	3,85
3. Соус сирний ТМ «Индра»	2,66	2,455
4. Соус сирний «Blue Cheese» ТМ «Чумак»	1,476	4,916
Норма по ГОСТ 31761-2012	1,0	3

Завищений вміст кислот та солі свідчить про збільшення додаткових консервантів. Висока кислотність руйнує найважливіші системи в організмі, і він стає беззахисний перед хворобами. Збалансоване рН-середовище забезпечує нормальний перебіг метаболічних процесів в організмі, допомагаючи йому боротися із захворюваннями. Адаже здоровий організм має запас лужних речовин, які він використовує в разі потреби.

Список використаних інформаційних джерел

1. ГОСТ 31761-2012. «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия». – М.: Стандартинформ, 2013. – 26 с.

2. Скоробогатий Я.П. Фізико-хімічні методи аналізу : Підручник / Я. П. Скоробогатий. – Львів : Каменяр, 1993. – 164 с.
3. Жаровський Ф. Г., Пилипенко А. Т., П'ятницький І. В. Аналітична хімія. – К.: Вища школа. – 1982. – 198 с.

ОСОБЛИВОСТІ ЗАКОНОДАВЧОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПОРЯДКУ ВИЗНАЧЕННЯ ХАРАКТЕРИСТИК ТОВАРІВ ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ УКРАЇНСЬКОЇ КЛАСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ ЗОВНІШНЬОЇ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

О. Ю. Холодова,
старший науковий співробітник, к.т.н., доцент,
Дніпропетровський науково-дослідний інститут судових експертиз,
Україна, м. Дніпро

До сучасних проблем судово-товарознавчої експертизи належить питання визначення відповідних характеристик об'єктів дослідження за Українським класифікатором товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) згідно з вимогами товарної номенклатури митного тарифу України, затвердженого Законом України «Про Митний тариф України» від 19.09.2013 № 584-VII [1].

Законодавчі нововведення, закріплені редакцією Митного кодексу України [2], що набрав чинності з 1 червня 2012 року, вимагають забезпечення однакового застосування всіма органами доходів і зборів правил класифікації товарів. Рішення органів доходів і зборів щодо класифікації товарів для митних цілей є обов'язковим. У разі незгоди з рішенням органу доходів і зборів щодо класифікації товару декларант або інша уповноважена особа має право оскаржити це рішення до органу вищого рівня відповідно до глави 4 Митного кодексу України або до суду.

Аналізуючи практичний досвід експертів-товарознавців встановлено, що з розвитком соціальних, політичних, технологічних процесів та появою на світовому ринку нових товарів, постійно відбуваються трансформаційні перетворення законодавчої бази, яка складається з багатой кількості документів з проблемного питання процедур визначення характеристик товарів відповідно до УКТЗЕД.

На сучасному етапі фахівці різних відповідних установ (працівники митних служб, юридичних фірм, судові та приватні експерти та ін.), які за родом своєї професійної діяльності володіють знаннями, щодо порядку ведення Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності з використанням процедур визначення характеристики товарів відповідно до УКТЗЕД, мають у своєму розпорядженні комплексні програмні продукти, які містять повну інформаційну базу (із змінами та доповненнями) для ведення ефективної зовнішньоекономічної діяльності; зокрема законодавчого регулювання порядку визначення характеристик товарів відповідно до вимог

Української класифікації товарів зовнішньої економічної діяльності. Досконалим інструментом, який має потужну інформаційно-довідкову систему за митним законодавством, щодо ведення ефективної зовнішньоекономічної діяльності на сучасному етапі, є такі програмні забезпечення, як «QDProfessional» або «MD Office».

За загальною характеристикою від розробника, програмний продукт «MD Office» визначено, як комплекс програм з митного законодавства України, що містить наступні складові:

- MD Explorer (рекомендовано для визначення характеристик, яким відповідають товари відповідно до УКТ ЗЕД) – найпотужніша і сучасна інформаційна система по зовнішньоекономічній діяльності на пострадянському просторі. Нормативно-довідкова база, що містить більше 67 307 документів, як митних органів, так і різних міністерств і відомств, ТН ЗЕД – УКТЗЕД, доступні всі зручності властиві роботі в середовищі Windows, є можливості пошуку документів, робота з тематичними добірками.

- MD Declaration – програма для складання вантажної митної декларації. Містить таблицю довідки-розрахунку митної вартості прямо під час оформлення ВМД, систему підготовки інвойсів, пряму роботу по внесенню інформації по інвойсу з таблиць MS Excel. Вона включає: заповнення, друк, перевірка і формування електронної копії ВМД, ДТЗ, листів узгодження, картки акредитації, повідомлення про транзитне переміщення; повна візуалізація бланка ВМД; навчальна система з розрахунку фактурної та митної вартості товару; пошукова система працює з будь-якої графі декларації; використання мережевої бази даних.

- MD Form – програма дозволяє оформити документи, супутні митному оформленню: МД-7, СМР, залізничні накладні, провізні відомості, рахунки фактури, видаткові накладні, прості векселі та інші.

- Модуль МЛС – програмний модуль МЛС, призначений для ведення митного ліцензійного складу. Швидке створення розміщень та випусків зі складу, імпорт даних про товари безпосередньо з бази або електронної копії ВМД, зрозумілий інтерфейс. Модуль МЛС дозволяє: вести необмежену кількість складів, імпортувати данні про поставку безпосередньо з бази ВМД програми Declaration, імпортувати данні з файлу Електронної копії ВМД, створювати електронні та друковані копії руху товару по складу для Подання на Митницю, формувати звіт про товари на складі та інші Звіти.

Розробником програмного комплексу MDOffice і підтримкою Інтернет порталу mdoffice.com.ua MDOffice займається ТОВ НВО «Поверхність МД». Користування повною версією програмного продукту «MD Office» здійснюється на платній основі.

Розробником програмного продукту «QD Professional» визначено його, як програму електронного декларування вантажів, що використовується для ведення ефективної зовнішньоекономічної діяльності.

Програма «QD Professional» дозволяє користуватися законодавчою базою, заповнювати будь-який тип вантажної митної декларації, автоматично сформувати її електронну копію, а також допоміжні для митного оформлення документи: довідку-розрахунок митної вартості, аркуш про пакування, акт про проведення митного огляду, реєстр документів і ін. Гнучка побудова алгоритмів дозволяє при заповненні декларації використовувати довідкові та інформаційні бази даних, контролювати правильність введення інформації, виробляти автоматичний розрахунок митних платежів, висновок необхідних для митного оформлення документів, а використання форматно-логічного контролю – усунути можливі помилки, допущені при її заповненні.

Інформаційний блок програми «QD Professional» містить в собі близько 10 000 законодавчих і нормативно-правових актів, Конвенцій і міжнародних угод з питань здійснення ЗЕД. Інтегрований митний тариф, побудований на принципі взаємозв'язку коду товару за УКТЗЕД з адміністративними та економічними методами регулювання ЗЕД, дозволяє отримати детальну інформацію для митного оформлення будь-якого товару, з урахуванням мети його переміщення через митний кордон України. Містить в собі дані про ставки мита, акцизного збору, законодавчо встановлених пільг при митному оформленні, необхідних дозвільних документах, а також висновок різноманітних попереджень для мінімізації ризиків при здійсненні різних операцій з товарами.

Основні можливості програми «QD Professional»:

- Українська класифікація товарів ЗЕД - дозволяє переглядати наступну додаткову інформацію: пояснення щодо УКТЗЕД; пояснення щодо ТНЗЕД СНД; примітки по УКТЗЕД;
- отримання повної довідки по товарах, в залежності від мети їх переміщення через кордон (ставки мит та акцизів, дозвільні документи, попередження та застереження, попередній розрахунок платежів по заданих параметрах і ін.);
 - автоматичне заповнення вантажних митних декларацій;
 - автоматичний розрахунок платежів і повний контроль при заповненні вантажних митних декларацій;
 - отримання інформаційно-довідкових і аналітичних матеріалів для мінімізації ризиків при експортно-імпортних операціях;
 - автоматичне формування звітів і додаткових документів для митного оформлення (довідка-розрахунок митної вартості, аркуш про пакування, акт про проведення митного огляду, реєстр документів і ін.);
 - отримання наочної і повної інформації про пункти пропуску через державний кордон (розташування на карті України, категорія пункту пропуску, вид транспорту, обмеження у пропуску товарів, укомплектованість контрольними службами та ін.);
 - доступ до поновленої бази законодавчих та нормативно-правових актів, конвенцій і міжнародних угод, а також рекомендацій з питань здійснення ЗЕД.

Розробником програми «QD Professional» займається Науково-технічна фірма «ІНТЕС».

Виходячи з вищенаведеного та на підставі виконання регламентів статті 69 Митного Кодексу України (зі змінами, внесеними згідно із Законом України від 04.07.2013 р. № 405-VII), до експертних установ МІО України, в яких працюють експерти – товарознавці, що мають досвід роботи з програмним забезпеченням «QDProfessional» або «MD Office» та т. ін., направляється велика кількість звернень від громадян, митних служб, юридичних фірм, зокрема, ухвали та постанови з районних, господарських та інших судів, слідчих органів з метою проведення товарознавчих досліджень за сучаснішими проблемними питаннями стосовно визначення відповідних характеристик товарів – об'єктів дослідження за УКТЗЕД, згідно з вимогами товарної номенклатури митного тарифу України, затвердженого Законом України «Про Митний тариф України» від 19.09.2013 № 584-VII [1].

За результатами експертної товарознавчої практики відмічено, що на сучасному етапі без наявності у експертів-товарознавців вище зазначених програм, не можливо аргументовано та безпомилково, надати висновок з визначення відповідних характеристик об'єктів дослідження за УКТЗЕД. У багатьох випадках, відповідні фахівці брокерських фірм, зокрема за наявності вище зазначених програм, самотійно без знань базового товарознавства, не можуть однозначно визначитись з характеристиками товарів, оскільки в законодавчих або нормативних документах, назви товарів, терміни та їх визначення мають подвійне значення або не чітке тлумачення. Для з'ясування даного питання, в такому випадку для ідентифікації об'єктів дослідження, виникає необхідність у залученні фахівців з різних галузей знань, зокрема спеціалістів з виробництва певного товару, експертів акредитованих випробувальних лабораторій та експертів з глибокими знаннями товарознавства, які на заключному етапі встановлюють визначальні характеристики щодо формування опису товарів та їх місця в науковій, торговій та в інших класифікаціях, з метою визначення товарних характеристик за УКТЗЕД.

Але у разі, якщо в Українській класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності, складеній на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, виявлено неточності перекладу з офіційної мови оригіналу українською мовою назв позицій, підпозицій, а також текстів приміток до розділів, груп, позицій, підпозицій та додаткових приміток, то відповідно до Закону України «Про Митний тариф України» від 19.09.2013 р. № 584-VII, за основу приймаються тексти офіційних видань Гармонізованої системи опису та кодування товарів Всесвітньої митної організації і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу.

Список використаних інформаційних джерел

1. Про Митний тариф України: Закон України від 19.09.2013 № 584-VII/ВВР [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/584%D0%B0-18/page>. - 03.09.2017.
2. Митний кодекс України від 13.03.2012 № 4495-VI / Відомості Верховної Ради України (ВВР) [Текст] / Офіц. Вісн. України. – 2012, № 73-74, ст.590.

ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Л. В. Целикова,

доцент кафедры товароведения, к.э.н., доцент

А. Ю. Старков,

аспирант

Ж. И. Шишко,

студент

Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», Республика Беларусь, г. Гомель

Вопросы качества и конкурентоспособности потребительских товаров, их состояния и оценки являются особо значимыми как для их производителей, так и потребителей. Данную оценку проводят многие контрагенты, используя различные методы и чаще качественную шкалу «отлично, хорошо, удовлетворительно, плохо», поскольку возможность получения количественных оценок бывает порой затруднительной.

Нами предлагается матричная методика оценки конкурентоспособности товаров, позволяющая не только оценить конкурентоспособность в статике, но и определить её состояние в перспективе, апробированная на примере женской трикотажной одежды ЧУП «Леди-Текс» [1,2].

ЧУП «Леди-Текс» является ведущим предприятием трикотажной промышленности среди предприятий среднего и мелкого бизнеса, выпускающим женскую трикотажную одежду. Для укрепления его позиций среди субъектов хозяйствования нами исследовались вопросы состояния ассортиментных позиций выпускаемой продукции с целью разработки стратегии по повышению её конкурентоспособности.

Вначале следует определить перечень показателей для исследования. При их выборе и обосновании, кроме субъективных суждений, построенных на анализе теоретической базы, мы использовали данные социологического опроса различных групп респондентов. Объем первоначальной выборки опрашиваемых рассчитывался, исходя из допустимой погрешности $\Delta = 5\%$, доверительной вероятности $F(t) = 95\%$, дисперсии $\sigma = 0,5$ и составил 265 человек. Результаты опроса показали, что особенно значимы в этом плане такие

показатели как рыночная доля и темп её изменения. Составленная нами карта позиций выпускаемого видового ассортимента женской одежды ЧУП «Леди-Текс» представлена ниже таблицей 1 [2].

Таблица 1 – Конкурентная карта видового ассортимента женской трикотажной одежды, выпускаемой и реализуемой ЧУП «Леди-Текс» (на 01.03.19)

Классификационные группы по динамике изменения рыночной доли, ДД, %	Классификационные группы по рыночной доле, Д, %				
	1	2	3	4	5
	Лидеры	Сильная конкурентная позиция	Средняя конкурентная позиция	Слабая конкурентная позиция	Аутсайдеры
	43,7	43,69-20,1	20,0-16,6	16,59-0,51	0,50
Быстро улучшающейся конкурентной позицией (10,1 и более)	1 Платья	2 Джемперы	3	4 Пальто	5 Анораки
Улучшающейся конкурентной позицией (от 0 до 10)	6 Блузы	7 Костюмы	8 Сарафаны	9 Брюки	10 Свитеры, жакеты
Ухудшающейся конкурентной позицией (от -0,1 до -10)	11 Туники	12 Болеро	13	14	15 Спортивные костюмы
Быстро ухудшающейся конкурентной позицией (-10,1 и менее)	16 Кардиганы, жилеты	17 Легинсы	18	19	20

Проведенные расчёты позволяют выделить 20 конкурентных состояний выпускаемого ассортимента одежды с учётом видов, отличающихся степенью использования конкурентных преимуществ, и перспектив их развития.

При этом особое внимание должно быть обращено на позиции 11, 15, 16 и 17, вызывающие беспокойство.

Субъектом хозяйствования должны быть приняты меры по усилению рекламы или в дальнейшем обновлении ассортиментных позиций, поэтому и ожидаемый экономический эффект может быть обеспечен внедрением рекламных мероприятий по повышению конкурентоспособности или путем оптимизации ассортимента за счет его обновления [3].

Рекламная компания по продвижению одежды достаточно важное мероприятие в товароведной деятельности. От её эффективности будет зависеть увеличение объема реализации выпускаемого видового ассортимента женской трикотажной одежды ЧУП «Леди-Текс» и получение дополнительной прибыли.

Практические данные для расчёта эффективности региональной рекламной кампании по продвижению позиций 11, 15, 16, 17 представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Данные для расчета эффективности проведения рекламной кампании

Показатели	Ед. изм.	Величина показателя
Среднедневной объем выручки до рекламного периода, $V_{\text{ср.дн.}}$	тыс. р.	357,5
Относительный процент прироста среднедневной выручки, B	%	1,7
Количество дней учета объема выручки в рекламный период, D	дни	140
Прибыль на один рубль оборота, Pr	руб.	0,098
Затраты на рекламу, Z_t	тыс. р.	17,9

Расчет прироста объема реализации (объема продаж), прироста прибыли и текущего (годового) эффекта от рекламы позволяет установить, что после проведенной рекламной кампании ЧУП «Леди-Текс» получит дополнительный объем выручки в размере 497,5 тыс. р. и прирост прибыли в размере 30,9 тыс. р.

Для совершенствования и оптимизации структуры ассортимента женской трикотажной одежды, выпускаемой ЧУП «Леди-Текс», предлагается в дополнение к выше изложенному при формировании программы производства женской трикотажной одежды планировать выпуск моделей разных стилевых направлений с учётом модных тенденций на рынке одежды:

- *Low* – массовой, функциональной, профессиональной и спортивной;
- *Medium* – одежды средней цены, как повседневной, так и для торжественных случаев;
- *High* – дорогой престижной известных фирм и марок;
- *Exclusive* – коллекционной одежды.

Все это будет способствовать увеличению числа потребителей за счет привлекательности ассортимента для покупателей разных сегментов (выделенных с точки зрения их предпочтений).

Целесообразно систематически проводить целевые опросы и рекламные мероприятия.

Список использованных информационных источников

1. Целикова, Л. В. Инновационное производство товара как основа экономической стабильности предприятия / Л. В. Целикова, В. Е. Сыцко, В. В. Садовский // Союз науки и практики: актуальные проблемы и перспективы развития товароведения: сборник научных статей международной научно-практической конференции (г. Гомель, 4 ноября 2016г.); редкол.: Лебедева С. Н. [и др.] ; под науч. ред. д.т.н., проф. Сыцко В. Е. – Гомель: БТЭУ, 2016. – С. 85-88.

2. Целикова, Л. В. Особенности оценки конкурентоспособности многоотраслевых субъектов хозяйствования / Л. В. Целикова // Сетевой электронный научный журнал «Вестник ГГУ». – 2017. – № 4. – С. 22-33.

3. Целикова, Л. В. Оценка конкурентоспособности потребительской кооперации: современный аспект / Л. В. Целикова // Журнал «Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права». – 2016. – № 4(19). – С.284-293.

АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА РИНКОВОГО СЕГМЕНТА СОКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ

Т. О. Чорна,

доцент кафедри маркетингу та торговельного підприємництва, к. х. н., доцент

Т. С. Леміщенко,

магістрант

Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, Україна, м. Харків

Сучасний ринок України насичений соковою продукцією як вітчизняного, так і іноземного виробництва.

Соки є важливим продуктом харчування, невід'ємною частиною споживчого кошику пересічного українця, так як нарівні зі свіжими фруктами та овочами вони забезпечують організм людини набором всіх фізіологічно активних речовин – вітамінами, макро - та мікроелементами, поліфенолами та іншими, що необхідні для нормальної життєдіяльності людини. Апельсинові соки легко засвоюються, а також сприяють більш повній засвоюваності таких основних харчових речовин як жири, білки, цукри, які містяться в інших харчових продуктах.

Останні роки український ринок соків має тенденцію до скорочення. За даними Держстату, українські виробники знизили виробництво фруктових та овочевих соків. У 2013 році місткість ринку соків становила 624,8 тис. тонн. У 2014 році цей показник склав 596,6 тис. тонн. У 2015 місткість ринку соків впала до 353,8 тис. тонн.

У порівнянні з 2014 роком, в 2015 виробництво соків знизилося на 45% (до 255 тис. тонн). Виробництво сокових сумішей знизилося на 18% (до 202 тис. тонн). У 2016 році падіння темпів виробництва продовжилося. За перші 6 місяців 2016 року фруктових і овочевих соків виробили на 15% менше, ніж за аналогічний період 2015 року. Незважаючи на це, ринок соків в грошовому вираженні зростає, і це обумовлено підвищенням цін на соки і нектари.

Разом з тим, дослідження ринку соків дає змогу твердити, що сокові суміші продовжують набирати обертів. У 2016 році виробництво зросло на 1,4%. Українці частіше купують соки від вітчизняного виробника, оскільки

95% продукції, яка представлена в роздрібній торгівлі – українська. Решта 5% – це імпортна продукція, в тому числі і концентрати.

Ринок соків сильно залежить від попиту. Падіння курсу гривні викликало падіння купівельної спроможності українців. Соки не належать до категорії товарів першої необхідності. Тому населення воліє економити на них.

В середньому житель України випиває 10 літрів соку на рік. Цей показник в 3 рази менше, ніж в Євросоюзі. 10% населення купують сік тільки на свята. 45% українців купують сік кілька разів на місяць.

У свідомості багатьох українців сік не відноситься до корисних напоїв. PR-менеджер компанії «Вітмарк-Україна» доводить, що у споживача пакетований сік все частіше асоціюється з напоями, в яких міститься цукор і барвники. Багато виробників соків і нектарів відзначають, що в останні роки частина покупців віддає перевагу напоям, які можна приготувати вдома самостійно, наприклад, фреші, компоти і чаї.

Експерти з Pro-Consulting акцентують увагу на тому, що продажі знижуються натуральному вираженні. Однак виробники від продажу соків і нектарів отримують з кожним роком більш високий дохід. Це пов'язано з тим, що ціни на продукцію продовжують зростати.

У попередні роки серед українців користувалися популярністю соки у пакуванні по 1 літру. У 2015-2016 роках споживачі віддавали перевагу великим упаковкам: на 2-3 літра. Купувати їх виявилось економніше. Однак найчастіше люди купують сік раптово, залучені красивою упаковкою або обіцянкою знижки.

Найбільшим попитом у споживачів в силу консервативності смакових уподобань завжди користувалися апельсиновий, томатний і яблучний соки. Це можна пояснити позиціонуванням даних видів соків в нижньому і середньому цінових сегментах. Верхній ціновий сегмент представлений, як правило, соками екзотичних смаків іноземного виробництва.

Ринок соків в Україні свідчить про високе конкурентне середовище. Переважна частина продукції представлена 4 великими компаніями:

- 1) PepsiCo (ТМ «Сандора», «Садочок», «Сандорик»);
- 2) Vitmark (ТМ Jaffa, «Соковита», «Чудо-Чудо», «Просто фрукти», «Наш сік», «Прямо сік»);
- 3) Coca-Cola (ТМ Rich, Rich Kids, «Добрий»);
- 4) T. V. Fruit (ТМ Galicia, ТМ Filvarok).

Виробники пропонують фруктові соки і нектари, а також, овочеві суміші та морси. В асортименті кожного бренду є апельсиновий, яблучний і виноградний смак. Соки для дітей від 3 місяців виробляє тільки Vitmark, бренд «Чудо-Чудо». У всіх виробників крім T.V. Fruit є лінійка соків для дітей. Серед чотирьох виробників-лідерів, Galicia є найбільшим експортером. Компанія відправляє на експорт 98% всієї продукції.

Виробники скорочують асортиментний ряд і припиняють випуск нових смакових лінійок на ринок. Акценти компаній-лідерів зроблені на бюджетний

сегмент. Для здешевлення продукції виробники випускають соки з підвищеним вмістом води. Щоб залучити споживачів і утримати ціни, багато виробників скорочують виробництво 100% соків. Замість цього збільшується частка нектарів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Огляд українського ринку соків : <http://www.foodmarket.spb.ru/current.php?article=888>.
2. Тенденції на ринку виробництва соків : <https://koloro.ua/blog/issledovaniya/tendantsii-na-rynke-proizvodstva-sokov.html>.
3. Дослідження ринку соків в Україні : аналіз виробництва та споживання : <https://koloro.ua/blog/issledovaniya/issledovanie-rynka-sokov-v-ukraine-analiz-proizvodstva-i-potrebleniya.html>.

ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ РИНКОВОГО СЕГМЕНТУ РОЗЧИННОЇ КАВИ, ЯКА РЕАЛІЗУЄТЬСЯ У СЛОБОЖАНСЬКОМУ РЕГІОНІ

Т. О. Чорна,
доцент кафедри маркетингу та торговельного підприємництва, к. х. н., доцент
О. С. Тимченко,
магістрант
Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, Україна, м. Харків

На українському ринку розчинної кави представлено велике розмаїття торговельних марок кави, але не всі виробники забезпечують належну якість кавової продукції. Проблема фальсифікації кави і способів її виявлення є однією з найбільш актуальних. Серед головних причин вилучення такої кави з продажу – відсутність документів, що підтверджують якість та безпеку, а також легальність його виробництва. Структура споживання кави в нашій країні відрізняється від інших країн – в Україні віддають перевагу розчинній каві.

Все це ставить споживача перед вибором, якій ТМ кави і від якого постачальника віддати перевагу, тому є актуальним дослідження якості розчинної кави, яка надходить від різних постачальників і реалізується на ринку розчинної кави в Україні, а саме в торговельній мережі Слобожанського регіону.

В умовах насиченості ринку також ускладнюються проблеми реалізації товарів та надання послуг, внаслідок зміни структури ринкового попиту і все більшого загострення конкуренції на ринку України.

Споживач висуває все нові, більш вишукані вимоги до товарів. А виробники змушені задовольняти постійно зростаючі запити своїх клієнтів. Ось чому проблеми формування асортиментної політики є сьогодні однією з найактуальніших для торговельних підприємств України, від якості їхнього

рішення залежать і конкурентоспроможність продукції ТП, і частка, яку займає ТП на ринку, і обсяги одержуваного прибутку.

Формування асортиментної політики – один з найголовніших напрямків організації ефективної комерційної діяльності кожного підприємства торгівлі. Як показує досвід, у багатьох випадках причини невдач українських торговельних організацій полягають саме у прорахунках, допущених при формуванні асортиментної політики. Щоб планування асортименту було ефективним, кожному з підприємств торгівлі необхідно виробити чітку схему організації цього процесу, при цьому, ключова роль повинна бути відведена маркетингу.

Сьогодні доводиться, що кава та кавові напої набули стрімкого розвитку в споживанні. Зараз можна спостерігати стрімке збільшення закладів типу кав'ярень спрямованих на виготовлення кави та кавових напоїв. Всі кав'ярні використовують натуральну каву в зернах і спеціальне обладнання. Проте великою проблемою натуральної кави є ціна, тому більшість віддає перевагу розчинній каві. Розчинна кава являється більш доступною, а також вона легша в приготуванні і не потребує часу для цього.

Розчинна кава є екстрактом натуральної кави. Відноситься до таких напоїв на основі натуральної кави можна по-різному, але, безперечно, у них є свої прибічники. При виготовленні розчинної кави велику увагу потребує якість використовуваних сортів кави. Переважно використовують букети з бразильських, африканських і центральноамериканських сортів.

Випускається розчинна кава трьох видів залежить від використаної технології виробництва: гранульована (агломерат), порошкова (спрей) і сублимована (фріз-драй).

Згідно особливостей споживання товарів дослідники ринків поділяють територію України на 6 маркетингових регіонів. Як і більшість споживацьких товарів, кавові продукти населення різних регіонів України споживає по-різному. За даними маркетингової компанії GFK-USM, доля кави в різних регіонах виглядає наступним чином: найбільш активними споживачами кави натуральної являються жителі Західного регіону, які витрачають на напій 6% грошей, що були виділені на купівлю напоїв. В півтора рази менша доля витрат на каву натуральну у населення міста Києва – 4%. За киянами слідує жителі Південного регіону – 3%. Населення Центрального, Східного та Північного регіонів витрачають на натуральну каву приблизно однакову частку коштів – по 2%.

На споживання всіх видів кавових продуктів в Україні впливає сезонність. Відмічено майже двократний (в порівнянні з середньомісячним показником) спад в період з травня по серпень. Зростання попиту спостерігається у вересні місяці і досягає найвищого показника у грудні, перевищуючи середньомісячний (за рік) показник приблизно у півтора рази.

Аналіз ринку кави та кавових продуктів у місті Харкові показав, що насиченість ринку даним товаром досить велика. На ньому представлені марки

як вітчизняних так і закордонних виробників, вся продукція розфасована від 2 г до 1,5-2 кг, що полегшує вибір покупця.

Аналізуючи дану інформацію, можна відмітити, що на ринку Слобожанського регіону присутній широкий асортимент продукції за її видом, який налічує: розчинної кави та кавових напоїв 25-30 і більше найменувань, в пакетиках приблизно 10-15, а меленої та в зернах 15-20. Говорячи про об'єми продаж, то вони свідчать про те, що в супермаркетах кава та кавові напої мають більший попит: по-перше за рахунок ціни (вона дешевша від тієї, що пропонується на інших видах торгових підприємств), а по-друге асортимент налічує більшу кількість найменувань, що дає змогу задовольнити смаки найвибагливішого споживача.

Список використаних інформаційних джерел

1. Основные производители кофе [Електронний ресурс] // ТМ «Кавовий Млин». – Режим доступу: <http://coffee.pl.ua/countries.html>.
2. Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови: ДСТУ 4394:2005. [Чинний від 01.01.2016] К. : Держспоживстандарт України, 2016, (Національні стандарти України).

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІСКВІТНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

М. М. Чуйко,

старший викладач кафедри маркетингу та торговельного підприємництва, к.т.н.
Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, Україна, м. Харків

Забезпечення повноцінного харчування для підтримання здоров'я і звичайної життєвої активності нації є одним з пріоритетних завдань кожної цивілізованої держави. Тенденції останніх десятиліть до погіршення здоров'я населення України, спричинені, здебільшого, погіршенням його харчового статусу й екологічними проблемами, ставлять перед фахівцями у сферах охорони здоров'я та харчової промисловості завдання пошуку шляхів виходу з цієї складної ситуації. Одним з таких шляхів є створення харчових продуктів масового попиту, збагачених на дефіцитні харчові речовини та мікронутрієнти.

Для створення асортименту продуктів спеціального призначення перспективними об'єктами є борошняні кондитерські вироби. Це обумовлено їх традиційною популярністю з одного боку та незбалансованістю хімічного складу (висока калорійність, порівняно низький вміст харчових волокон, білків, вітамінів, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин) – з іншого. Борошняні кондитерські вироби займають значну частку в загальному обсязі виробництва кондитерської продукції і представлені широким асортиментом. Більшість з них характеризується привабливим зовнішнім виглядом, достатньо високою енергетичною цінністю.

Традиційно велика частина населення вживає борошняні кондитерські вироби, випечені із пшеничного борошна. Будучи продуктом повсякденного харчування населення, воно має низьку біологічну цінність, і відповідно, вміст вітамінів і мікроелементів у виробах, вироблених з борошна пшеничного високих сортів, недостатній [1]. Тому на сьогоднішній день необхідна оптимізація їх хімічного складу. Досягається це за рахунок використання різних видів традиційної і нетрадиційної сировини, що дозволить цілеспрямовано змінювати поживну та енергетичну цінність борошняних виробів і надавати їм функціональні властивості.

Проведений аналіз складу борошняних виробів показав, що всі вони перевантажені вуглеводами і містять недостатню кількість білків, мінеральних речовин, вітамінів тощо. Серед можливих шляхів вирішення цієї проблеми центральне і вирішальне місце належить залученню резерву сировини рослинного походження.

Зважаючи на те, що серед випечених напівфабрикатів саме бісквітні вироби набувають все більшої популярності, можна говорити про необхідність внесення даної групи випечених напівфабрикатів до асортименту продуктів функціонального та спеціального призначення. Тому актуальним на сьогоднішній день є розширення їх асортименту за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини та збагачення біологічно цінними речовинами.

Нами запропоновано вносити до рецептури бісквітного напівфабрикату як джерело білків і комплексу біологічно цінних речовин борошно з насіння нуту та порошок з квіток календули відповідно.

Серед рослинних білків лідируюче положення займають білки зерна нуту.

Насіння нуту, а також продукти його переробки знаходять все ширшого використання у різних галузях харчової промисловості як недороге джерело повноцінних білків. Унікальність властивостей нуту полягає не тільки у високому вмісті білка, але і в збалансованості за амінокислотним складом і наборі мікро- і макроелементів [2]. Це також чудове джерело фолієвої кислоти, вітамінів А, В₆ і К, тіаміну, заліза, магнію, селену, цинку і калію. Вміст білка в зерні нуту варіює від 20 % до 30 %. Нут має високу харчову цінність і лікувально-профілактичні властивості, оскільки містить більше ста важливих поживних речовин і має низьку функціональних властивостей, обумовлених наявністю в ньому значної кількості магнію, кальцію, селену, фосфору та ін. Відомо, що прийом в їжу нутового борошна скорочує рівень цукру в крові і концентрацію інсуліну в порівнянні з пшеничним борошном, тим самим знижуючи ризик розвитку діабету. Нутове борошно також знижує рівень загального холестерину в крові [3].

Порошок з квіток календули володіє збалансованим складом поживних речовин і цінним комплексом вітамінів, є джерелом комплексу біологічно активних речовин: каротину (провітаміну А), стеринів, трітерпеноїдів, флавоноїдів, ефірних масел, кумаринів, макро- і мікроелементів тощо. У суцвіттях календули міститься значна кількість мінеральних речовин: калій,

кальцій, магній, залізо, марганець, мідь, цинк, кобальт, молібден, хром, алюміній, селен, нікель, стронцій, свинець, йод, бор [4].

Як відомо, введення збагачуючих добавок до рецептури виробу повинно бути в такій кількості, щоб задовольнити певну частину добової потреби людини в дефіцитних речовинах при його споживанні, а також не погіршувати органолептичні властивості готової продукції.

З метою обґрунтування раціональної концентрації введення цих рослинних добавок до рецептури бісквіту досліджували органолептичні показники якості бісквітного напівфабрикату з різною концентрацією добавок. Так, до складу бісквіту додавали борошно з насіння нуту в кількості 1-10 % до маси пшеничного борошна та порошок з квіток календули в кількості 0,5-2 % до маси пшеничного борошна.

Двокомпонентну суміш рослинних добавок вносили на стадії замісу бісквітного тіста, а саме пшеничне борошно та крохмаль, передбачені рецептурою, змішували з нутовим борошном і порошком з квіток календули та вносили до збитої цукрово-яєчної суміші. За контрольний зразок було обрано традиційну рецептуру бісквітного напівфабрикату.

Аналіз органолептичних показників якості бісквітного напівфабрикату з рослинними добавками показав, що при додаванні нутового борошна в кількості до 5-6 % до маси пшеничного борошна не погіршується смак і запах випеченого виробу, вироби набувають привабливого забарвлення. При збільшенні концентрації борошна з насіння нуту до 10 % до маси пшеничного борошна спостерігалися дуже яскраво виражені смак і запах нуту та занадто інтенсивний жовтий колір готових бісквітних виробів. Додавання до рецептури бісквітного напівфабрикату порошку з квіток календули у кількості до 1,5 % до маси пшеничного борошна надає випеченому виробу приємні смак, запах і колір. Підвищення кількості порошку з квіток календули до 2 % приводить до появи гіркуватого присмаку та вираженого запаху квіток календули, колір виробу набуває не привабливого темно-жовтого забарвлення.

Тому за результатами органолептичної оцінки дослідного зразку бісквіту встановлено, що раціональною концентрацією внесення запропонованої рослинної сировини є 5 % борошна з насіння нуту та 1 % порошку з квіток календули до маси пшеничного борошна. Встановлено, що саме таке поєднання концентрацій рослинних добавок надає випеченому бісквітному напівфабрикату прийнятних органолептичних властивостей. Смак і запах готових виробів характеризувався легким присмаком та запахом нуту та квіток календули. Бісквітний напівфабрикат у розрізі був приємного золотисто-жовтого забарвлення, поверхня була без плям, більш темного жовтуватого кольору. Форма бісквіту була без пошкоджень, виріб не кришився, був рівномірний за товщиною, добре пропечений, пористий, без закалу і слідів непромісу.

Проте дані органолептичних досліджень є досить суб'єктивними. Тому в подальшому доцільним є дослідити фізико-хімічні та мікробіологічні

показники якості бісквітного напівфабрикату функціональної спрямованості, а також вміст білку та біологічно цінних мікронутрієнтів у готових випечених бісквітних виробах.

Таким чином, додавання запропонованого двокомпонентного комплексу рослинних добавок, дозволить розширити асортимент борошняних кондитерських виробів функціонального призначення, а саме виробів із бісквітного тіста, збагатити їх дефіцитними харчовими речовинами та мікронутрієнтами, а також отримати якісний продукт, що відповідає усім вимогам, що встановлені для даного виду продукції.

Список використаних інформаційних джерел

1. Собко А. Б. Технологія бісквітного напівфабрикату і рулету репродуктивного призначення : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.18.16 «Харчові технології та інновації» / А. Б. Собко. – Київ, 2009. – 21 с.
2. Дорохович В. В. Безглютенні рецептурні композиції з різних видів борошна для хворих на целиацію / В. В. Дорохович, О. М. Бабич // Хлібопекарська і кондитерська промисловість. – 2005. – № 1. – С. 17-20.
3. Йоргачева Е. Г. Композиции из основного и нетрадиционного мучного сырья / Е. Г. Йоргачева, О. В. Макарова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 2. – С. 5-8.
4. Воскресенская М. Л. Фармакотерапевтическая эффективность календулы лекарственной / М. Л. Воскресенская, А. Н. Плеханов, А. Г. Мондодоев // Вестник БГУ. Медицина и фармация. – 2017. – № 1. – С. 73-78.

ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

С. М. Шакалій,

старший викладач кафедри рослинництва, к.с.-г.н.
Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

Актуальність теми дослідження обумовлена тим, що продовольча безпека завжди була, є і залишається пріоритетною для будь-якої держави. Для України, яка зараз знаходиться в кризових умовах, сільське господарство може забезпечити їй певну економічну безпеку. Підвищення ефективності та стабільності розвитку сільського господарства загалом є однією з найбільш вагомих у системі розвитку економіки, адже від нього залежить функціонування інших галузей, зокрема: хімічної, фармацевтичної, хлібопекарської, консервної, кондитерської та інших галузей [1].

Агропромисловий комплекс (АПК), а також його основна складова частина – сільське господарство – є вагомими частинами української економіки загалом. Саме ця галузь забезпечує продовольчу безпеку країни, а вона, своєю чергою, є складовою частиною економічної безпеки країни. Постановка проблеми. Сучасні економічні умови зумовлюють необхідність до певних

структурних зрушень у галузях економіки, особливо тих, що розвиваються на певних інноваційних 47 елементах. З врахуванням цих вимог, важливе значення відводиться і формуванню ринку сільськогосподарської продукції. Саме ця галузь володіє необхідною ресурсною базою та є основоположною у забезпеченні продовольчої безпеки країни. Україна – це насамперед країна з величезним сільськогосподарським потенціалом, а відтак і значними перспективами розвитку всього агропромислового комплексу. Для неї притаманні сприятливі погодні умови та вдале географічне розташування, а це, своєю чергою, свідчить про вдалі передумови розвитку сільськогосподарського виробництва продукції [2].

Ринок є одним з складових координації щодо поведінки суб'єктів економічної системи. По своєму історичному розвитку в світі ще не існувало країни, економіка якої б існувала і розвивалась без використання важелів впливу державного регулювання економіки. Змінювався лише ступінь впливу державних економічних механізмів. Невдала політика щодо сільського господарства в Україні, що проводилась в 1990-ті роки, відклала відбиток на галузь загалом, однак у 2000-ні роки ситуація дещо покращилась. У зв'язку з наданням фермерам державної підтримки та налагодженням системи страхування у системі АПК і кредитування, показники розвитку галузі почали зростати. Сільське господарство завжди було одною з пріоритетних галузей української економіки, адже воно дозволяє забезпечити продовольчу безпеку нашої країни. Вже багато років Україна знаходиться в кризовому стані. В цих умовах важливим завданням для економіки України є забезпечення активного та відносно сталого розвитку агропромислового комплексу, який би зміг скласти конкуренцію АПК у світових масштабах. Необхідно визнати, що сільськогосподарському виробництву належить вагоме місце в загальній структурі ВВП України, хоча у 2012 році його величина знизилась на 0,4%, не дивлячись на всі передумови для збільшення обсягів виробництва агропродукції [3].

На сьогоднішній день сміливо можна сказати, що сільське господарство є активним рушієм позитивних змін в економіці України. У 2015 році спостерігалось падіння показника експорту України, натомість в 2016 році, за рахунок підвищення показника експорту соняшникової олії та зерна, цей показник досяг позитивних результатів. Слід відмітити, що на величину цих показників впливає два основні чинники: обсяг виробництва та ціна [1].

На сучасному етапі проводиться так звана політика імпортозаміщення, за якої досить вдало стимулюється експорт та збільшується кількість і асортимент продукції, що вивозиться за кордон. Важливою передумовою для ефективного розвитку сільськогосподарського виробництва та його ринку є підтримка з боку держави. Регулювання сільського господарства державою – це насамперед діяльність країни щодо впливу на всю систему аграрного бізнесу, який функціонує переважно на ринкових принципах із застосуванням основних понять економічного регулювання, а також замовлень, квот, ліцензій тощо.

Найсуттєвішою причиною незадовільного стану розвитку сільського господарства є політика, що провадиться державою стосовно цієї сфери.

У сільськогосподарських підприємствах, які працюють неефективно, стан виробництва погіршується ще й тим, що їхні працівники, постійно шукаючи додаткові джерела доходу, не здатні повною мірою забезпечувати його перспективний розвиток [2]. Окрім того, економічні та інвестиційні умови, в яких працюють українські сільськогосподарські товаровиробники, не можна порівняти з умовами, що створюються для фермерів у розвинутих країнах.

Основними цілями державного регулювання сільського господарства на сучасному етапі є: забезпечення високої якості вітчизняної – сільськогосподарської продукції; підвищення конкурентоспроможності – української агропродукції та українських сільськогосподарських підприємств на міжнародному ринку; збереження та приріст природних ресурсів, – що необхідні для сільськогосподарського виробництва; правильне формування ефективно діючого – ринку агропродукції, первинної сировини та продовольства, що забезпечить підвищення прибутковості вітчизняних аграрних підприємств та розвиток інфраструктури цього ринку; забезпечення стабільного розвитку сільської – місцевості, зайнятості сільського населення, рівня заробітної плати робітників, підвищення рівня його життя; формування довготривалого та ефективно – діючого ринку сільськогосподарської продукції, сировини та продовольства, що забезпечував би збільшення доходності сільськогосподарських виробників та розвиток інфраструктури даного ринку. Всі ці цілі спрямовані, насамперед, на закріплення позицій України на світовому продовольчому ринку. На даний момент аграрне підприємництво розвивається швидкими темпами, що пов'язано з введенням державної підтримки підприємців та фермерів в АПК.

Список використаних інформаційних джерел

1. Гайдуцький, П. І. Незалежна економіка України / П. І. Гайдуцький. – К.: ТОВ «Інформаційні системи», 2014. – 528 с.
2. Лаврук, О. В. Мотиваційний механізм управління виробничими витратами сільськогосподарських підприємств / О. В. Лаврук // Економіка АПК. – 2011. – №2. – С. 82.
3. Немченко, А .В. Особенности и перспективы инновационной деятельности в сельском хозяйстве / А .В. Немченко, Е. Н. Кашинская // Sustainable economic development of regions Monograph, Vienna, 2015. – С. 90-99.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ СОРТІВ ТА ТИПІВ НАТУРАЛЬНОГО КАУЧУКУ ЯК ОБ'ЄКТА БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ

О. С. Шульга,
доцент кафедри товарознавства та митної справи, к.т.н.,
В. О. Комаха,
старший викладач кафедри товарознавства та митної справи, к.т.н.,
Н. В. Мережко,
завідувач кафедри товарознавства та митної справи, д.т.н., професор
Київський національний торговельно-економічний університет,
Україна, м. Київ

Натуральний каучук – це природний полімер, який отримують з натурального латексу шляхом коагуляції його кислотою. Близько 99% натурального каучуку добувають з латексу бразильської гевеї, яка культивується в країнах Південно-Східної Азії, і тільки 1% отримують з соків дикорослих дерев.

Натуральний каучук має вагоме господарське значення: його використовують у виробництві шин, електроізоляційних матеріалів, резинотехнічних виробів та ін. Натуральний каучук реалізують на біржах Сінгапуру, Малайзії, Таїланду, Лондона, Нью-Йорка. Більша частина натурального каучуку, який реалізується на провідних біржах світу, відповідає нормам TSR (*Technically Specified Rubber*). Ці норми регламентують єдині параметри якості, спосіб упакування, а також методи аналізу для кожного сорту каучуку (табл. 1) [1].

Таблиця 1 – Параметри якості та особливості сортів каучуку за системою TSR

Параметри, за якими натуральний каучук стандартизується на біржі	Сорти	Основні типи
<ul style="list-style-type: none"> • спосіб отримання (походження); • вміст домішок, летких речовин та азоту (у %) • початкова пластичність Уоллеса (хв) • індекс утримання пластичності • індекс кольору за шкалою Lovibond • в'язкість по Муні(ум. од.) • спосіб упакування 	TSR CV – сорт каучуку з постійною в'язкістю TSR L – сорт каучуку світлого кольору TSR 5, 10 і 20 – марки каучуку, синтезованого в результаті коагуляції	Ribbed Smoked Sheets (RSS) – рифлені «копчені» листи (листи, висушені за допомогою диму) Air Dried Sheet – листові каучуки повітряної сушки Pale Crepe – світлий креп Brown Crepe – коричневий креп

Міжнародна система класифікації поділяє натуральний каучук на типи і сорти. Тип визначається вихідною сировиною і методом отримання натурального каучуку, сорт – його якістю.

Технічно специфікований натуральний каучук (TSR) – тип натурального каучуку, властивості якого регламентуються технічними стандартами. На біржові торги можуть виставлятися наступні сорти TSR: CV, L, 5, 10, 20, 50.

Сортова група CV – стандартні сорти каучуку з постійною в'язкістю: CV40, CV50 і CV 60 та ін.

Сортова група L – сорт каучуку світлого кольору, включає сорти L, 3L і 5L, а також сорти з пониженим кольором по Lovibond.

Сортова група 5, 10, 20 – сорти каучуку з покращеними властивостями коагулята.

Основними країнами, де виробляється каучук TSR є Малайзія, Таїланд, Індонезія та В'єтнам. Чотири найбільші країни-виробники каучуку мають власні марки (табл. 2), вимоги до яких базуються на системі TSR [2-4]:

- SIR – стандартний Індонезійська каучук;
- SMR – стандартний Малайзійський каучук;
- STR – стандартний Таїландський каучук;
- SVR – стандартний В'єтнамський каучук.

Відповідно й провідні біржі світу, що реалізують натуральний каучук мають відповідну географію:

- Singapore Commodity Exchange, SICOM (Сінгапур);
- Acet (Таїланд);
- Kuala Lumpur Commodity Exchange (Малайзія);
- Kobe Rubber Exchange (Кобе).

Натуральний каучук також реалізують на The London Rubber Market (Лондон) та New York Mercantile Exchange (Нью-Йорк).

Таблиця 2 – Сорти і основні марки натурального каучуку TSR, що виставляються на біржові торги

Країна	Сорт TSR*				
	CV	L	5	10	20
Індонезія	SIR 3CV50 SIR 3CV60 SIR 3CV70	SIR 3L	SIR 5 SIR 3WF	SIR 10 SIR 10VK	SIR 20 SIR 20VK
Малайзія	SMR 3CV50 SMR 3CV60 SMR 3CV70	SMR 3L	SMR 5 SMR WF	SMR 10 SMR10CV	SMR 20 SMR20CV
Таїланд	STR 3CV60 STR 3CV50 STR 3CV60 STR 3CV70	STR XL STR 3L STR 5L	STR 5	STR 10 STR 10CV	STR 20 STR 20CV
В'єтнам	SVR CV 50 SVR CV 60	SVR L SVR 3L	SR 5L	SVR 10	SVR 20

* Позначення, подані в таблиці:

CV (VK) – каучук зі стабілізованим зв'язком;

LV– латексний каучук зі стабілізованим зв'язком, містить 4 масс. ч. мінерального масла на 100 масс. ч каучуку;

L – латексний каучук світлий;

XL – латексний каучук особливо світлий;

WF – каучук з цільного латексу.

Один з найбільш високоякісних типів натурального каучуку, що є об'єктом біржової торгівлі, – це Ribbed Smoked Sheets (рифлені копчені пластини) або RSS, які складаються з листів каучуку, оброблених методом коагуляції і повністю висушених за допомогою диму.

Натуральний каучук RSS класифікується за зовнішнім виглядом на основі стандарту «The Green Book» (табл. 3).

Таблиця 3 – Вимоги до якості рифлених копчених пластин RSS

Марка	Короткий опис марок на основі стандарту «The Green Book»
RSS 1	Без плісняви (допускаються лише незначні сліди сухої плісняви на обгортці чи поверхні упаковки, за умови, що проникнення плісняви всередину тюка не прослідковується). Поверхня має бути сухою, чистою, без плям смолистих речовин, пухирців, піску та інших сторонніх включень
RSS 2	Допускається наявність незначних слідів смолистих речовин і незначної кількості сухої плісняви на упаковці, поверхні тюків та внутрішніх листів (не більше 5%), дрібні пухирці. Окисненні плями, смуги, пересушені листи не допускаються.
RSS 3	Допускається наявність незначних слідів смолистих речовин і незначної кількості сухої плісняви на упаковці, поверхні тюків та внутрішніх листів (не більше 10%). Дрібні кольорові плями та дрібні пухирці допускаються в обмеженій кількості. Окисненні плями, смуги, пересушені листи не допускаються.
RSS 4	Допускається наявність незначних слідів смолистих речовин і незначної кількості сухої плісняви на упаковці, поверхні тюків та внутрішніх листів (не більше 20%). Дрібні кольорові плями та дрібні пухирці допускаються в обмеженій кількості. Окисненні плями, смуги, пересушені листи не допускаються.
RSS 5	Допускається наявність незначних слідів смолистих речовин і незначної кількості сухої плісняви на упаковці, поверхні тюків та внутрішніх листів (не більше 30%). Допускаються дрібні та крупні кольорові плями та пухирці допускаються в обмеженій кількості, а також злегка висушена поверхня. Окисненні плями, смуги, пересушені листи не допускаються.

Поділ на сорти здійснюється з урахуванням кольору листів каучуку, консистенції і наявності видимих сторонніх включень. RSS поділяються на

п'ять сортів (RSS1 – RSS5), перші три з яких – основні. Найчистішим сортом є RSS1, однак найбільш поширеним – RSS3.

Отже, на ринку натурального каучуку спостерігається територіальна спеціалізація біржової торгівлі, що залежить від сировинної забезпеченості та економічного розвитку країн. Під впливом економічної конкуренції серед товарних бірж виробилася чітка спеціалізація: найбільші біржі, на яких представлено натуральний каучук, зосереджені в Сінгапурі, Малайзії, а також Лондоні та Нью-Йорку. Основними типами натурального каучуку, що виставляються на біржові торги, є TSR та Ribbed Smoked Sheets, а їх основні сорти – це CV, L, 5, 10, 20, 50 та RSS1 – RSS5. До параметрів, за якими натуральний каучук стандартизується на біржах, відносяться спосіб отримання, вміст домішок, початкова пластичність та індекс утримання пластичності, індекс кольору за шкалою Lovibond, в'язкість по Муні й спосіб упакування.

Список використаних інформаційних джерел

1. ISO 2000:2014. Rubber, raw natural – Guidelines for the specification of technically specified rubber (TSR) – Режим доступу: <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:2000:ed-7:v1:en>.
2. Офіційний сайт Singapore Commodity Exchange. – Режим доступу: <https://www2.sgx.com/>.
3. Офіційний сайт Asian and Oceanian Stock Exchanges Federation. – Режим доступу: <http://www.aosef.org/>.
4. Офіційний сайт Kuala Lumpur Commodity Exchange. – Режим доступу: <http://www.bursamalaysia.com/market/>.
5. RSS (Ribbed Smoked Sheet). – Режим доступу: http://aseanrubber.com.vn/?page_id=83.

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ДИТЯЧОГО МОЛОКА ЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

Я. Ющенко,

студ. 6 групи стоматологічного факультету УМСА,

О. Д. Іващенко,

завідувач кафедри медичної хімії, к.х.н., доцент

Ю. Б. Нікозять,

доцент кафедри медичної хімії, к.х.н., доцент

Українська медична стоматологічна академія, Україна, м. Полтава

Молоко – повноцінний і корисний продукт харчування, який містить усі необхідні для життя нутрієнти, потрібні для побудови організму. Молоко – біологічна рідина складного хімічного складу, це – висококалорійний продукт. З давніх часів молоко використовується і як лікувальний засіб від багатьох хвороб: при лікуванні серця, нирок та інших органів. Допомогає лікувати отруєння солями важких металів, кислотами і лугами, йодом і бромом.

Останнім часом все більшої актуальності набуває тема якості продуктів харчування, а саме їх безпека. Проблема фальсифікації молока та молочних продуктів все більше турбує жителів України різної вікової категорії. Молочний жир – цінна частина молока в харчовому і в економічному відношенні. Але якщо раніше, одним з найбільш поширених способів фальсифікації молока вважалося зниження відсотка жирності, зараз деякі виробники, відновлюючи молоко, допускають серйозні порушення: так, наприклад, готове сухе молоко «зажирюють» не молочним жиром, а дезодорованими рослинними жирами. А молоко разом з молочним жиром втрачає важливі жиророзчинні вітаміни. Деякі виробники, додають в молоко крохмаль, борошно для надання більшої густоти, додають соду, з метою пониження кислотності молока і цукор, щоб не відчувався кислий смак. Тема якості молочних продуктів завжди буде актуальна, так як від споживання цих продуктів харчування залежить стан нашого здоров'я.

Мета нашого дослідження – порівняльне тестування дитячого молока, із вмістом жиру 3,2% і домашнього молока.

Об'єкти дослідження – молоко торгівельних марок (ТМ):

- 1) «Молоко вітамінізоване, Злагода»; 2) «Молоко яготинське для дітей»;
- 3) молоко домашнє.

Дослідження фізико-хімічних властивостей здійснювали у лабораторіях кафедри медичної хімії Української медичної стоматологічної академії.

Методи дослідження: хімічні, фізико-хімічні.

Результати дослідження представлені в таблиці 1.

Основними фізико-хімічними показниками являються титрована та активна кислотність. Титрована кислотність виражається в градусах Тернера (°Т) [1]. Кислотність свіжого молока повинна бути в межах 16-18 °Т. Під час зберігання молока кислотність зростає за рахунок бродіння молочного цукру (лактози) під дією ферментів молочнокислих мікроорганізмів. Іноді додають в молоко соду, з метою зниження кислотності, так як на заводи не приймають молоко з кислотністю більше 21 °Т. Відповідно, якщо справжня кислотність молока рН 6,5-6,8, то загальна кислотність 15,99-20,99 °Т. Якщо показник молока опустився нижче рН 6.5, це вказує на те, що тварина інфікована. Якщо ж він впав до рН 4.4 – тварина серйозно хворіє. Іншими причинами низького рівня кислотності молока може бути його фальсифікація домішками. Підвищена титрована кислотність з'являється тільки в жаркий період року, коли при транспортуванні підвищується температура навколишнього середовища, в якому зберігається продукція.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники молока дитячого, жиру 3,2 %

	Назва	Показники		
		кислотність,/ алкаліметрія 16 – 20 Т	рН молока / потенціометрично 3 – 7	вміст лактози, % рефрактометрично 4,7 – 4,9
1	«Молоко вітамінізоване, Злагода»	19	7	4,7
2	«Молоко яготинське для дітей»	18	7	4,7
3	молоко домашнє	19	7	4,9

З метою подовження терміну зберігання в молоко підмішують крохмаль, крейду, мило, соду, вапно, борну або саліцилову кислоту і навіть гіпс. [2,3]. Результати виявлення домішок наведені в таблиці 2.

Таблиця 2 – Результати експрес тесту «Способи фальсифікації молока»

	Назва	Наявність ксенобіотиків		
		домішок	кислоти (борна, саліцилова)	крохмаль
1	«Молоко вітамінізоване, Злагода»	-	-	-
2	«Молоко яготинське для дітей»	-	-	-
3	молоко домашнє	-	-	-

Результати дослідження фізико-хімічних показників вказують на те, що зразки молока відповідають нормативам на виготовлену продукцію.

Список використаних інформаційних джерел

1. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навч. посібник / Л. Д. Титаренко, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна . – К. : ЦНЛ, 2006 . – 192 с.
2. Продовольчі товари: лабораторний практикум: навч. посібник / Н. В. Притульська, Г. Б. Рудавська, В. А. Колтунов, та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007 . – 505 с.
3. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна та ін. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с.

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

КЛАСИФІКАЦІЙНА РОБОТА ТА ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

Л. П. Бакун,

головний державний інспектор відділу класифікації товарів та митно-тарифного регулювання управління адміністрування митних платежів та митно-тарифного регулювання, здобувач кафедри менеджменту Полтавська митниця ДФС, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава

При переміщенні товарів та транспортних засобів через митний кордон України дуже важливу роль відіграє правильність ідентифікації таких товарів. Безпосередній вплив на визначення конкретної ставки мита в процесі проведення заходів митно-тарифного регулювання має класифікація згідно з УКТЗЕД.

В умовах зростання товарного різноманіття на світових ринках оптимально диференційована товарна номенклатура є основою митного тарифу та визначає його регулюючий потенціал. Разом з тим, у процесі входження національної економіки у світовий торговельно-економічний простір важливу роль для розкриття захисного потенціалу митно-тарифного регулювання відіграє й ефективне використання та провадження процедури контролю класифікації товарів з боку митної системи. Вказана процедура хоча й не нова, але має багато спірних питань та недостатньо висвітлена й детермінована.

Аналіз останніх досліджень і публікацій [1-5] показує, що питанням дослідження класифікації та експертизи товарів як інструменту митно-тарифного регулювання займалося доволі вузьке коло науковців і практиків митної системи. Найбільш помітні праці у цій царині А. Макаренка, А. Войцещука, О. Гребельника, Н. Злепко, В. Булюк, С. Войтова та інших.

Процес розвитку світового господарства показав свій вплив насамперед у розвитку міжнародної торгівлі. Потреби зростання міжнародної торгівлі зумовлюють систематизацію торговельного різноманіття, а також відображають потреби та бажання споживачів. Асортимент товарів, що випускаються промисловістю та виробляються у сільському господарстві і надходять у торгівлю, нараховує десятки тисяч найрізноманітніших видів. З кожним роком кількість їх зростає: під впливом моди розширюється і оновлюється асортимент текстильних товарів, одягу та взуття; з розвитком науки, техніки та технологій з'являються нові товари, нові транспортні засоби,

нова техніка; нові види сировини та матеріалів, що створюються хімічною промисловістю, тощо.

Об'єктом класифікації в УКТЗЕД є вся множина товарів, що переміщуються через митний кордон, а формування товарних груп відбувається за таким принципом: від сировини та напівфабрикатів до готових виробів. Формування товарних позицій і підпозицій часто відбувається за власною послідовністю ознак.

Систематизувати все різноманіття товарів допомагає наукова класифікація. Найголовнішим проблемним питанням на сьогодні являється класифікація товарів у зв'язку зі складністю тлумачення термінів та класифікаційних вимог. Одним зі складних питань є класифікація моторних транспортних засобів.

Моторні транспортні засоби (далі – МТЗ) за призначенням поділяються на такі основні групи: пасажирські, вантажні, спеціальні. Деякі пасажирські МТЗ характеризуються певними ознаками, які свідчать про те, що вони сконструйовані для перевезення пасажирів, а не для перевезення вантажів, при цьому враховується кількість місць. Однак немає чітко розроблених правил класифікації МТЗ.

Дану ситуацію ускладнює існування «багатоцільових транспортних засобів», наприклад, транспортних засобів типу «фургон», автомобілів для активного відпочинку, автомобілів з кузовом типу «пікап». Бо багатоцільові транспортні засоби можуть класифікуватись по різному, найчастіше в залежності від конструктивних особливостей транспортного засобу.

Дуже цікавим є той факт, що кузов, випущений заводом-виробником для конкретної моделі моторного транспортного засобу (кузови типу легкових автомобілів, кузова типу фургон, призначені для перевезення пасажирів), конструктивно виробляються в одному варіанті та обов'язково мають місця для кріплення сидінь (наприклад отвори, направляючі або спеціальні пристосування для встановлення сидінь). У разі наявності в МТЗ таких місць, отворів, пристосувань для встановлення сидінь такі МТЗ не вважаються вантажними навіть при відсутності самих сидінь. МТЗ, випущений заводом-виробником у відповідності до товарознавчої експертизи у вантажному варіанті шляхом закриття доступних місць для кріплення сидінь будь-якими матеріалами, які знімаються за допомогою звичайних інструментів і, таким чином, являються доступними, вважається вантажопасажирським.

Бувають випадки, коли у документах до автомобіля немає однозначної відповіді про кількість місць для сидіння моторного транспортного засобу, (наприклад, у задній зоні транспортного засобу позаду місця для водія, наявні місця для можливого кріплення або встановлення сидінь та/або засобів безпеки (пасів безпеки тощо), а для класифікації не надані документи від заводу-виробника про те, що автомобіль конструктивно виготовлений заводом-виробником у вантажному варіанті, то такі автомобілі класифікуються як легкові.

Проведене дослідження навчально-методичної, нормативної, довідкової та наукової літератури дає змогу стверджувати, що досі не існує однозначного трактування терміну «ідентифікація товарів», можна зустріти ототожнення її з ідентифікаційною чи товарною експертизою. Вважаємо, що ідентифікація товарів об'єднує цих два види експертизи, оскільки об'єктом дослідження в обох випадках є товарні характеристики продукції, відмінність полягає лише у специфіці вирішуваних завдань – сформульованій меті на першому етапі процедури ідентифікації товарів. Установлено необхідність формування науково-методичних основ ідентифікації товарів.

Для однозначної класифікації транспортних засобів необхідно використовувати технічну документацію заводу-виробника автомобіля із зазначенням кількості місць для сидіння, сертифікати або аналогічні документи, видані уповноваженим органом країни-виробника.

До документів, що видаються заводом-виробником на нові автомобілі, відносяться: інструкція з експлуатації автомобіля, документ, що надається виробником та містить повну технічну характеристику МТЗ («сертифікат відповідності заводу-виробника»), сервісна книжка та інша офіційна інформація заводу-виробника.

Зважаючи на те, що класифікація товарів для митних цілей має надважливе значення, варто проводити подальші розвідки щодо вирішення проблемних питань ідентифікації товарів та їх кодування за УКТЗЕД.

Список використаних інформаційних джерел

1. Гребельник О.П. Митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 696 с.
2. Злепко Н.П. Мито як фіскальний ресурс державного бюджету та інструмент фінансової політики: Дис... канд. екон. наук: 08.04.01 / Тернопільська академія народного господарства. – Тернопіль, 2005. – 251 с.
3. Класифікація товарів – інструмент регулювання зовнішньоекономічної діяльності: Навч. посібник / За заг. ред. А.В. Макаренка. – Хмельницький: ІНТРАДА, 2009. – 240 с.
4. Лукс М. Посібник з митного права Європейського співтовариства. – Брюссель, 2002. – 479 с.
5. Писарчук Ю.М., Кравчук В.М. Товарна номенклатура зовнішньоекономічної діяльності, як інструмент міжнародної торгівлі // Центральне митне управління лабораторних досліджень та експертної роботи, 24 лютого 2009 // arc.customs.gov.ua.

ЩОДО ПРОБЛЕМ ІМПОРТУ ТОВАРІВ В УКРАЇНУ

О. А. Брижань,

агент з митного оформлення

О. А. Брижань,

агент з митного оформлення

ТОВ «ГПЛ», Україна, м. Полтава

Основним інструментом наповнення державного бюджету України є сплата суб'єктами господарювання митних платежів при переміщенні товарів через митний кордон. Нажаль при ввезенні в Україну товарів недобросовісні імпортери намагаються оптимізувати та знизити суми митних платежів. Реформа митниці, що зараз проводиться Міністерством фінансів України, повинна ліквідувати схеми незаконного ввезення товарів в Україну. Серед найпопулярніших схем називають контрабанду, перерваний транзит і ввезення товарів громадянами нібито для особистого користування. Переліки найбільш популярних схем «сірого» та «чорного» імпорту товарів в Україну періодично складаються експертами різноманітних дослідницьких центрів [1].

Для великих партій високоліквідного товару найчастіше застосовують один із варіантів звільнення від сплати митних платежів:

- переміщення товарів через митний кордон поза митним контролем (поза зоною митного контролю), що часто пов'язане з наявністю необладнаних ділянок кордону, перевезенням товарів поза митними постами;
- незаконне звільнення від оподаткування посадовими особами (зловживання службовим становищем).

Велику роль також відіграє комунікація між посадовими особами країн-сусідів щодо обміну інформацією про обсяги товарів, що перетинають кордон [2].

Для зменшення розміру митних платежів застосовують схему, що реалізується декларуванням недостовірних даних в описі товару, зокрема, його ваги або кількості.

Використання підміни найменувань в межах однієї товарної групи застосовується у випадках, коли намагаються розмитнити товари з вищою вартістю, які приховані у товарній партії більш дешевших. Маніпуляції з вартістю ведуть до зменшення суми мита, що сплачується.

Активно використовується також схема із «прикриттям» одних товарів іншими. В Україну за документами ввозиться товар, що не потребує дозвільних документів, має велику вагу у порівнянні з товаром, що переміщується незаконно, а також обкладається митом за меншою ставкою мита. Реально ж на митну територію України потрапляє товар, що під час реального декларування мав би високе податкове навантаження.

Побутова техніка, брендові одяг та взуття тощо, що мають торговельні марки, що внесені в митний реєстр Переліку об'єктів права інтелектуальної

власності, є товарами, вартість яких вища, ніж вартість інших товарів. Для уникнення сплати митних платежів імпортери замовчують інформацію про наявність торговельних марок, тим самим надаючи недостовірну інформацію.

При існуванні таких схем звичайному суб'єкту зовнішньоекономічної діяльності важко витримати конкуренцію на ринку. Саме тому дуже важливо проводити реформування та вдосконалювати систему митного контролю та митного оформлення, запровадити єдині підходи до визначення митної вартості товарів, особливу увагу варто приділити функціонуванню офшорних зон, без яких більшість схем по ухиленню від сплати податків в Україні буде неможлива.

Список використаних інформаційних джерел

1. ТОП-7 схем незаконного імпорту товарів в Україну. URL: <https://bc-ua.org/novini/top-7-sxem-nezakonnogo-importu-tovariv-v-ukra%D1%97nu/> (дата звернення 30.03.2019).

2. Названы самые популярные схемы серого и черного импорта в Украину. URL: <https://ubr.ua/finances/taxes/nazvany-samye-populjarnye-skhemy-seroho-i-chnooho-importa-v-ukrainu-3844565> (дата звернення 30.03.2019).

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МИТНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ В УМОВАХ ПОГЛИБЛЕННЯ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ

Н. І. Демчук,
професор кафедри фінансів, банківської справи та страхування,
д.е.н., професор

Л. С. Безугла,
доцент кафедри маркетингу, к.н. держ. упр., доцент
Дніпровський державний аграрно-економічний університет,
Україна, м. Дніпро

Сучасний стан розвитку економіки передбачає втілення в програму соціально-економічного розвитку політики інтеграційних процесів. Інтеграція економіки зумовлює перспективний шлях вдосконалення та розширення світових процесів в різних галузях господарства. Інтеграцію як процес неможливо уявити без збільшення кола партнерів та розробки новітніх технологій та послуг. Хоча інтеграційні процеси не завжди приводять до позитивних наслідків в економіці, що зумовлюється занадто великим впливом тих ідей і процесів, які входять в процеси інтегрованої держави.

Економічна інтеграція являє собою об'єктивний процес розвитку стійких економічних зв'язків і поділу праці національних господарств, що близькі за економічним рівнем. Основою інтеграції є вимоги високорозвинутих продуктивних сил, що переросли межі національних господарств.

Інтеграційний процес у своєму розвитку проходить декілька стадій, у тому числі: створення єдиного ринку з уніфікацією юридичних та економіко-технічних умов торгівлі, спрямування капіталу і робочої сили, утворення валютного та економічного союзів. На даний час велику роль у розвитку інтеграції в Україні відіграє її співпраця з такими міжнародними організаціями як Європейський Союз, Митний союз, країни СНД, СОТ, ООН, а також такими фінансовими інституціями як МВФ та Світовий Банк [1].

Зростання міжнародного руху товарів і послуг, а також факторів виробництва (капіталу, робочої сили, технології), зростання взаємозалежності національних економік сприяють інтернаціоналізації господарського життя у фінансовій, інвестиційній, технологічній та інших сферах. Це зумовлює переплетення та взаємопроникнення національних економік для ефективнішого їх функціонування. Внаслідок цього закономірним процесом стає економічна інтеграція. Сучасний стан розвитку економіки України потребує втілення в програму економічного розвитку політики інтеграційних процесів. Інтеграція економіки зумовлює перспективний шлях удосконалення та розширення світових процесів у різних галузях господарства. Для України є лише два можливих варіанти світової інтеграції: євроінтеграція та регіональна інтеграція.

Європейська інтеграція для України – шлях модернізації економіки, подолання технологічної відсталості. Також це реальна можливість отримати іноземні інвестиції і новітні технології, поліпшити конкурентні можливості вітчизняних виробників, доступ на світові ринки [2].

Участь у митних союзах, зонах вільної торгівлі та міжнародних угодах (конвенціях) з митних питань названо в комплексі пріоритетних напрямів реалізації митної політики України, як невід'ємної складової зовнішньоекономічної політики держави. Вступ у дію Угоди про Асоціацію між Україною та Європейським Союзом, створення на її основі поглибленої та всеохоплюючої зони вільної торгівлі з ЄС відкриває доступ Україні до внутрішнього ринку Євросоюзу. Усунення перепон, із якими стикаються економічні оператори, та впровадження високих стандартів захисту споживачів є тим міцним фундаментом, на якому функціонує ЄС та до якого прагне Україна. В умовах курсу європейської інтеграції напрямки митної політики набувають особливого значення та зосереджуються на питаннях міжнародного співробітництва та впровадження в Україні світового досвіду митного регулювання.

Проблеми сучасної митної політики визначають стратегію розвитку митної діяльності як сьогодні, так і майбутнього. Це пов'язано з цілим комплексом факторів об'єктивного та суб'єктивного характеру. Так, формування й реалізація митної політики держави об'єктивно спричинені закономірностями і тенденціями розвитку міжнародних зв'язків та відносин, з одного боку, умовами, закономірностями і тенденціями соціально-економічного розвитку світової спільноти – з другого. Разом з тим, існування суб'єктивних факторів може суттєво вплинути на хід та результат цього

процесу. До таких суб'єктивних факторів, перш за все, можемо зараховувати політику конкретної держави в конкретний історичний період її існування та фактори, пов'язані з діяльністю національних митних органів.

Однією з найголовніших проблем митної політики України є відставання митного контролю від сучасних потреб пропускну здатності та світових стандартів контролю товарів. Суттєве зростання обсягів зовнішньоторговельного обороту та зміцнення цих тенденцій вимагає якісно нового підходу до здійснення контролю міжнародних вантажних потоків. Зростання товаропотоків висвітлює такі проблеми митного контролю як суттєві часові витрати на проведення митних процедур та застарілі механізми. Про значну недосконалість митної політики України свідчать також: значний вміст товарів, що переміщуються контрабандним шляхом; збереження загрозливої ситуації з контрабандою наркотичних засобів та зброї; учинення правопорушень у сфері інтелектуальної власності та інші.

Також однією із важливих проблем митної політики України є експортно-імпорتنі операції через офшорні зони. Негативним чинником є також збереження тенденцій щодо кількісно зареєстрованих в Україні учасників зовнішньоекономічної діяльності (ЗЕД) та їх фактичною активністю в сфері зовнішньої торгівлі [3].

Пріоритетами підвищення дієздатності митної політики визначено заходи, спрямовані на розвиток вітчизняного імпорту, покращання рівня захисту національних інтересів держави з одночасним збалансованим впровадженням міжнародних вимог та стандартів, забезпечення впровадження в митних органах уніфікованих технологій митного контролю та митного оформлення, створення максимально сприятливого середовища для учасників зовнішньоекономічної діяльності, підвищення ефективності оперативного виявлення та протидії негативним явищам у середовищі зовнішньої торгівлі, удосконалення існуючої податкової та тарифної політики України за галузевим принципом.

Підсумовуючи вищенаведене зазначимо, що необхідно здійснити ряд заходів, які посилять рівень захисту національних інтересів держави, створять сприятливі умови для збільшення обсягів зовнішньої торгівлі та позитивно вплинуть на соціальний та економічний розвиток України. Зокрема, одним із важливих кроків до побудови ефективно митної політики нашої держави є здобуття нею авторитету цінного і надійного партнера в системі світового співробітництва. Світове співробітництво вимагає ефективно логістики, чітких та зрозумілих правил торгівлі, вмілого менеджменту митної політики, використання сучасних інформаційних і комунікаційних технологій. Але, налагоджуючи відносини на міжнародному рівні, необхідно пам'ятати, що однією з основних функцій митної політики є захист національних інтересів, і будь-які дії митної політики повинні здійснюватись з акцентуванням уваги на цей чинник.

Список використаних інформаційних джерел

1. Україна в інтеграційних процесах: сучасний стан та перспективи розвитку [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://naub.oa.edu.ua/2014/ukrajina-v-intehratsijnyh-protseah-suchasnyj-stan-ta-perspektyvy-rozvytku-2/>.
2. Пріоритети та перспективи участі України в міжнародних інтеграційних процесах [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://global-national.in.ua/archive/14-2016/11.pdf>.
3. Зовнішня політика і безпека [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ukraine-eu.mfa.gov.ua/ua/ukraine-eu/dialogue/foreign-policy>.

МИТНЕ РЕГУЛЮВАННЯ У КОНТЕКСТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ

В. В. Заколюдажна,

начальник управління адміністрування митних платежів та митно-тарифного регулювання
Полтавська митниця ДФС, Україна, м. Полтава

Зовнішньоекономічна діяльність держави завжди була нерозривно пов'язана з митною діяльністю та митною політикою, оскільки причиною виникнення зовнішньоекономічної діяльності є наявність міждержавних економічних (торговельних) зв'язків, що є об'єктами державного впливу та контролю. Цей факт зумовлює переважання економічного характеру функцій митної політики.

Основою нормативно-правової бази митної справи в Україні є Митний кодекс України та Закон України «Про єдиний митний тариф», які є базою подальшого розвитку митного законодавства. Митний кодекс України визначає митну політику як систему принципів та напрямів діяльності держави у сфері забезпечення своїх економічних інтересів та безпеки за допомогою митно-тарифних та нетарифних заходів регулювання зовнішньої торгівлі [1].

Визначення функцій митної політики є важливою складовою формування механізму забезпечення митної безпеки держави, що в умовах глобалізації та введення єдиних механізмів, які забезпечують реалізацію митної справи в різних країнах світу, будуть сприяти:

- спрощенню та прозорості митних процедур, їх прискоренню;
- зменшенню кількості митних документів, їх уніфікації та використанню єдиних документів у різних країнах;
- обміну інформацією між митними адміністраціями країн;
- посиленню міжнародної боротьби з митним шахрайством;
- переходу на принципову, системну основу формування та реалізації митної політики держави (рис. 1).

У широкому значенні митна політика представляє собою сукупність принципів засад, які є основою митної безпеки держави та складовою державної політики.

У більш вузькому значенні митну політику можна представити як систему взаємопов'язаних елементів, яка покликана забезпечити національні митні інтереси в умовах інтеграційних процесів.

Завданням фіскальної функції митної політики є наповнення державного бюджету за рахунок стягнення мита, податку на додану вартість, акцизного податку з товарів та інших предметів, що переміщуються через митний кордон України. Від названих вище стягнень слід відрізняти такі митні платежі, як збір за митне оформлення, плата за зберігання товарів на митних складах, митне супроводження тощо, які не виконують фіскальної функції, а є платою за послуги митниці.

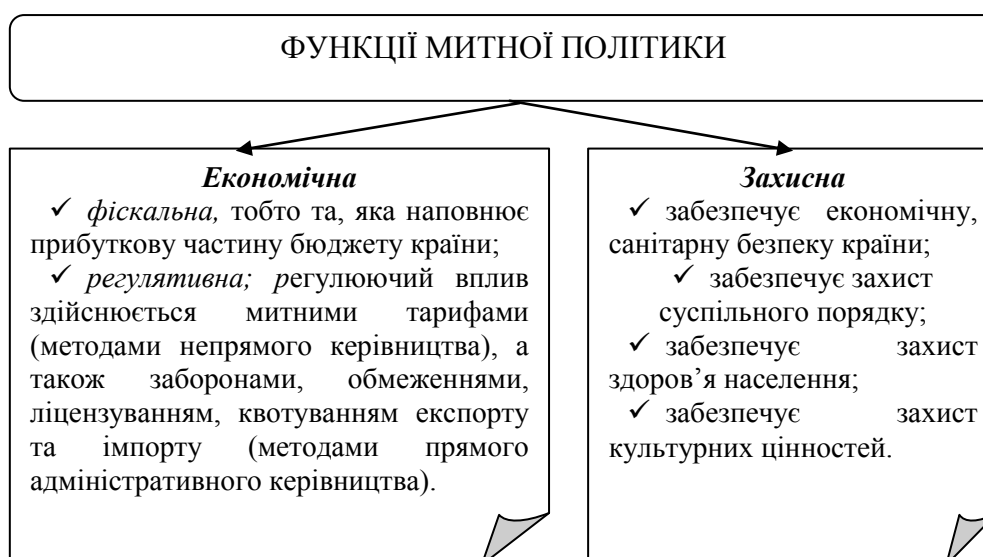


Рисунок 1 – Групи цілей (функцій) реалізації митної політики

До фіскальної функції належить також здійснення валютного, грошово-вексельного та умовно-гарантійного контролю, а також контроль за визначенням митної вартості товарів, аналіз та визначення шляхів ліквідації надтарифних і псевдотарифних механізмів митно-тарифного регулювання.

Зазначимо, що митно-тарифне регулювання у рамках державної митної політики покликане: стимулювати розвиток національної економіки; захищати український ринок; заохочувати іноземні інвестиції; забезпечити виконання зобов'язань перед іншими державами, міжнародними союзами, сприяти політичній та економічній стабільності України.

Економічна функція передбачає вплив з боку держави та її компетентних органів на зовнішньоекономічні відносини за допомогою засобів економічного та неекономічного (адміністративного) характеру з метою регулювання останніх щодо забезпечення національних інтересів та інтересів національних товаровиробників і створення сприятливих для них умов, забезпечення

виконання державної політики у сфері економіки, виконання міжнародно-правових зобов'язань держави.

Подібне регулювання здійснюється за допомогою встановлення ставок мита, ліцензування, квотування, сертифікації та встановлення інших нетарифних обмежень. Важливими складовими цієї функції є також розвиток інвестиційного клімату, сприяння інноваційному характеру імпорту, забезпечення процесу здійснення зовнішньоекономічної діяльності суб'єктів ЗЕД науково-статистичним та експертно-дослідницьким супроводом, урахування інтересів регіонального та галузевого розвитку зовнішньої торгівлі, впровадження заохочувальних і стимулюючих заходів у системі регулювання ЗЕД, розвиток конкурентного та антимонопольного середовища, забезпечення процесу здійснення антидемпінгового та антисубсидійного розслідування, запровадження механізмів попередньо-визначального та постінспекційного контролю, ефективне використання заходів класифікаційного та верифікаційного контролю.

Кабінет Міністрів України щорічно оприлюднює інформацію про результати здійснення державної регуляторної політики органами виконавчої влади.

Діяльність Полтавської митниці ДФС спрямована на забезпечення митної безпеки держави; стимулювання інтеграції вітчизняної економіки до системи світових господарських зв'язків; реалізацію фіскальної функції митної політики; захист інтересів внутрішнього ринку, інтелектуальної власності; підвищення інвестиційної привабливості української економіки тощо. Робота управління адміністрування митних платежів та митно-тарифного регулювання сконцентрована переважно на вирішенні проблем наповнення Державного бюджету. Особлива увага в цьому контексті приділяється застосуванню системного підходу під час адміністрування митних платежів та митно-тарифного регулювання. З цією метою аналітичним підрозділом управління постійно проводиться моніторинг діяльності Полтавської митниці ДФС за різними напрямками.

Зокрема, за підсумками першого кварталу 2019 року Полтавською митницею ДФС здійснено оформлення 13109 експортно-імпортних митних декларацій, що на 36,2% більше, ніж за відповідний період минулого року – 9627. Загальний обсяг експортно-імпортних операцій (статистичний експорт та статистичний імпорт), здійснених суб'єктами ЗЕД по зоні діяльності митниці за січень-березень 2019 року, склав 506,7 млн. дол. США, що на 18,6% більше, ніж за січень-березень 2018 року (427,3 млн. дол. США), із них ввезено до України (імпорт) на суму 255,4 млн. доларів, а вивезено (експорт) – на 251,3 млн. [2].

Обсяг статистичного експорту менше на 2,9% в порівнянні з показником за січень-березень 2018 року, а імпорту – більше на 51,7%.

Незважаючи, що експорт і імпорт розподілені 50 на 50% зовнішньоекономічного товарообігу, область залишається експортно орієнтованою.

Аналіз зовнішньоекономічної діяльності в розрізі країн відправлення та призначення свідчить про наступне. Із січня по березень 2019 року вантажі експортувалися до 74 країн світу. Протягом першого кварталу 2019 року спостерігається збільшення експортних поставок до Австрії, Чехії, Білорусі, Словаччини, Польщі, Німеччини, та інших країн.

Імпортні поставки надійшли з 56 країн. Спостерігається збільшення імпорту товарів з Китаю, США, Німеччини, Франції, Білорусі, Індії, Польщі, Румунії, Нідерландів, Канади та Іспанії.

Аналіз номенклатури товарів експорту (за вартістю) показав, що найбільшу частку складають: руди, шлак, зола; жири та олії тваринного або рослинного походження; обладнання і механічні пристрої; корми для тварин; продукти неорганічної хімії; цукор та кондитерські вироби та інше.

Основна номенклатура товарів імпорту (за вартістю) – насіння і плоди олійних рослин; обладнання і механічні пристрої; тютюнові вироби; чорні метали; ефірні олії; зернові культури; папір і картон та інші.

У першому кварталі 2019 року лідерами як за кількістю переміщених через митний кордон України вантажів, так і перерахуванням податків до Державного бюджету стали наступні підприємства Полтавської області:

- ПАТ «Укргазвидобування» (митне оформлення обладнання бурових верстатів) – 516 млн. грн. – 31,8%.

- ПАТ «Джей Ті Інтернешнл Україна» (митне оформлення тютюнової сировини, тютюну промислового, пакувального матеріалу, частин до обладнання) – 270,9 млн. грн. – 16,7%;

- ТОВ «СИНГЕНТА» (митне оформлення насіння соняшника та кукурудзи) 139,4 млн. грн. – 8,6%;

- ВАТ «Полтавський гірничо-збагачувальний комбінат» (кар'єрна техніка, інструменти, вогнетривкий бетон, бентоніт, обладнання, шини гумові) 63,8 млн. грн. – 3,9%;

- ПАТ «Крюківський вагонобудівний завод» – 46,5 млн. грн. – 2,9%;

- ТОВ «ПІОНЕР НАСІННЯ УКРАЇНА» (митне оформлення насіння соняшника) – 41,9 млн. грн. – 2,6%.

За перший квартал 2019 року до зведеного бюджету України перераховано 1 625,1 млн. грн., що на 572 млн. грн. або 54,4% більше, ніж у аналогічному періоді минулого року. З початку року орієнтований індикативний показник доходів Державного бюджету України Полтавською митницею ДФС було виконано на 110%.

Середньомісячні надходження до державного бюджету у першому кварталі 2019 року становили 542 млн. грн.

За даними ДФС України, з початку запровадження обов'язковості використання принципу єдиного вікна при митному оформленні на Полтавській митниці ДФС – 100% від загальної кількості поданих митних декларацій на товари, що підлягають державним видам контролю, що є також вагомим досягненням митниці.

Загалом за 2018 рік до бюджету України було перераховано рекордну суму – 4 млрд. 170,1 млн. гривень, що на 970 млн. грн. більше, ніж у 2017 році.

Середньостатистичний час митного оформлення експортно-імпортних операцій становить 39 хвилин.

Узагальнюючи викладений матеріал, маємо констатувати факт, що сприяння торгівлі через спрощення процедур є важливим напрямком діяльності Полтавській митниці ДФС, який забезпечує системну основу формування та реалізації митної політики держави.

Список використаних інформаційних джерел

1. Митний кодекс України : Закон України від 13.03.2012 р. № 4495 -VI (за станом на 25.11.2018) [Електронний ресурс] / Офіційний сайт Верховної Ради України – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17>. – Назва з екрану.

2. Працівники Полтавської митниці Державної фіскальної служби підбили підсумки роботи за перший квартал року [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://irt.pl.ua/video/9703>. – Назва з екрана.

ПРАВООХОРОННА РОБОТА ПОЛТАВСЬКОЇ МИТНИЦІ ДФС

С. В. Запорізький,

заступник начальника відділу протидії митним правопорушенням та міжнародної взаємодії

Полтавська митниця ДФС, Україна, м. Полтава

Державна фіскальна служба України є спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади, який реалізує державну політику у сфері державної митної справи. Необхідно зазначити, що діяльність митних органів України спрямована за певними напрямками, які зумовлені наявністю їх основних функцій, серед яких традиційно виділяють фіскальну, економічну, контрольну, регулятивну, захисну (правоохоронну), інформаційно-статистичну, функцію міжнародного співробітництва, функцію надання послуг тощо.

Захисну функцію ДФС іноді називають «правоохоронною», але вона як функція державної політики має дещо ширше значення, ніж просто правоохоронна діяльність держави [1]. Правоохоронна діяльність – одна з базових у діяльності митних органів. Митниця наділена повноваженнями доводити до кінця процес митного контролю у разі виявлення злочинів, що становлять загрозу економічній і фінансовій безпеці України.

Предметом правоохоронної діяльності ДФС України є зміцнення законності, правопорядку та фінансово-бюджетної дисципліни суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності при реалізації податкової та митної політики держави. Правоохоронна функція спрямована на захист держави від зовнішніх і внутрішніх загроз, а саме:

- забезпечення національної безпеки держави;

- підтримання міжнародної безпеки, суспільного порядку, моральності;
- захист внутрішнього ринку;
- захист інтересів споживачів;
- створення умов для підтримання законності щодо порядку переміщення через митний кордон України товарів і транспортних засобів;
- ефективну боротьбу з контрабандою та порушеннями митних правил;
- захист прав інтелектуальної власності;
- сприяння антимонопольній політиці;
- сприяння забезпеченню екологічної безпеки;
- здійснення заходів антикорупційного характеру;
- забезпечення судово-експертної діяльності, апеляційної роботи;
- збереження історико-культурного надбання;
- сприяння боротьбі з міжнародним тероризмом, злочинністю тощо.

Велика частина подібних завдань реалізується Полтавською митницею ДФС у процесі виконання своїх контрольних функцій, а також під час виконання завдань по боротьбі з контрабандою та порушеннями митних правил [2]. Зокрема правоохоронну роботу Полтавської митниці ДФС умовно можна поділити на такі складові:

- адміністративно-процесуальна діяльність (притягнення до відповідальності осіб, що здійснили адміністративні правопорушення у сфері митної справи, а також провадження відповідно до скарг щодо дій (рішень) митних органів, що порушують права громадян та організацій; до цього виду діяльності можна віднести дисциплінарне провадження, тобто притягнення до дисциплінарної відповідальності співробітників митних органів, які вчинили проступки, що не містять кримінальної або адміністративної відповідальності);
- кримінально-процесуальна діяльність (провадження розслідування у формі дізнання по справам, віднесеним до компетенції митних органів статтею 201 Кримінального кодексу України);
- оперативно-розшукова діяльність (здійснення оперативно-розшукової діяльності з метою виявлення, припинення, розкриття злочинів, проведення дізнання яке належить до компетенції митних органів, а також розшуку осіб, причетних до скоєння злочинів, та проведення дій по забезпеченню власної безпеки митних органів).

На жаль в українському законодавстві не врегульовано питання щодо надання митним органам статусу правоохоронних, хоча фактично вони частково виконують подібні функції. Значно посилити та розширити цю функцію можна було б шляхом надання митним органам права оперативно-розшукової діяльності. У такому випадку окрім адміністративно-процесуальних дій митниця змогла б у повному обсязі виконувати кримінально-процесуальні дії, змістом яких є проведення дізнання та слідства у справах, які можуть бути віднесені до компетенції митних органів, зокрема у справах про контрабанду.

Негативний вплив порушень митних правил на загальну ситуацію у країні, удосконалення методів і способів вчинення митних правопорушень,

вчинення цих правопорушень організованими злочинними угрупованнями, залучення до участі у незаконних зовнішньоекономічних операціях посадових осіб державних органів України зумовлює необхідність постійного моніторингу стану, структури, динаміки, географії порушень митних правил, а також явищ і процесів, що їх детермінують.

У 2018 році робота відділу протидії митним правопорушенням та міжнародної взаємодії Полтавської митниці ДФС була спрямована на виявлення та запобігання податковим та митним правопорушенням. Зокрема, правоохоронна робота митниці протягом 2018 року була направлена на виявлення та фіксацію порушень, які наносять значну шкоду економічним інтересам держави. Зазначимо, що за результатами першого півріччя 2018 року посадовими особами Полтавської митниці ДФС складено 83 протоколи про порушення митних правил на загальну суму 924,6 тис. грн., з вилученням предметів порушень митних правил на суму 17,6 тис. грн. Окрім того, за I квартал 2018 року керівництвом Полтавської митниці ДФС розглянуто 42 справи про порушення митних правил, за результатами розгляду яких накладено адміністративні стягнення у вигляді штрафів на суму майже 446,3 тис. грн., до Державного бюджету України перераховано штрафів на суму 219,5 тис. грн. [2, 3].

З метою попередження, виявлення та припинення порушень законодавства України з питань державної митної справи, виявлення кримінальних правопорушень у податковій та митній сферах, встановлення механізмів і схем порушень фізичними та юридичними особами вимог чинного законодавства при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності, співробітниками Полтавської митниці ДФС у взаємодії з фахівцями Оперативного управління ГУ ДФС у Полтавській області проводяться заходи у рамках загальнодержавної операції «Рубіж-2018». Так, спільно зі співробітниками ГУ НП України у Полтавській області та співробітниками ГУ ДФС у Полтавській області, проведено 8 спільних заходів за результатами яких складено 8 протоколів про порушення митних правил при ввезенні та використанні транспортних засобів з іноземною реєстрацією та зберігання / реалізації підприємцями та громадянами іноземних товарів, а саме тютюнових та алкогольних виробів без українських марок акцизного податку.

Загалом за результатами проведеної у I кварталі 2018 року роботи складено 68 протоколів про ПМП. Штрафи за дані правопорушення складають від 8,5 тис. грн. до 17 тис. грн. На розгляд до суду протягом даного періоду митницею направлено 3 справи про порушення митних правил на загальну суму 39,2 тис. грн. За результатами розгляду цих справ судом було направлено до митниці 4 рішення про накладення стягнень у вигляді конфіскації предметів правопорушення на загальну суму 493,1 тис. грн. та штрафів на загальну суму 465,3 тис. грн.

З метою посилення боротьби з контрабандою та порушеннями митних правил шляхом застосування сучасних методів організації боротьби з

незаконним переміщенням товарів через митний кордон України, Полтавською митницею ДФС проводиться системна робота щодо сприяння розвитку міжнародної взаємодії. Співпраця Полтавської митниці ДФС з митними органами іноземних держав сприяє створенню безпечних торговельних потоків та управлінню ризиками й боротьбі з шахрайством. Так, у результаті проведеної аналітично-пошукової роботи у даному напрямку, тільки у першій половині минулого року було направлено 13 запитів на адресу митних органів Чехії, Франції, Грузії, Естонії, Болгарії, Італії, Польщі, Бельгії, Туреччини, Литви з метою перевірки законності митного оформлення різних товарів.

Поглиблення співпраці Полтавської митниці ДФС з митними органами іноземних держав та розширення взаємодії з правоохоронними органами України, у тому числі щодо уніфікації статистичних та довідкових баз даних є важливими складовими правоохоронної роботи.

Список використаних інформаційних джерел

1. Митне право України [Текст] : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / [В. В. Ченцов та ін.] ; за заг. ред. В. В. Ченцова, Д. В. Приймаченка. – Київ : Істина, 2008. – 327 с.

2. Про види адміністративних стягнень за порушення митних правил говорили на Полтавській митниці ДФС [Електронний ресурс] / Офіційний сайт Державної фіскальної служби України – Режим доступу : <http://poltava.sfs.gov.ua/media-ark/news-ark/341344.html>. – Назва з екрана.

3. Полтавські митники спрямували до державного бюджету понад 3,7 млрд. гривень [Електронний ресурс] / Офіційний сайт Державної фіскальної служби України – Режим доступу : <http://sfs.gov.ua/media-tsentr/regionalni-povini/363533.html>. – Назва з екрана.

КЛАСИФІКАЦІЯ ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ СОЄВИХ БОБІВ

О. В. Калашник,

доцент кафедри підприємництва і права, к.т.н., доцент

С. Є. Гордієнко,

здобувач СВО «магістр» спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

Для вивченні питань, пов'язаних із декларуванням товару, що експортується, та застосуванням до нього заходів нетарифного регулювання, необхідно класифікувати його. Класифікація товарів для митних цілей здійснюється згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності, яка є товарною номенклатурою Митного тарифу України [1].

Правильне визначення код товару за УКТ ЗЕД дозволить отримати загальну довідку стосовно товару, яка включає інформацію про платежі при

митному оформленні, обмеження, сертифікати, дозволи, висновки, види контролю, визначення критеріїв ризику тощо.

Визначимо код соєвих бобів відповідно до УКТЗЕД (2014 р.). Даний товар класифікується у розділі II «Продукти рослинного походження». Оскільки у примітках до розділу II «Продукти рослинного походження» відсутня інформація щодо особливостей класифікації соєвих бобів, переходимо до визначення угруповання на рівні групи. Проаналізувавши найменування груп у другому розділі УКТЗЕД, дійшли висновку, що соєві боби необхідно класифікувати у групі 12 «Насіння і плоди олійних рослин; інше насіння, плоди та зерна; технічні або лікарські рослини; солома і фураж». Однак, до того, як будемо визначатися із товарною позицією, проаналізуємо примітки до групи. У примітках до групи 12 також відсутні особливості класифікації соєвих бобів, тому переходимо до пошуку відповідного угруповання для класифікації соєвих бобів на рівні товарної позиції (рис. 1).

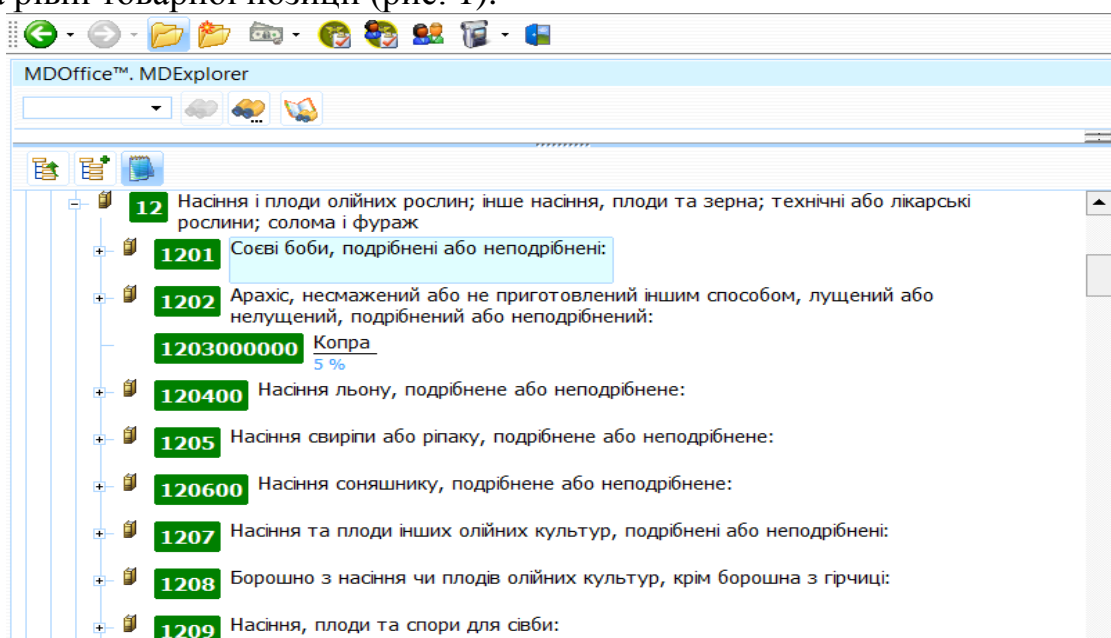


Рисунок 1 – Віднесення товару «соєві боби» до товарної позиції УКТЗЕД у програмі MDEXplorer

Як бачимо з рис. 1, товарна позиція 1201 містить пряме посилання на соєві боби, отже будемо класифікувати товар у товарній позиції «Соєві боби, подрібнені або не подрібнені».

У поясненнях до товарної позиції 1201 «Соєві боби, подрібнені або не подрібнені», зокрема, зазначається, що соєві боби є важливим джерелом рослинної олії. Соєві боби цієї товарної позиції можуть бути піддані тепловій обробці для видалення гіркоти. Проте до цієї товарної позиції не включаються обсмажені соєві боби, використовувані як замітник кави (товарна позиція 2101). У товарній підпозиції 120110 термін «для сівби» означає лише соєві боби, визнані компетентними державними органами як такі, що призначаються

для сівби. Отже, як свідчить проведений аналіз, соєві боби поділяються на дві товарні підпозиції: для сівби та інші (рис. 2).

1201 Соєві боби, подрібнені або неподрібнені:
1201 10 00 00 - для сівби
1201 90 00 00 - інші

Рисунок 2 – Діалогове вікно програми MDEXplorer – аналіз угруповань на рівні товарної підпозиції

Як свідчить інформація, наведена на рис. 2, класифікація товару «соєві боби» на рівні підпозицій завершується. Оскільки наш товар – це соєві боби для промислової переробки, обираємо код 1201900000 (рис. 3).

1201 Соєві боби, подрібнені або неподрібнені:
1201 10 00 00 - для сівби
1201 90 00 00 - інші

Соєві боби
видалення гірк
Проте до ц
2101).
Пояснення
Підпозиція
В товарній г
що призначаю

УКТВЭД 2014 года, товар 1201 90 00 00

Насіння і плоди олійних рослин; інше насіння, плоди та зерна; технічні або лікарські рослини; солома і фураж
Соєві боби, подрібнені або неподрібнені:
-інші

ставка импортного тарифа:
(льготная/полная): 0 %

Коды соответствия УКТВЭД 2011:
1201009000

- Справка по товару
- УКТВЭД
- Расчет платежей
- Пояснения к УКТВЭД

Рисунок 3 – Діалогове вікно програми MDEXplorer – структура коду 1201900000

Як бачимо з рис. 3, структура коду УКТЗЕД соєвих бобів наступна:

- група – 12 «Насіння і плоди олійних рослин; інше насіння, плоди та зерна; технічні або лікарські рослини; солома і фураж»;
- товарна позиція – 1201 «Соєві боби, подрібнені або неподрібнені»;
- товарна підпозиція – 1201 90 - інші;
- товарна категорія – 1201 90 00;
- товарна підкатегорія – 1201 90 00 00.

Список використаних інформаційних джерел

1. Митний тариф України: Закон України 584-VII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: URL: zakon.rada.gov.ua/go/584-18. – Назва з екрану.

КЛАСИФІКАЦІЯ ЦУКРУ ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ

М. М. Карнаух,
експерт, магістр,

Регіональна торгово-промислова палата Миколаївської області

А. С. Ткаченко,

декан факультету товарознавства, торгівлі та маркетингу, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, к.т.н.
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава

Щоб мати можливість відрізнити різні товари, їх слід відповідно систематизувати та класифікувати. Таким систематизованим переліком товарів є Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності УКТЗЕД, де кожний товар має своє визначене місце. У товарній номенклатурі усі товари систематизовано за розділами, розділи поділено на групи, а групи – на товари.

УКТЗЕД має дуже детальну систему опису та правил кодування товарів. В основу утворення класифікаційних угруповань УКТЗЕД закладено різні ознаки товарів. Під час формування розділів використовуються такі ознаки: походження матеріалу, з якого вироблено товар, призначення, хімічний склад [1]. Класифікація цукру для митних цілей на першому етапі потребує уточнення об'єкта класифікації, що здійснюється за допомогою відповіді на 5 послідовних питань (табл. 1).

Таблиця 1 – Характеристика об'єкта дослідження

Питання, на які необхідно дати відповіді під час визначення класифікаційних угруповань товару за УКТЗЕД	Відповіді на питання
1. Що це?	Готовий харчовий продукт
2. Із якого матеріалу (чи речовини) виготовлено?	Виготовлений з цукрових буряків
3. Для чого використовується?	Для харчування, а також у різних галузях промисловості
4. В якому вигляді використовується?	У вигляді окремих кристалів
5. Чи єдине це угруповання в якому він описаний?	Відповідь отримаємо за результатами проведення класифікації

Відповідно до даних табл. 1 об'єкт класифікації призначений для харчування, використання в системі ресторанного господарства та для промислового перероблення у різних галузях харчової промисловості зразок налужить до розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники» рис. 1.

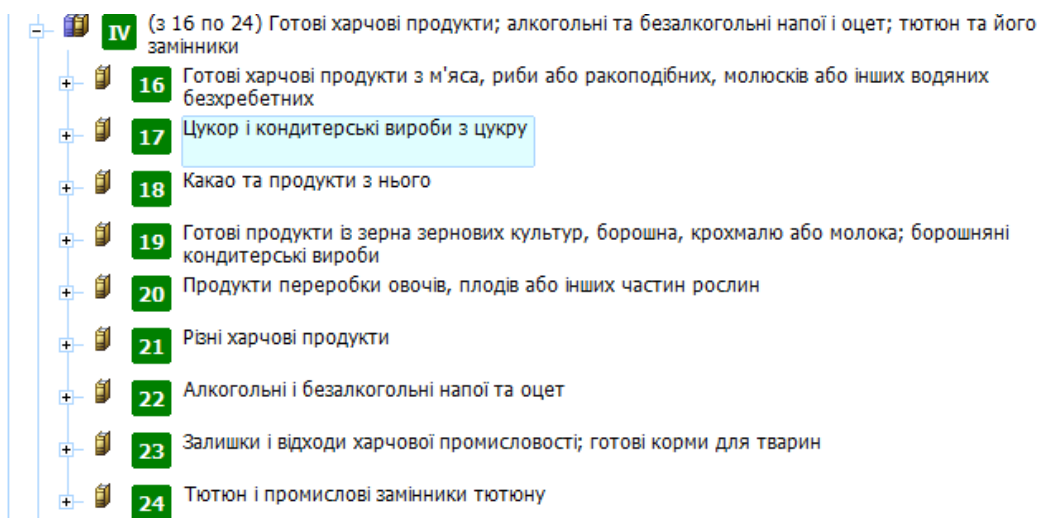


Рисунок 1 – Фрагмент кодової структури УКТЗЕД на рівні розділу IV та груп 16-24 у програмі «MDEXplorer»

У зв'язку з тим, що цукор призначений для харчування, та для промислового перероблення у різних галузях харчової промисловості, саме тому він класифікується у групі 17, товарна позиція 1701 «Цукор з цукрової тростини або з цукрових буряків і хімічно чиста цукроза, у твердому стані» детальніше описано на рис. 2.

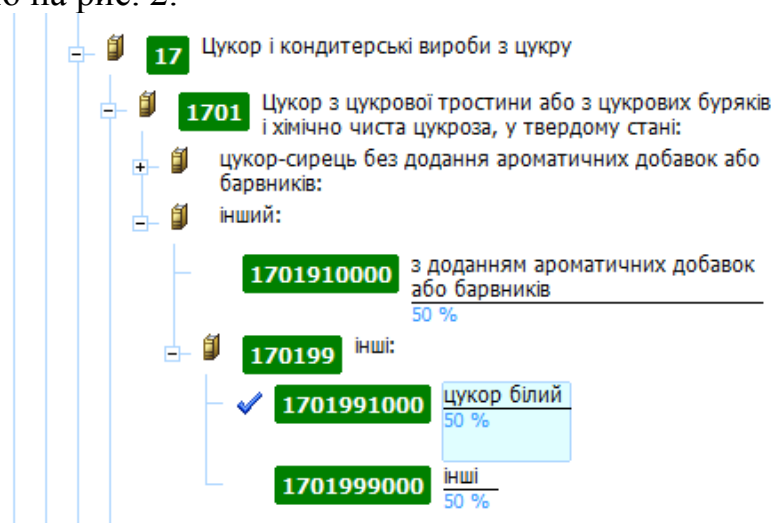


Рисунок 2 – Фрагмент кодової структури УКТЗЕД цукру

Відповідно до пояснення до товарної позиції 1701 на рис. 3 включаються: цукор з цукрової тростини, буряковий цукор, з додаванням ароматичних добавок або барвників. Отже всі види цукру класифікуються у товарній позиції 1701.

Пояснення до товарної позиції 1701:

1701	Цукор з цукрової тростини або з цукрових буряків і хімічно чиста цукроза, у твердому стані:
	- цукор-сирець без додання ароматичних добавок або барвників:
1701 12	-- буряковий цукор:
1701 12 10 00	--- для рафінування
1701 12 90 00	--- інший
1701 13	-- тростинний цукор, зазначений в примітці до товарних підпозицій 2 до цієї групи
1701 13 10 00	--- для рафінування
1701 13 90 00	--- інший
1701 14	-- інший тростинний цукор:
1701 14 10 00	--- для рафінування
1701 14 90 00	--- інший
	- інший:
1701 91 00 00	-- з доданням ароматичних добавок або барвників
1701 99	-- інші:
1701 99 10 00	--- цукор білий
1701 99 90 00	--- інші

Рисунок 3 – Пояснення до товарної позиції 1701

Товарна під позиція 170199 в УКТЗЕД не деталізована (рис. 4).



Рисунок 4 – Фрагмент кодової структури УКТЗЕД на рівні товарної підпозиції 170199 та товарної підкатегорії 1701991000 у програмі «MDEplorer»

Об'єктом класифікації є цукор білий з цукрових буряків, тому зразок відносяться до товарної підкатегорії 1701991000 – цукор білий, на цьому рівні класифікація УКТЗЕД завершена.

Використавши складові та блоки УКТЗЕД визначено рівні класифікації та відповідні їм кодові позначення в УКТЗЕД табл. 2.

Таблиця 2 – Характеристика рівнів класифікації об'єктів дослідження

Найменування рівня класифікації	Код згідно УКТЗЕД	Назва товарів
Розділ	IV	Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники
Група	17	Цукор і кондитерські вироби з цукру
Товарна позиція	1701	Цукор з цукрової тростини або з цукрових буряків і хімічно чиста цукроза, у твердому стані
Товарна під позиція	170199	Не деталізована
Товарна категорія	17019910	Не деталізована
Товарна під категорія	1701991000	Цукор білий

Отже, код товару за УКТЗЕД – 1701991000, найменування «цукор білий». Ця інформація необхідна у подальшому для здійснення митного оформлення, зокрема визначення тарифних та нетарифних заходів регулювання експортно-імпортних операцій з товаром.

Список використаних інформаційних джерел

1. Класифікація товарів при митному оформленні [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://westudents.com.ua/glavy/19865-31-klasifikatsya-tovarv-pri-mitnomu-oformlenn.html> – Назва з екрана. – Дата звернення : 14.09.2018.

ВЗАЄМОДІЯ ПОЛТАВСЬКОЇ МИТНИЦІ ДФС ІЗ БІЗНЕС-СПІЛЬНОТОЮ

А. А. Коломоєць,

заступник начальника відділу митного оформлення № 1
Полтавська митниця ДФС, Україна, м. Полтава

Митниця є спеціально уповноваженим органом виконавчої влади у галузі митної справи, який безпосередньо забезпечує виконання законодавства України з питань митної справи. Всі учасники зовнішньоекономічної діяльності під час переміщення товарів через митний кордон України взаємодіють з митними органами. Така взаємодія має цілу низку особливостей, обумовлених складністю митного регулювання. Неєфективна взаємодія призводить до підвищення витрат як учасників зовнішньоекономічної діяльності, так і держави у цілому. На сьогодні переважна більшість проблем, пов'язаних із регулюванням зовнішньої торгівлі, виникає у процесі реалізації митницями Державної фіскальної служби міжнародних конвенцій і національних концепцій різного характеру. Без ефективної взаємодії митних органів і бізнес-спільноти ці проблеми не можуть бути вирішені.

Зважаючи на те, що відносини між митними органами та учасниками зовнішньоекономічної діяльності є управлінськими, то вони мають певну структуру і складові частини: суб'єкти (учасники) відносин, форми і порядок взаємодії між ними. У Митному кодексі України [1] виділені наступні суб'єкти зовнішньоекономічної діяльності:

- органи доходів і зборів (п.34¹ ст. 4);
- декларант (п.8 ст.4);
- уповноважена особа (представник) (п.63 ст.4);
- митний брокер (ст. 416);
- агент з митного оформлення (ст. 418);
- перевізник (п. 37 ст. 4); повірений (п.40 ст.4);
- утримувач магазину безмитної торгівлі (ст. 422);
- утримувач митного складу (ст. 428);
- утримувач складу тимчасового зберігання (ст. 201);

- фізичні особи – резиденти (п. 50 (в) ст.4).

Під час здійснення своїх повноважень Полтавська митниця ДФС велику увагу приділяє питанням, пов'язаним зі спрощенням міжнародних торговельних операцій шляхом створення комфортного середовища для бізнес-співтовариства. Зокрема, митне оформлення товарів і транспортних засобів комерційного призначення здійснюється за принципом «єдиного вікна», що сприяє простоті й зручності для бізнесу, оскільки спрощуються та узгоджуються процеси, митні процедури і потоки інформації. Разом з тим для держави вирішуються питання безпеки, підвищення ефективності та зростання міжнародної торгівлі (рис. 1).

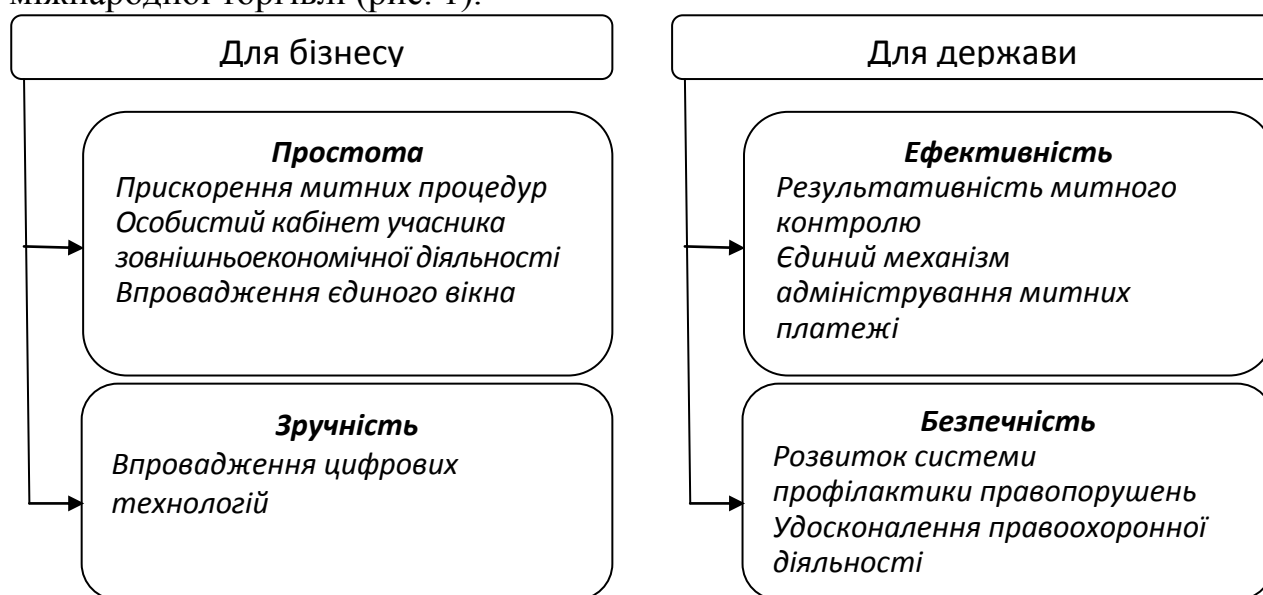


Рисунок 1 – Принципи діяльності Полтавської митниці ДФС

Чільне місце у системі митних правовідносин займає держава в особі митних органів та декларантів (учасників зовнішньоекономічної діяльності). Відомо, що діяльність Державної фіскальної служби України значною мірою процесуалізована, адже ще з радянських часів відомо, що саме процесуалізація діяльності суб'єктів державної влади є одним з найбільш надійних способів забезпечення суворого дотримання режиму законності в управлінському процесі. На наш погляд, важливо, щоб відносини між митницями ДФС та суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності будувалися конструктивно і ґрунтувалися на взаємній повазі. Основними принципами таких відносин можна вважати: рівновіддаленість і рівнодоступність.

Рівновіддаленість означає, що митниця не повинна бути чинником, який визначає конкурентні переваги учасників зовнішньоекономічної діяльності шляхом створення якихось привілеїв під час здійснення митного оформлення. Бізнес повинен конкурувати з бізнесом, і митниця не повинна бути залучена до цього процесу.

Рівнодоступність означає, що митниця відкрита і готова співпрацювати з

підприємницьким сектором.

Говорячи про основні орієнтири взаємодії бізнес-співтовариств з митними органами, можна виділити наступні напрямки:

- реєстраційні процедури – зобов'язують контролювати кожний транспортний засіб у рамках всього міжнародного ланцюга поставки товарів;

- інформування та консультування – допомагає учасникам зовнішньоекономічної діяльності правильно зрозуміти вимоги митного законодавства та митної політики;

- спільні засідання, консультативні ради, семінари;

- надання державних послуг – це прийняття попередніх рішень щодо класифікації та країни походження товарів; ведення реєстрів банків, митних представників, утримувачів митних складів, утримувачів магазинів безмитної торгівлі, утримувачів складів тимчасового зберігання, об'єктів інтелектуальної власності, перевізників, уповноважених економічних операторів; інформування про акти Державної фіскальної служби України в галузі митної справи та консультування з питань, що входять до компетенції митних органів;

- оскарження рішень, дій (бездіяльності) – означає що кожен має право оскаржити рішення митного органу або його посадової особи, якщо, на думку цієї особи, порушені його права, свободи чи законні інтереси, йому створені перешкоди до їх реалізації або незаконно покладено на нього якийсь обов'язок.

Для Полтавської митниці ДФС пріоритетним є не тільки формування комфортного середовища для учасників зовнішньоекономічної діяльності, а й сприяння розвитку світової торгівлі, з мінімізацією витрат держави. Також важливим завданням, яке успішно виконується структурними підрозділами митниці є захист суспільства від незаконних переміщень товарів через митний кордон України.

Аналізуючи напрямки взаємодії Полтавської митниці ДФС та учасників зовнішньоекономічної діяльності, не можна не приділити увагу інформаційним технологіям, які на сьогодні є пріоритетною складовою у реалізації митної політики. Використання інформаційних технологій суттєво підвищує якість митних послуг, максимально спрощує і прискорює митні процедури, створює комфортні умови для учасників зовнішньоекономічної діяльності. Без впровадження інформаційних технологій митне оформлення не було б швидким і прозорим. Примітним є те, що станом на початок 2019 року митне оформлення товарів з використанням електронних митних декларацій становило 100% від загальної кількості оформлених декларацій.

Взагалі впродовж січня 2019 року Полтавською митницею ДФС було оформлено понад 4 тисячі митних декларацій. Серед них: експортних – 1365, 2694 імпорتنих, що на 31,4% більше, ніж за січень 2018 року. Загальний обсяг експортно-імпорتنих операцій, здійснених суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності по зоні діяльності митниці за січень 2019 року, склав 154,6 млн. дол. США, що на 10% більше, ніж за січень 2018 року [2].

Окрім того, за січень 2019 року до зведеного бюджету України

Полтавською митницею ДФС було перераховано 500 млн. гривень. Середньоденні перерахування до державного бюджету у січні 2019 року становили 25 млн. гривень. Середньостатистичний час митного оформлення експортно-імпортних операцій становить 42 хвилини.

Підсумовуючи вищевикладене, зазначимо, що Полтавська митниця ДФС й надалі демонструватиме приклад прозорості, відкритості та готовності до діалогу з бізнесом та громадськістю.

Список використаних інформаційних джерел

1. Митний кодекс України : Закон України від 13.03.2012 р. № 4495 -VI (за станом на 25.11.2018) [Електронний ресурс] / Офіційний сайт Верховної Ради України – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17>. – Назва з екрану.

2. З початку року полтавські митники перерахували до зведеного бюджету 500 млн. гривень [Електронний ресурс] / Офіційний сайт Державної фіскальної служби України – Режим доступу : <http://www.tax.gov.ua/media-tsentr/regionalni-novini/367731.html>. – Назва з екрана.

МИТНА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

О. В. Крилова,

доцент економічного аналізу та фінансів, к.т.н., доцент
Національний технічний університет «Дніпровська політехніка»,
Україна, м. Дніпро

Сучасний етап реалізації митної політики України характеризується постійним зростанням обсягів та розширенням масштабів міжнародної торгівлі, ускладненням та посиленням динамізму торговельних процесів, посиленням вимог міжнародних організацій щодо забезпечення вільного доступу іноземних товарів на внутрішні ринки та зниженням національних торговельних бар'єрів. Відбувається поглиблення інтеграції міжнародних вимог в національну практику митного регулювання України. Реалізація цих вимог пов'язана з певними потенційними загрозами забезпеченню національних інтересів України. «Відкритість» національної митної території для міжнародної торгівлі може завдавати економічні збитки для держави у вигляді недонадходжень до бюджету внаслідок викривлення митної вартості товарів, шкоди здоров'ю і безпеці споживачів, спричиняти зростання контрабандних потоків тощо. В таких умовах актуалізується потреба підвищення ефективності національної митної політики в сфері забезпечення невідкладного реагування на зовнішні загрози та оперативної протидії можливим негативним наслідкам таких загроз, в напрямку посилення забезпечення економічних інтересів держави й максимального враху [1].

Участь у митних союзах, зонах вільної торгівлі та міжнародних угодах (конвенціях) з митних питань названо в комплексі пріоритетних напрямів реалізації митної політики України, як невід'ємної складової зовнішньоекономічної політики держави. Вступ у дію Угоди про Асоціацію між Україною та Європейським Союзом, створення на її основі поглибленої та всеохоплюючої зони вільної торгівлі з ЄС відкриває доступ Україні до внутрішнього ринку Євросоюзу. Усунення перепон, із якими стикаються економічні оператори, та впровадження високих стандартів захисту споживачів є тим міцним фундаментом, на якому функціонує ЄС та до якого прагне Україна. В умовах курсу європейської інтеграції напрямки митної політики набувають особливого значення та зосереджуються на питаннях міжнародного співробітництва та впровадження в Україні світового досвіду митного регулювання.

Сучасний етап ринкової трансформації економіки України передбачає, насамперед, розбудову таких елементів економічної системи, які, з одного боку, здатні забезпечувати однакові умови для здійснення господарської діяльності для усіх суб'єктів підприємницької діяльності, а з іншого – слугують інструментами державного впливу на загальну ситуацію в країні з метою захисту національних інтересів. Важливу роль у захисті національних інтересів відіграє митна політика, яка є одним із основних засобів державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності у сфері інтеграції України та її регіонів до світових ринків.

Митна політика як складова частина внутрішньої політики є за своїм характером правоохоронною, тобто такою, що стоїть на сторожі державних інтересів, прав підприємств, господарських об'єднань, підприємців, громадян. Варто додати, що митна політика є і складовою частиною зовнішньої політики України, тому що слугує забезпеченню і реалізації зовнішньополітичних і зовнішньоекономічних завдань та інтересів України, захисту національної економіки, сприяє створенню умов для її пожвавлення і підйому. Митна політика також сприяє інтегруванню української економіки у світове господарство.

У цих умовах швидка адаптація українських підприємств до нових реалій набуває особливої важливості. Це потребує, у першу чергу, зміни моделей підприємницького мислення, підвищення розумової гнучкості та загального рівня бізнес-освіти кожного окремого підприємця. Український бізнес має постійно шукати нових можливостей розвитку, у тому числі, через вихід на зовнішні ринки й нарощування експорту.

Важливим фактором нарощування конкурентоспроможності малих та середніх підприємств є доступ до дешевих кредитних ресурсів. Висока ринкова ціна кредитів часто відрізає малі та середні підприємства від реалізації стратегій зростання за рахунок позик. З огляду на це, ряд міжнародних інституцій адмініструє постійно діючі кредитні програми для таких

підприємств, використання яких є більш вигідним, ніж користування кредитами на ринку[2,3].

Не менш важливим фактором для вдосконалення митної системи України є автоматизація процедур митного оформлення товарів, тобто максимальне виключення «людського фактору» при здійсненні митних процедур (обліку, аналізу ризиків, відбору для пост-аудиту тощо), що має на меті значно зменшити корупційну складову в діяльності посадових осіб митниць.

Протягом останнього часу намітились значні прогресивні зрушення в напрямку удосконалення національної митної політики.

Позитивними здобутками у сфері здійснення митної політики варто визнати:

1. Активізацію взаємодії митних органів із суб'єктами господарювання, що здійснюють зовнішньоекономічну діяльність. Цей захід спрямовано на забезпечення лібералізації сфери зовнішньої торгівлі та водночас подолання тіньових механізмів ввезення в Україну товарів й створення надійних бар'єрів для надходження на споживчий ринок продукції без сплати визначених чинним законодавством податків і зборів. Завдяки такій взаємодії забезпечено зростання додаткових надходжень до Державного бюджету України від коригування митної вартості товарів.

2. Активізацію роботи з приведення законодавства України у сфері захисту прав інтелектуальної власності до рівня світових стандартів з метою посилення протидії незаконному переміщенню товарів, що містять об'єкти права інтелектуальної власності. Дотримання інтересів об'єктів права інтелектуальної власності відіграє суттєву роль у забезпеченні недискримінаційного ставлення до України як до суб'єкта міжнародних економічних відносин, який прагне здобувати конкурентоспроможність в умовах добросовісної конкурентної боротьби.

3. Налагодження ефективної взаємодії з митними службами суміжних держав та країн-найбільших торговельних партнерів України в цілях виявлення корупційних тіньових схем у зовнішньоекономічній діяльності та організованих угруповань, що ведуть злочинну діяльність у зовнішньоекономічній сфері та займаються легалізацією (відмиванням) кримінальних коштів.

4. Досягнення певного прогресу в напрямку створення, підготовки до впровадження і розвитку системи електронного декларування товарів декларування і формування «білого переліку» суб'єктів ЗЕД у відповідності до концепції «уповноважених економічних операторів», розробленої Європейським Союзом та Всесвітньою митною організацією, що в значній мірі наближує законодавство України з митних питань до законодавства Євросоюзу та сприяє прискоренню й спрощенню процедур здійснення митного контролю та оформлення товарів і транспортних засобів.

5. Вжиття низки заходів щодо нормативного забезпечення недопущення ввезення на митну територію України продуктів харчування незадовільної якості, зокрема м'ясопродуктів. В результаті вжитих заходів відбулося

зменшення загальних обсягів імпорту м'яса та харчових нутрощів. Тенденції до зниження обсягів імпорту м'яса до України спричиняють позитивний вплив на нарощування обсягів виробництва цієї продукції вітчизняним товаровиробником.

Ключовим напрямком забезпечення ефективності митної політики України є легалізація та детінізація ЗЕД в Україні, орієнтовані на збільшення привабливості прозорої та добросовісної зовнішньоекономічної діяльності через скорочення бюрократичних, часових, технологічних та матеріальних витрат суб'єктів ЗЕД при перетині вантажами кордону України з одночасним посиленням відповідальності й санкцій за не добросовісні дії та зловживання.

На даний час існує необхідність підвищення ефективності національної митної політики в сфері невідкладного реагування на зовнішні загрози та оперативної протидії можливим негативним наслідкам таких загроз, в напрямку посилення забезпечення економічних інтересів держави й максимального врахування в національній системі регулювання міжнародних правил та вимог.

У сучасних умовах європейської інтеграції України кардинально трансформуються вимоги до функціонування митних органів, що передбачає побудову логічної та якісної системи управління митницею, спрощення процедур митного оформлення та контролю на засадах застосування інформаційних технологій, забезпечення ефективної протидії контрабанді та порушенням митних правил на засадах розширення міжнародної співпраці, запровадження спільного контролю із суміжними країнами ЄС тощо.

В умовах європейської інтеграції Україна взяла на себе чимало зобов'язань, що стосуються істотного реформування митної політики, відповідно до яких характер та пріоритетність функцій митних органів змінюється, що зумовило необхідність систематизації та розробки комплексу заходів у цій сфері.

Список використаних інформаційних джерел

1. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://dspace.univd.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/3183/mitna_politika_u_krayini_v_umovah_rozvitk.pdf?sequence=2&isAllowed=y.
2. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2015/10-2015/51.pdf>.
3. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/ape_2016_11_7.pdf.

ЗАПОБІГАННЯ ТА ПРОТИДІЯ МИТНИМ ПРАВОПОРУШЕННЯМ

А. О. Кримський,

заступник начальника митниці – начальник відділу протидії
митним правопорушенням та міжнародної взаємодії

О. С. Мороз,

головний державний інспектор відділу протидії митним
правопорушенням та міжнародної взаємодії
Полтавська митниця ДФС, Україна, м. Полтава

Проблематика протидії правопорушенням у митній сфері привертає до себе значну увагу як науковців так і практиків. Порушення митних правил є найбільш розповсюдженим видом протиправних посягань на урегульовані нормами митного права суспільні відносини. Необхідно визнати, що правопорушення суспільно шкідливі тим, що спрямовані проти панівних суспільних відносин, вносять у них елементи соціальної напруженості і конфліктності та дезорганізують нормальний ритм життєдіяльності суспільства.

На відміну від більшості адміністративних правопорушень, – матеріальні та процесуальні аспекти яких кодифіковано у КУпАП, – стосовно порушень митних правил діють спеціальні норми, які викладені у відповідних розділах Митного кодексу України. Ст. 458 Митного кодексу визначено, що порушення митних правил є адміністративним правопорушенням, яке являє собою протиправні, винні (умисні або з необережності) дії чи бездіяльність, що посягають на встановлений цим Кодексом та іншими актами законодавства України порядок переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, пред'явлення їх органам доходів і зборів для проведення митного контролю та митного оформлення, а також здійснення операцій з товарами, що перебувають під митним контролем або контроль за якими покладено на органи доходів і зборів цим Кодексом чи іншими законами України, і за які цим Кодексом передбачена адміністративна відповідальність [1]. На відміну від більшості адміністративних правопорушень, які кодифіковано у КУпАП, за порушення правил у сфері митних правовідносин переважає адміністративна відповідальність. Відповідно до ст. 461 МКУ за порушення митних правил можуть бути накладені такі адміністративні стягнення:

1) попередження;

2) штраф;

3) конфіскація товарів, транспортних засобів комерційного призначення – безпосередніх предметів порушення митних правил, товарів, транспортних засобів із спеціально виготовленими сховищами (тайниками), що використовувалися для приховування товарів – безпосередніх предметів порушення митних правил від митного контролю (крім транспортних засобів комерційного призначення, які використовуються виключно для перевезення

пасажирів і товарів через митний кордон України за визначеними маршрутами та рейсами, що здійснюються відповідно до розкладу руху на підставі міжнародних договорів, укладених відповідно до закону), а також транспортних засобів, що використовувалися для переміщення товарів – безпосередніх предметів порушення митних правил через митний кордон України поза місцем розташування митного органу [1]. Держава бере на себе відповідальність за встановлення покарання, яке має бути відповідним до заподіяного збитку з боку правопорушника. Саме через розмір покарання здійснюється вплив не лише на правопорушника, а й на інших учасників митних правовідносин. Метою такого впливу є застереження всіх суб'єктів митних правовідносин від вчинення протиправних дій.

Варто зауважити, що протиправна діяльність у митній сфері загрожує не лише національній, але й міжнародній безпеці незалежно від того, скоєне протиправне діяння транснаціональними організованими злочинними угрупованнями або однією фізичною особою, резидентом чи нерезидентом нашої країни тощо. Подібний висновок робить і В. Плахотник, який зазначає, що сучасна злочинність, якій властиві професіоналізм, організовані форми і транснаціональний характер, становить небезпеку не лише національним інтересам окремої держави, а й усьому світовому співтовариству [2]. Науковець звертає увагу на те, що організовані злочинні угруповання, будучи пов'язаними з незаконними операціями з переміщення через державні кордони матеріальних і нематеріальних засобів, які приносять істотну економічну вигоду, використовуючи сприятливу ринкову кон'юнктуру інших держав, значні розходження в системах кримінального правосуддя різних країн, сучасні комунікаційні технології, банківські системи електронних розрахунків, проникають у легальну економіку інших країн за допомогою корупції й насильства. Вони посягають на цілий комплекс найбільш значущих соціальних цінностей, таких як життя і здоров'я, честь і гідність, недоторканність і безпека людини, безпека суспільства і держави, приватна, суспільна й державна власність тощо. Проникаючи в органи законодавчої влади й державного управління, у правоохоронні й судові установи, організовані злочинні угруповання, лобіюють у них свої незаконні інтереси, завдають значних збитків суспільству та державі, а також конкретній людині [2].

На думку експертів, проблем можна уникнути, створивши у митній сфері прозорі й вигідні для всіх учасників митних відносин «правила гри» на засадах соціального партнерства з посиленням водночас боротьби з митними правопорушеннями [3]. Повертаючись до питання адміністративних стягнень, зауважимо, що гл. 68 МКУ «Види порушень митних правил та відповідальність за такі правопорушення», передбачає вісімнадцять складів адміністративних правопорушень, міра відповідальності за які дуже сильно різняться. Зокрема, із вісімнадцяти адміністративних правопорушень, передбачених статтями 468 -485:

- дванадцять передбачають стягнення штрафів у фіксованому розмірі (від 170 до 17000 грн.);

- чотири – стягнення штрафів залежно від вартості товарів;
- одне – стягнення штрафів залежно від розміру несплачених митних платежів.

- одне – передбачає тільки застосування стягнення у вигляді конфіскації предметів правопорушення.

Окрім того, сім складів правопорушень передбачають конфіскацію товарів та/або транспортних засобів, яка у п'ятьох випадках є додатковим покаранням, у одному випадку – основним, й ще у одному випадку – альтернативним. Як бачимо, діапазон штрафних санкцій, передбачених МКУ за порушення митних правил, в абсолютних величинах дуже високий. Фактично верхня межа штрафних санкцій при їх обчисленні у сумі, кратній вартості товарів, може перевершувати даний верхній поріг у n-кількість разів. Наприклад, при накладенні адміністративного штрафу за правопорушення, передбачене ст. 472. «Недекларування товарів, транспортних засобів комерційного призначення у розмірі» передбачає штраф розміром 100 відсотків вартості цих товарів, транспортних засобів з конфіскацією зазначених товарів, транспортних засобів.

Статистика ДФС щодо застосування санкцій, передбачених Митним кодексом України, свідчить про досить активну діяльність митних органів у цій сфері:

- у 2016 році було винесено 12839 постанов про накладення адміністративних стягнень на загальну суму понад 555,8 млн. грн.;
- у 2017 році – 21 652 постанови на загальну суму понад 503,2 млн. грн.;
- у I кварталі 2018 року – 8075 постанов на вражаючу суму понад 9,148 млрд. грн.

Крім того, відповідно до ст. 511 МКУ митні органи вилучили товарів та транспортних засобів: у 2016 році – на загальну суму 408,3 млн. грн.; у 2017 році – 516,7 млн. грн., у I кварталі 2018 року – 80,7 млн. грн. Вартість конфіскованого майна, однак, є значно меншою: у 2016 році – 177,9 млн. грн.; у 2017 році – 157,4 млн. грн., у I кварталі 2018 року – 38,6 млн. грн.

Варто також зазначити і той факт, що із вісімнадцяти статей про порушення митних правил, лише чотири містять санкцію у вигляді адміністративного попередження. Між тим попередження є важливим профілактичним заходом адміністративно-правового впливу на правопорушників. Таким чином, на даний час глава 68 Митного кодексу України містить лише чотири склади порушень митних правил, за які передбачено у якості альтернативного покарання – попередження. Важливо відзначити, що в умовах євроінтеграційних процесів важливим вектором подальшого удосконалення митного законодавства України є його максимально можлива уніфікація і гармонізація з європейським. Зазначимо також, що необхідність реформ митного законодавства впливає з багатьох міжнародних зобов'язань України. Так, в Угоді про асоціацію [3] сторони домовились забезпечити, щоб штрафи, накладені за порушення митного законодавства або

процедурних вимог, були пропорційними і недискримінаційними, а їх застосування не призводило до незаконних та невиправданих затримок.

Угода про асоціацію [4], серед іншого, також зобов'язує Україну на основі принципу найкращих зусиль («principle of best endeavour») гармонізувати національне законодавство із положеннями Митного кодексу ЄС стосовно застосування штрафів. Своєю чергою, діюча редакція Митного кодексу ЄС визначає, що штрафні санкції, які кожна держава-член передбачає за невиконання митного законодавства, мають бути ефективними, пропорційними та мати стримуючий вплив. Фактично, це і є головним завданням адміністрування митного законодавства в питаннях профілактики митних правопорушень, до якого слід зарахувати елементи європейської митно-правової системи, а саме:

- моніторинг і систематизований облік національної та міжнародної нормативно-правової бази з питань митної справи;
- фаховий підхід до розробки й реалізації нормативно-правових актів, спрямованих на адаптацію (уніфікацію) митного законодавства;
- системний підхід до митно-правового захисту економічних інтересів суспільства й держави;
- становлення й розвиток адміністративно-правового оскарження поряд зі створенням адміністративної юстиції, яке має реалізовуватися на базі закріплених законом матеріальних норм та у відповідних процесуальних формах.

Держава та її органи повинні бути гарантами забезпечення повноцінної реалізації прав, свобод і законних інтересів осіб і громадян у митній системі України.

Список використаних інформаційних джерел

1. Митний кодекс України : Закон України від 13.03.2012 р. № 4495 -VI (за станом на 25.11.2018) [Електронний ресурс] / Офіційний сайт Верховної Ради України – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17>. – Назва з екрану.

2. Плахотник В.В. Взаємозв'язки між тероризмом та організованою злочинністю у сучасних умовах / В.В. Плахотник// Геополітика і екогеодинаміка регіонів.–2014. – С. 186-194.

3. Павленко Є. Б. Пріоритетні напрямки адаптації національного митного законодавства з профілактики порушень митних правил до міжнародних стандартів / Є. Б. Павленко // Вісник Академії митної служби України. – 2010. – №2. – С. 21–28.

4. Регламент (ЄС) № 450/2008 Європейського парламенту та Ради ЄС від 23 квітня 2008 року, який запроваджує Митний кодекс Співтовариства (Модернізований Митний Кодекс) [Електронний ресурс] / Офіційний сайт Кабінету Міністрів України – Режим доступу : https://www.kmu.gov.ua/storage/app/media/ugoda-pro-asociaciyu/15_Annexes.pdf. – Назва з екрану.

ДОКУМЕНТАЛЬНЕ ОФОРМЛЕННЯ ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ: ОБЛІКОВІ АСПЕКТИ

В. А. Кулик,

завідувач кафедри бухгалтерського обліку і аудиту, д.е.н., доцент
ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,
Україна, м. Полтава

Л. Л. Тягнирядно,

заступник директора з навчально-виробничої роботи, к.е.н.
ДНЗ «Полтавське вище міжрегіональне професійне училище»,
Україна, м. Полтава

Захист економічних інтересів суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності повинен здійснюватися з метою досягнення збалансованості економіки і рівноваги внутрішнього ринку України та створення сприятливих умов для входження економіки України в систему міжнародної торгівлі. Зовнішньоекономічна діяльність – це діяльність суб'єктів господарської діяльності України та іноземних суб'єктів господарської діяльності, побудована на взаємовідносинах між ними, що має місце як на території України, так і за її межами.

Юридичним підтвердженням фактів здійснення зовнішньоекономічних операцій є документи. Перелік та зміст документів, які використовуються при документуванні господарських операцій, пов'язаних із зовнішньоекономічною діяльністю, наведено у Митному кодексі України [1], Законі України «Про бухгалтерський облік в Україні» [2] та Законі України «Про зовнішньоекономічну діяльність» [3].

Метою Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність» є запровадження правового регулювання всіх видів зовнішньоекономічної діяльності в Україні, включаючи зовнішню торгівлю, економічне, науково-технічне співробітництво, спеціалізацію та кооперацію в галузі виробництва, науки і техніки, економічні зв'язки в галузі будівництва, транспорту, експедиторських, страхових, розрахункових, кредитних та інших банківських операцій, надання різноманітних послуг. Взаємовідносини між суб'єктами господарювання здійснюються на підставі зовнішньоекономічних договорів (контрактів). Зовнішньоекономічний договір (контракт) – це домовленість двох або більше суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності та їх іноземних контрагентів, спрямована на встановлення, зміну або припинення їх взаємних прав та обов'язків у зовнішньоекономічній діяльності. Зовнішньоекономічний договір (контракт) укладається суб'єктом зовнішньоекономічної діяльності або його представником у простій письмовій або в електронній формі, якщо інше не передбачено міжнародним договором України чи законом. У разі експорту послуг (крім транспортних) зовнішньоекономічний договір (контракт) може

укладатися шляхом прийняття публічної пропозиції про угоду (оферти) або шляхом обміну електронними повідомленнями, або в інший спосіб, зокрема шляхом виставлення рахунка (інвойсу), у тому числі в електронному вигляді, за надані послуги.

На підставі зовнішньоекономічних договорів (контрактів) здійснюється економічна діяльність суб'єктів господарювання, при цьому кожна господарська операція документується окремо. У Законі України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» визначено, що «первинні та зведені облікові документи можуть бути складені у паперовій або в електронній формі». Визначення чинним законодавством можливості документування зовнішньоекономічної діяльності у електронній формі дозволяє спростити документообіг між підприємствами та полегшити роботу менеджерів і бухгалтерів.

Умовно документи, які використовуються при відображенні у бухгалтерському обліку господарських операцій зовнішньоекономічної діяльності, можна поділити на шість груп:

– транспортні та страхові (коносамент, залізнична вантажна накладна, автодорожна і авіаційна транспортна накладна, поштова квитанція, страховий поліс, страховий сертифікат);

– комерційні (розрахункові) (акт наданих послуг, рахунок-фактура (інвойс), рахунок специфікація, попередній рахунок, проформа рахунок, консульська рахунок-фактура, податкова накладна, документи, за якими здійснюються експортно-імпорتنі розрахунки (вексель, платіжне доручення, акредитив тощо));

– товаросупровідні (сертифікат якості товару, відвантажувальна специфікація, пакувальний лист, комплектуюча відомість, ліцензії);

– технічні (технічні паспорти машин та обладнання, формуляри і описи виробів, креслення, інструкції по встановленню, монтажу, налагодженню, управлінню і ремонту);

– складські (акт приймання товару, генеральний акт розвантаження теплоходу з вантажами в порту прибуття, додаткова розписка про прийняття вантажу на зберігання в іноземному порту, варіант документа іноземного комерційного складу);

– митні (вантажна митна декларація (ВМД), сертифікат про проходження товару, довідка про оплату мита, акцизів і зборів) [4, с. 398].

Під час складання кожної, із зазначених груп документів, задіяні працівники підприємств різних країн (покупці, постачальники, страхові компанії, перевізники) та, службові особи державних установ (працівники прикордонної служби). Їх взаємодія передбачає необхідність високого рівня професійної підготовки, у тому числі знання особливостей законодавства різних країн, володіння іноземними мовами, вміння комунікувати із представниками різних культур, що можуть мати значні відмінності у менталітеті та підходах до ведення бізнесу.

Список використаних інформаційних джерел

1. Митний кодекс України від 13.03.2012 року № 4495-VI зі змінами і доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/449517/para756#n865>.
2. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні: Закон України від 16.07.1999 року № 996-XIV зі змінами і доповненнями. - Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/99614>.
3. Про зовнішньоекономічну діяльність: Закон України від 16.04.1991 року № 959-XII зі змінами і доповненнями. - Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/95912>.
4. Чирка Д. М. Документування на підприємствах зовнішньоекономічної діяльності / Д. М. Чирка // Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу: міжнародний збірник наукових праць. - 2011. - Вип. 1 (19). - С. 393- 400.

УКРАЇНА У СОТ: ЕКОНОМІКА І ПОЛІТИЧНІ ВПЛИВИ

І. М. Куліш,

старший науковий співробітник відділу просторового розвитку,
к.держ.упр., с.н.с.,
Державна установа «Інститут регіональних досліджень
ім. М. І. Долишнього НАН України», Україна, м. Львів

30 листопада 1993 р. Секретаріатом Генеральної угоди з тарифів і торгівлі була прийнята заявка Уряду України щодо входу нашої держави у ГАТТ. З 1994 р. ГАТТ трансформувалась у Світову організацію торгівлі (далі – СОТ). Вхід до СОТ, надаючи широкі можливості, накладає велику кількість зобов'язань і вимагає виконання певного обсягу умов. Їх ретельне виконання та дотримання забезпечить успішність або – ні, просування українських товарів на міжнародному ринку. Причому, не мається на увазі лише ринок країн-членів СОТ, необхідно працювати на перспективу, адже поступово усе більше країн розпочинають процедуру приєднання до СОТ, а кожна нова країна – це зростання потенційних можливостей розширення асортименту імпорту та обсягів експорту України з метою максимального задоволення потреб населення нашої держави та посилення її могутності.

Вступ України до СОТ відкрив перспективи для розвитку національної економіки. Україна на абсолютно рівних умовах та правах з іншими членами організації бере безпосередню участь у формуванні новітніх правил торгівлі на світовому ринку у рамках поточного раунду багатосторонніх торговельних переговорів з метою максимального врахування національних інтересів нашої держави у торговельно-економічній сфері [1].

Проблеми, перспективи, основні переваги та можливі втрати України, як члена СОТ, вітчизняні вчені почали досліджувати набагато раніше, ніж

відбулось офіційне подання заявки на приєднання до ГАТТ, роботи продовжуються і сьогодні, є багато вагомих доробків, над даною проблемою працювали: Кавасс І., Клименко І., Ляпіна Д., Мовчана В., Петрова Г., Пятницький В. та багатьох інших. Сьогодні вже можна не лише створювати прогнози, але й аналізувати певні результати.

Для України, частка експорту в ВВП якої становить близько 50 %, набуття членства в СОТ у 2008 році та, внаслідок цього, встановлення чітких правил гри на світовому ринку і лібералізація зовнішньоторговельних режимів 164 членів СОТ (за станом на 2018 р.), на які припадає понад 98 % світової торгівлі, стало важливими чинниками та системним фактором забезпечення подальшого розвитку національної економіки [1].

Переваги від набуття членства у СОТ, безумовно, набагато вагоміші, ніж обов'язки, це не лише збільшення можливостей у економічній сфері, це і розширення політичних впливів. Однак, ще одним важливим аспектом членства є необхідність подолання конкуренції.

Саме конкуренція в усіх її іпостасях, як правило, стає вирішальною для успіху на ринку, тому окрім якості товарів, важливим є ряд чинників, з них шість основних: економія на масштабі; диференціація продукту; потреба у капіталі; високі постійні витрати; доступ до каналів розподілу; політика уряду [2, с. 48].

Власне на політичні впливи, які обумовлюються економічною потужністю держави слід звернути увагу в першу чергу, адже завдяки вмілому поєднанню економіки, політики і дипломатії, думка Японії має таку вагу на світовому рівні. Кількість природних ресурсів у цієї країни надзвичайно мала, нечисленні родовища практично вичерпані, а площі родючих земель незначні. Не зважаючи на членство у СОТ та дуже велику залежність від імпорту продовольства з інших країн (і відповідно політичних та економічних пріоритетів їхнього керівництва), Японія створила потужну систему підтримки та преференцій для власного виробника, зокрема, сільськогосподарської продукції. Такого привілейованого становища у СОТ, коли здійснювались явні порушення її положень, але санкції не застосовувались, Японія досягла завдяки максимальному охопленню ринка електроніки. Впродовж кількох десятиліть споживачі з усього світу віддавали перевагу дорожчим, але якіснішим товарам японського виробництва: телевізорам, калькуляторам, музичній техніці, побутовим приладам тощо.

У теперішній час позиції на ринку електроніки Японія частково втратила, не витримавши конкуренції з не менш якісними, але набагато дешевшими товарами південнокорейського виробництва. Внаслідок згорання потужностей, зменшення поставок на світовий ринок, знизилась і вплив Японії, відповідно виникла необхідність пошуку альтернатив у багатьох сферах. Сьогодні відомі виробники високоякісних світлодіодів і електроніки, облаштовують виробничі площі, що простоювали та складські приміщення з максимальним ступенем захисту від забруднення, для вирощування овочів та фруктів. Ця інновація була

започаткована у 2008 році з метою забезпечення власних потреб, однак, через кілька років вирощування овочів та фруктів виявилось настільки прибутковим, що сьогодні, паралельно з основним виробництвом, стало повноцінним джерелом прибутку [3, с. 129].

Підсумовуючи, можна зробити висновок, що для міцного становища у СОТ, яке на сьогодні має Японія, Україна повинна досягнути певного рівня якості продукції, у противному випадку, буде відсутня можливість захисту власного виробника та успішного освоєння нових ринків збуту.

Список використаних інформаційних джерел

1. Світова Організація Торгівлі (СОТ) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://mfa.gov.ua/ua/about-ukraine/international-organizations/wto>.

2. Портер М. Конкуренція : пер. с англ. / М. Портер. – М. : Издательский дом «Вильямс», 2005. – 608 с.

3. Куліш І. Вирощування сільськогосподарських культур у містах / І. Куліш // Сучасні екологічні проблеми урбанізованих територій : матеріали І Всеукраїнської науково-практичної конференції (25 жовтня 2018 р., м. Житомир). зб. тез. – Житомир: Вид-во «Житомирський національний агроекологічний університет», 2018. – С. 128-131.

МАРКЕТИНГОВА ПОЛІТИКА НА РИНКУ МИТНИХ ПОСЛУГ

Х. З. Махмудов,

завідувач кафедри підприємництва і права, д.е.н., професор

С. Е. Мороз,

доцент кафедри підприємництва і права, к.пед.н.

О. С. Михайлова,

доцент кафедри підприємництва і права, к.е.н., доцент

Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

Залучення України до світових процесів глобалізації та інтернаціоналізації супроводжується зростанням обсягів міжнародної торгівлі та розвитком інституту митних послуг. За таких обставин підвищення уваги науковців та експертів до якості надання митних послуг виглядає цілком логічним. Теоретичні питання, пов'язані із сутністю митних послуг уважно вивчаються українськими та зарубіжними вченими: В. Діановою, І. Єрміловим, Г. Квеліашвілі, Н. Приймаченко, В. Петрунею, І. Світлак, та ін.

Науковці, досліджуючи специфіку даної галузі, характеризують митні послуги, як: специфічний вид діяльності, спрямований на сприяння у реалізації зовнішньоекономічних операцій, здійснюваної комерційними організаціями митної сфери [1, с. 5]; сукупність дій, що підлягають здійсненню митними органами та особами, які здійснюють діяльність у галузі митної справи, з метою забезпечення переміщення товарів і транспортних засобів через митні кордони держав, при просуванні товарів від продавця до покупця відповідно до вимог

цих держав [2, с. 9]; послуги суспільству, що здійснюються на замовлення, і відповідний контроль з боку держави [3, с. 78].

Удосконалення механізму надання митних послуг – одна з основних потреб міжнародного бізнесу, зацікавленого у прискоренні і спрощенні митних процедур, приведенні їх у відповідність до міжнародних стандартів, закладених у Конвенції про спрощення та гармонізацію митних процедур [4].

Як показує аналіз статистичних даних Державної фіскальної служби України, за останні роки суттєво зросла кількість суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності, відповідно збільшилися обсяги експортно-імпортних операцій (рис. 1).

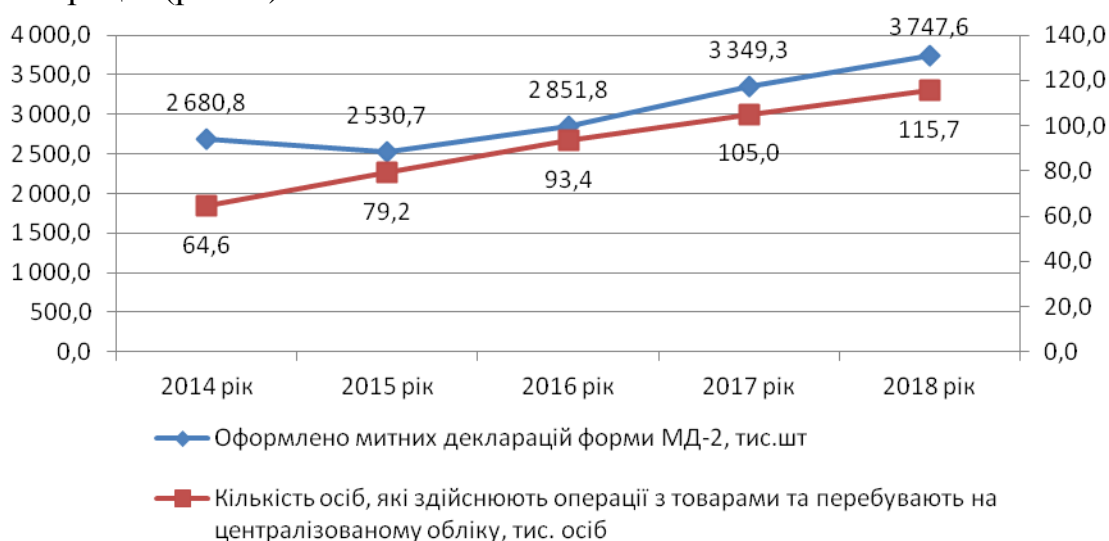


Рисунок 1 – Динаміка суб'єктів ЗЕД та митного декларування товарів [5]

Як видно з рис. 1, починаючи з 2015 року кількість суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності суттєво збільшилася, як і кількість оформлених митних декларацій. Тож можемо зробити висновок, що довгострокові євроінтеграційні перспективи України і зростаюча конкурентоспроможність вітчизняної продукції дозволяє все більшій кількості підприємств підкорювати міжнародні ринки і користуватися митними послугами.

Від професіоналізму митних посередників залежить *якість надаваних ними послуг*. Цікаву думку з цього приводу висловлює О. Старкова, яка звертає увагу на те, що в умовах розвитку ринкових відносин вплив на зовнішньоекономічну діяльність такого фактора, як якість надання митних послуг, набуває визначального значення, оскільки проходження митних формальностей – це не право, а обов'язок учасника зовнішньоекономічної діяльності. При цьому науковець зауважує, що під час реалізації свого права на переміщення товарів і транспортних засобів через митний кордон суб'єкт зовнішньоекономічної діяльності не має альтернативи здійснення їх митного оформлення [6, с. 1]. Отже, всі товари, що переміщуються через митний кордон України, потребують митного оформлення, яке неможливо здійснити без участі

спеціалістів, що мають спеціальні фахові знання у галузі митної справи – агентів з митного оформлення.

Зауважимо, що дослідники звертають увагу на двоїсту природу митних послуг (рис. 2).



Рисунок 2 – Двоїста природа ринку митних послуг

У складному логістичному ланцюгу міжнародної торгівлі митні брокери відіграють велику роль, про що свідчать результати опитування, проведеного Інститутом економічних досліджень та політичних консультацій. Зокрема, аналітики зазначають, що 87% опитаних підприємств у 2018 році користувалися послугами митних брокерів. Частка таких підприємств, порівняно з попередніми роками суттєво зростає (2016 р. – 81%; 2017 р. – 84%). Цікавим є і той факт, що частота співпраці суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності з митними брокерами зростає зі зменшенням розміру підприємств. Науковці у своїх розвідках [1-3, 6] доводять, що надання митних послуг неналежної якості може обумовити виникнення низки проблем, зокрема, спричинити зниження конкурентоспроможності країни, скорочення надходжень до державного бюджету від здійснення митних операцій, надходження контрабандних товарів і, як наслідок, – погіршення інвестиційного клімату та умов бізнес-середовища для учасників зовнішньоекономічної діяльності.

Ефективність надання митних послуг безпосередньо пов'язана з взаємодією митних органів та бізнес спільноти, тож цілком природно, що налагоджуючи таку взаємодію в умовах високої конкуренції на ринку митних послуг, митні брокери намагаються надати своїм послугам унікальних якостей, застосовуючи для цього маркетингові інструменти.

За допомогою маркетингу керівники митно-брокерських підприємств одержують інформацію про потенційних споживачів митних послуг, про ціни, які споживачі готові платити за такі послуги, про вимоги суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності до якості митних послуг й вчасно приймають управлінські рішення щодо підвищення якості митного обслуговування.

Під якістю митної послуги, як правило, розуміють здатність суб'єктів ринку митних послуг задовольняти потреби учасників зовнішньоекономічної діяльності з найменшими витратами часу і фінансів. Стандарти ISO серії 9000 є основним керівництвом для підвищення якості митних послуг. У цих стандартах під якістю розглядається ступінь з якою сукупність притаманних характеристик відповідає вимогам. Під вимогою розуміється потреба або очікування, яке встановлено, передбачається чи є обов'язковим.

Процес управління митними послугами зазвичай потребує створення і впровадження інноваційного механізму, який має бути представлений двома основними системами: системою маркетингу митних послуг та системою моніторингу споживчого попиту і якості митних послуг.

За допомогою дослідження змін у поведінці споживачів, конкурентного середовища, діяльності конкурентів – суб'єктів ринку митних послуг з метою своєчасного виявлення та мінімізації відповідних ризиків, митні брокери отримують можливість мінімізувати ризики своєї діяльності та максимізувати прибутки. Розвиваючи тему митного посередництва з точки зору формування взаємовигідного співробітництва між митницею та учасниками зовнішньоекономічної діяльності, зазначимо, що послуги митних брокерів – результат дій та заходів у сфері митної справи, спрямованих на задоволення потреб держави та учасників зовнішньоекономічної діяльності, що гарантують реалізацію принципів законності, стабільності та контрольованості митних послуг, їх орієнтацію на довготривалу перспективу, формування партнерських відносин учасників зовнішньоекономічної діяльності та державних структур у сфері митного регулювання.

Митні брокери, будучи сполучною ланкою у класичній схемі міжнародної торгівлі, надають послуги і митним органам (допомагають якісно виконувати фіскальні функції), і підприємцям – учасникам зовнішньоекономічної діяльності (економія часу під час митного оформлення товарів, коштів на підготовку декларанта, придбання програмного забезпечення і т.д.). Саме у результаті злагодженої роботи митних брокерів і митниць прискорюється оборот товарів, що переміщуються через митний кордон, підвищується ефективність експортно-імпортних операцій.

Взаємозалежність суб'єктів ЗЕД, митних брокерів, та митних органів потребує координації їх спільної діяльності. Досягнення підприємством стійких позицій на ринку митних послуг неможливе без застосування системи управління, спрямованої на застосування маркетингової стратегії адекватної сучасним вимогам ринку. Саме тому агентами з митного оформлення

приділяється велика увага вивченню можливостей маркетингових інструментів, застосування яких сприятиме підвищенню конкурентоспроможності на ринку.

Маркетингова діяльність митних брокерів може бути визначена як діяльність підприємств щодо вивчення та врахування основних ринкових факторів їхнього зовнішнього і внутрішнього середовища. Всі компанії повинні аналізувати фактори, які можуть вплинути на ведення бізнесу. На фактори макросередовища компанія не може впливати, не може їх контролювати, але наслідки настання цих факторів вона повинна розуміти і враховувати під час розробки своєї стратегії. Наприклад, якщо визначати вихідні моменти управлінської діяльності митних брокерів з урахуванням впливу чинників економічної глобалізації, то вони мають:

- по-перше, виявити лінії впливу економічної глобалізації на те ринкове середовище («ближнє коло»), в якому знаходиться підприємство: «глобалізація – споживач», «глобалізація – конкуренти», «глобалізація – постачальники послуг» тощо;

- по-друге, виявити лінії впливу економічної глобалізації на діяльність держави («дальнє коло»). Держава є регулятором економічної діяльності, система такого регулювання є динамічною й може суттєво впливати на митне оподаткування, інші зовнішньоекономічні та зовнішньополітичні фактори;

- по-третє, важливо бачити майбутнє, прогнозувати те, що може відбуватися, і правильно встановлювати та оцінювати пріоритети;

- по-четверте, важливо постійно адаптувати підприємство до змін у середовищі його діяльності, а це передбачає прийняття відповідних управлінських рішень, постійне вдосконалення системи.

Таким чином, проблема врахування економічної глобалізації в діяльності підприємства проходить через етап розроблення та етап прийняття управлінських рішень [7].

На підставі проведеного аналізу можемо зробити висновок, що довгострокові євроінтеграційні перспективи України і зростаюча конкурентоспроможність вітчизняної продукції дозволяє все більшій кількості підприємств підкорювати міжнародні ринки. Компанії, які вже вийшли на світову арену, і які тільки планують здійснювати зовнішньоекономічні операції, потребують консультацій досвідчених фахівців у галузі митної справи – митних брокерів / агентів з митного оформлення.

Список використаних інформаційних джерел

1. Ермилов И.С. Повышение качества таможенных услуг : автореф. дис. на соискание ученой степени кандидата экономических наук : спец. 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством» / И.С. Ермилов. – Саратов, 2011. – 22 с.

2. Петруня В. Ю. Економічна глобалізація: вплив на бізнес та суб'єктів надання митних послуг в контексті маркетингового управління [Текст] / В. Ю. Петруня // Вісник Академії митної служби України. – 2011. – № 1. – С. 71–78.

3. Шорохова Я.В. Трансформація інститута таможенного брокера в рыночной регулируемой экономике : автореферат дис. на соискание ученой степени кандидата экономических наук: спец. 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством: экономика, организация и управление предприятиями, отраслями, комплексами (сфера услуг)» / Я.В. Шорохова. – Москва, 2006.– 27 с.

4. Міжнародна конвенція про спрощення і гармонізацію митних процедур (Киотська конвенція) [Електронний ресурс] – Режим доступу : URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_643 – Назва з екрану.

5. Офіційний сайт Державної фіскальної служби України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: URL: <http://sfs.gov.ua/>.

6. Старкова О. А. Управление качеством таможенных услуг : автореферат дис. на соискание ученой степени кандидата экономических наук : 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством» / О.А. Старкова. – Саратов, 2007. – 24 с. : ил.

7. Прийняття управлінських рішень : навчальний посібник / [Ю.Є. Петруня, В.Б. Говоруха, Б.В. Літовченко та ін.]; за ред. Ю.Є. Петруні. – Дніпропетровськ: АМСУ, 2010. – С.11.

МИТНА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

М. Ф. Муконіна,

судовий експерт, магістр з фінансів

Донецький науково-дослідний експертно-криміналістичний центр

МВС України, Україна, м. Маріуполь

Інтеграція України до європейського політичного, економічного та правового простору – процес дуже складний та неоднозначний. Існують загрози з боку держави щодо неконтрольованого відкриття національних ринків, що може спричинити появу певних ризиків. Насамперед це є ризики зниження експортного потенціалу та створення конкуренції для українських виробників товарів. Через це в Україні постає проблема щодо вдосконалення системи регулювання митної діяльності з метою підвищення її ефективності, визначення принципів та напрямів удосконалення, застосування необхідних інструментів регулювання.

В процесі розвитку економіки України проведення ефективної митної політики є одним із засобів врегулювання зовнішньоекономічної діяльності України та можливістю входження до Європейського Союзу. Тільки за жовтень 2017 року митні надходження до Державного бюджету становили близько 30 млрд. гривень. Станом на 01.01.2018 за даними Державної казначейської служби України органами ДФС забезпечено фактичних надходжень ГУ митницями ДФС – 321 903,6 млн. грн., з них 316 218,9 млн. грн., або 98,2% – до Державного бюджету.

Найбільшу питому вагу в загальній сумі надходжень до державного бюджету складають надходження станом на 01.01.2018 року з податку на додану вартість із ввезених на територію України товарів – 250 530,2 млн. грн. Станом на 01.01.2017р. за даними Державної казначейської служби України органами ДФС забезпечено фактичних надходжень ГУ митницями ДФС – 235 301,1 млн. грн.

Найбільшу питому вагу в загальній сумі податкових надходжень станом 01.01.2017р. до державного бюджету складають надходження з податку на додану вартість із ввезених на територію України товарів – 181 453,3 млн. грн. Станом на 2018 р. порівняно з 2017 надходження від митниць ДФС збільшилися на 86 602,5 млн. грн., тобто на 26,9%.

Зовнішня торгівля товарами у 2017 р. відносно 2016р. становила:

- Товарообіг України (за товарами) – 92,8 млрд. дол. США, збільшення на 23% (на 17,6 млрд. дол. США).

- Сальдо торговельного балансу (за товарами) – (-) 6 277 млн. дол. США (сальдо за 12 місяців 2016 року складало (-) 2 508 млн. дол. США).

- Україна здійснювала зовнішньо торговельні операції товарами з 223 країнами. Значна частка зовнішньої торгівлі України орієнтується на ринки країн ЄС: 41% експорту (збільшення на 30%), 44% імпорту (збільшення на 29%). Частка країн СНД становить по експорту – 16% (збільшення на 15%), по імпорту – 23% (збільшення на 34%).

- Імпорт товарів в Україну – 49,5 млрд. дол. США, збільшення на 27% (на 10,7 млрд. дол. США).

- Експорт товарів з України – 43,3 млрд. дол. США, збільшення на 19 % (на 6,9 млрд. дол. США) [1].

Спільна митна політика Європейського Союзу спирається на митний союз, який полягає у ліквідації митних зборів та інших бар'єрів на шляху торговельних потоків між членами Союзу, а також створення загальної тарифної та митної політики між державами членами Союзу та третіми країнами [2].

Державна митна політика набуває великого значення на сьогодні – в умовах співпраці України та Європейського Союзу, бажанням вступити до цієї організації з метою розвитку і вдосконалення національного митного законодавства. Відповідно до Угоди про Зону вільної торгівлі між Україною та ЄС національна митна політика формується відповідно до вимог Європейського Союзу, здійснюються заходи щодо лібералізації торгівлі з ЄС [3].

Після підписання Угоди про асоціацію України та ЄС почалась активна економічна співпраця. Для нашої держави кінцевим результатом є повноправне членство в ЄС [4].

Державна митна політика України зазнає певних змін:

- тісна взаємодія органів ДФС із суб'єктами ЗЕД;

- удосконалення законодавства України у сфері інтелектуальної власності з метою недопущення незаконного перевезення об'єктів інтелектуальної власності через митний кордон України;

- для спрощення митних процедур на митниці, введення системи електронного декларування;

- міжнародна співпраця органів ДФС з метою протидії корупції та організованій злочинності.

- реформування ДФС [5].

У березні 2017 року Кабінет Міністрів України схвалив Концепцію реформування ДФС, яка охоплює і митну політику України також. Ця Концепція отримала рекомендації від Європейської Комісії та Митно-прикордонної служби США. Під час створення Концепції Міністерство фінансів України взяло до уваги митні стандарти ЄС (Customs Blueprints).

Важливим є факт використання митних режимів імпорту та експорту між Україною та Європейським Союзом. Згідно із даними Державної служби статистики України експорт України до ЄС у I півріччі 2017 року зріс на 26%. Серед країн ЄС зростання експорту можна спостерігати у таких державах, як Бельгія – на 74,8%, Литва – на 67% та Австрія – 55%. Найбільшим покупцем залишається Польща, експорт до якої зріс на 26%, а також Італія – на 27%. Також Нідерланди збільшили імпорт товарів з України більше ніж на 70%. Щодо імпорту, то Україна його збільшила ще на 24%.

В умовах сьогодення, коли український ринок пропонує споживачам широкий асортимент товарів різноманітного типу і функціональних можливостей, пересічному покупцеві досить важко визначитись із вибором фірми і технічних характеристик цих високотехнологічних пристроїв. Буде це відомий багатьом бренд чи модель товарів від менш відомого виробника [1].

Нерідко пересічний українець стикається з таким питанням: «Чи офіційно завезений цей товар в Україну?» [6]. І це питання не безпідставне, адже за даними Асоціації підприємств інформаційних технологій України (АПІТУ), в Україну на нелегальній основі ввозиться близько 25% смартфонів, 30% товарів ІТ-сектора і близько 50% накопичувачів пам'яті. Частка нелегального ринку телевізорів становить близько 15%, ноутбуків – 20%, планшетів і фотокамер – 25%, пілососів – 25%, холодильників і пральних машин – 20% [6].

Контрабандна продукція має конкурентну перевагу у вигляді більш низьких цін, що і приваблює покупців. При цьому легальна продукція з причини більш високих цін витісняється за рахунок нелегального імпорту, який поступово збільшує свою частку на ринку. При цьому знижуються відрахування до бюджету.

Так нелегальне завезення товарів в Україну призвело до зниження надходжень до бюджету на 4 млрд грн. [6]. Неофіційні товари можуть імпортуватись як для особистого використання, а фактично – для подальшого продажу (комерційної діяльності), а значить без сплати мита та НДС, що

призводить до недоотримання коштів бюджетом. Офіційно імпортовані товари призначені для реалізації на території України ввозиться зі сплатою всіх мит.

Таким чином, для вдосконалення сучасної митної політики України необхідно:

- вдосконалення чинного законодавства;
- співпраця органів ЄС та митних органів ДФС;
- проведення ефективних реформ та концепцій.

Отже, в умовах поглиблення інтеграційних процесів провадження ефективної митної політики України сприятиме: спрощенню доступу до ринку збуту українських товарів у ЄС; припливу іноземних інвестицій; поліпшенню економічного іміджу України у світі; швидкому реформуванню економіки; можливості знижувати свої імпортні ввізні мита терміном до 10 років; можливості уникнення антидемпінгових мит, тощо.

Список використаних інформаційних джерел

1. Звіт державної фіскальної служби України за 2017 рік. URL: <http://sfs.gov.ua/data/files/223549.PDF> (дата звернення: 23.03.2019).
2. Живора Г. Угода про асоціацію з ЄС: економічні наслідки для України. Науковий вісник Одеського національного економічного університету. Науки: економіка, політологія, історія. Одеса, 2014. № 8 (216). С. 107–121.
3. Основні аспекти Угоди про асоціацію між Україною та ЄС (ЗВТ+). URL: <https://eu-ua.org/sites/default/files/inline/files/osnovni-aspekti-ugodi-pro-asociasiyu-mizh-ukrainoyu.pdf> (дата звернення: 23.03.2019).
4. Урядовий портал. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади: Угода про асоціацію України з ЄС. URL: <https://www.kmu.gov.ua/ua/diyalnist/uevropajska-integraciya/ugoda-pro-asociasiyu> (дата звернення: 23.03.2019).
5. Гребельник О. П. Митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності: підручник. Київ: ЦНЛ, 2005, 695 с.
6. Новини фінансів України (Finance.ua) Стоп-контроль. Про масштаби контрабанди в Україні. URL: <https://news.finance.ua/ua/news/-/407156/stop-kontrol-pro-masshtaby-kontrabandy-v-ukrayini> (дата звернення: 23.03.2019).

ОКРЕМІ ПИТАННЯ ПРОБЛЕМИ НЕЗАКОННОГО ОБІГУ НАРКОТИКІВ В УКРАЇНІ

А. І. Рудь,
здобувач СВО Бакалавр, ОПП Право, спеціальності 081 Право
О. С. Кальян,
професор кафедри підприємництва і права, к.ю.н., доцент
Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

Актуальність теми полягає в тому, що за останні роки в сучасному світі злочинність пов'язана із наркотичним обігом являє серйозну проблему,

перешкоду для економічного, політичного і соціального розвитку нашої країни. Цій проблемі приділяють уваги політики, вчені, представники громадськості і звичайні громадяни. Одним із пріоритетних завдань діяльності правоохоронних органів на даний момент української держави є протидія незаконному обігу наркотичних засобів, адже відомо, що безупинно ростуть темпи поширення наркозалежності серед неповнолітніх, є формування організованих злочинних угруповань, які займаються наркобізнесом, значне збільшення кількості злочинних діянь, вчинених під впливом наркотичного сп'яніння чи у сфері обігу наркотичних речовин, дедалі помітніше становлять загрозу для безпеки та здоров'я всієї нації [2, с. 3].

Результати протидії злочинам, пов'язаних з незаконним обігом наркотичних засобів, не можна на даний момент визначити задовільними. До кримінальної відповідальності в більшості випадках не притягуються в особи, які споживають наркотичні засоби, ті, які виготовляють, купляють, зберігають чи продають, залишаються поза межами правового впливу.

Поряд із відомими видами наркотичної залежності поширюються її нові види. Як відзначають експерти, масштаби вживання наркотиків в Україні оцінюється як загроза національній безпеці.

Суспільно небезпечні наслідки поширення наркоманії викликають потребу заходів проти наркотичного обігу, переглянути у цій сфері національне адміністративне і кримінальне законодавство. Так, у ч. 1 ст. 307 ККУ було збільшено розмір санкції частин на строк від 4 до 8 років (попередня редакція від 3 до 8), в ч.2 передбачено покарання позбавлення волі від 6 до 10 років (попередня редакція від 3 до 8), ч.3. збільшено санкцію статті від 9 до 12 років позбавлення волі, а попередня редакція була від 8 до 12 років [1, с. 136].

Додатковим джерелом, що визначає нормативні умови боротьби із наркозлочинністю є Конвенція ООН проти транснаціональної організації злочинності, прийнята у 2000 році. Основна мета цього документу – це усунення законодавчих прогалів у боротьбі з транснаціональною організованою злочинністю, у тому числі з наркотичними засобами, психотропними речовинами, їх аналогами або прекурсорів.

Кабінетом Міністрів України було видано розпорядження від 28 серпня 2013 року "Про схвалення Стратегії державної політики щодо наркотиків на період до 2020 року". Ця стратегія визначає сутність та сучасні напрями державної політики щодо наркотиків, що знаходяться в незаконному обігу, та зниження попиту на них, подолання наркоманії як небезпечного суспільного явища. Новий стратегічний вектор державної політики щодо наркотиків зумовлений потребами її докорінної перебудови як чинника здоров'я, безпеки та майбутнього нації.

Стратегічна парадигма - це потреба у всебічному переході від карального, кримінально-правового спрямування антинаркотичних заходів до лікувально-профілактичних як найбільш плідних у контексті подолання наркоманії. Метою стратегії є забезпечення розв'язання проблеми наркотиків у суспільстві в

інтересах людини, надійного захисту громадського здоров'я і безпеки держави від загрози поширення наркоманії та наркозлочинності [3, с. 3].

Підсумовуючи викладене, слід відзначити, що проблема з реалізації обігу наркотичних засобів існувала і досі існує. В Україні за останні десять років дана проблема стала однією з найгостріших, адже вона негативно впливає на здоров'я людей, на соціальну сферу і є загрозою безпеки держави. Реалізація державної політики у сфері обігу наркотичних засобів, реформування правоохоронної системи та приведення її у відповідність правовим світовим стандартам сприятиме підвищенню рівня контролю, вдосконаленню нормативно-правових актів, проведенню різних заходів, спрямованих на виконання зобов'язань у зазначеній сфері, внаслідок чого відбуватиметься припинення зростання рівня наркоманії в Україні.

На наш погляд слід знайти більш дієвий шлях подолання наркоманії ніж існує зараз. Потрібно переосмислити ті ідеї, які були раніше, знайти більш ефективні, ті, які дійсно допоможуть подолати наркоманію, незаконний наркообіг і наркозлочинність в цілому.

Список використаних інформаційних джерел

1. Горькавий С. С. Поняття незаконного обороту наркотиків як злочину міжнародного характеру / С. С. Горькавий // Наукові записки Інституту законодавства ВРУ. – 2011. – 3 (6). – С.135-140.

2. Методичні рекомендації щодо взаємодії слідчих та оперативних підрозділів при розкритті та документуванні злочинів, пов'язаних з незаконним обігом наркотичних засобів / [О. Ю. Татаров, С. С. Чернявський, Д. Й. Никифорчук та ін.]. – К. : НАВС, 2014. – 41 с.

3. Розпорядження Кабінету Міністрів України "Про схвалення стратегії державної політики щодо наркотиків на період до 2020 року. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/735-2013-p>.

ЗАКОРДОННИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ МИТНОЇ ПОЛІТИКИ В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ

Г. А. Ткаченко,
аспірант

Дніпровський державний аграрно-економічний університет,
Україна, м. Дніпро

Інтеграція України до глобального й європейського політичного, економічного та правового простору - процес дуже складний та неоднозначний. На цьому шляху існують загрози неконтрольованого з боку держави відкриття національних ринків, що пов'язане з певними ризиками, серед яких - ризики зниження експортного потенціалу та створення конкуренції для вітчизняних виробників товарів. Саме тому в Україні особливої уваги та гостроти набуває питання щодо удосконалення системи регулювання зовнішньоекономічної

діяльності з метою підвищення її ефективності, визначення принципів та напрямів удосконалення, застосування необхідних інструментів регулювання.

Досвід економічно розвинутих країн світу свідчить, що державна політика повинна окреслювати рамки економічної діяльності учасників економічних відносин, стимулюючи або стримуючи її залежно від існуючих економічних пріоритетів. При цьому, одним з головних завдань регулювання економічної системи є підтримання динамічної рівноваги між спрощенням організації діяльності суб'єктів ЗЕД та державним контролем за нею для досягнення визначених державою показників економічних перетворень у суспільстві [1].

Актуальність і пріоритетність розвитку зовнішньої торгівлі як чинника розширеного відтворення та модернізації національної економіки є очевидними. Вони зумовлені необхідністю за рахунок поглиблення участі країни в системі міжнародного поділу праці, динамічного географічного розподілу товарообороту забезпечити приплив і використання найсучасніших засобів виробництва та на їх основі – найбільш повне використання людського, інтелектуального і соціального капіталу у відтворювальних процесах у національній економіці. Структура національної економіки, особливо її виробнича структура, темпи розвитку суттєво залежать від змін, які відбуваються на світових ринках товарів і капіталів.

На сучасному етапі розвитку економіки, в складних ринкових умовах України та у світі, проведення ефективної митної політики необхідне для врегулювання зовнішньоекономічної діяльності та можливості інтеграції у світовий торговельний простір. Митна політика визначає основні цілі та завдання митної справи, яку становлять порядок переміщення через митний кордон України товарів і послуг, митне регулювання, пов'язане з установленням податків і зборів, процедур митного контролю та митного оформлення, боротьба з контрабандою та порушеннями митних правил, інші заходи, спрямовані на реалізацію митної політики України. Митна політика є одним з основних інструментів протекціоністської політики держави, проте на шляху до лібералізації торгівлі з ЄС Україна змінює даний вектор спрямованості та здійснює зменшення чи скасування ставок мита на певні, визначені угодою про Зону вільної торгівлі між Україною та ЄС, групи товарів. Україна як держава, що претендує на членство в Євросоюзі, формує митну політику з дотриманням вимог світових організацій. В умовах курсу європейської інтеграції пріоритети митної політики набувають особливого значення та зосереджуються на питаннях міжнародного співробітництва й впровадження в Україні світового досвіду митного регулювання, необхідним є використання об'єктивно існуючих порівняльних і конкурентних переваг в окремих галузях і сферах економіки. Процес європейської інтеграції, до якого залучилася Україна, впливає на зовнішньоекономічну діяльність і обумовлює необхідність вдосконалення, перш за все, податкової та митної політики, що забезпечують регулювання цієї сфери.

Сучасні глобальні процеси не відбуваються хаотично, а є керованими та організованими. Закономірно постає питання про глобальну керованість світом та світовим розвитком, а також про роль окремих суб'єктів у глобалізаційних процесах. Окремі взаємопов'язані елементи, які утворюють кістяк глобальних процесів (особистості, нації-держави, людство та світосистема націй-держав), розвиваються одночасно, але не рівномірно. Найбільш повно процес глобалізації охоплює економіку і фінанси, активно, але менш повно – політику, ще менше – духовне життя суспільства, національну культуру, традиції, право, мораль. На сучасному етапі розвитку багатопольярного світу жодна країна не здатна розвиватись ізольовано.

Одним із напрямів глобалізації є аспекти уніфікації митних процедур, що дозволить спростити процеси міжнародної торгівлі та удосконалити митну політику держави. Посилення дії інтеграційних процесів на макро- та мікрорівні пояснюється зростаючою взаємозалежністю економік окремих країн і має прояв в укладанні дво- та багатосторонніх угод щодо регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

Однак пріоритетним принципом формування та розвитку зовнішньої політики України є суверенітет і дотримання національних інтересів. При цьому митна справа виступає не лише як інструмент і провідник зовнішньоекономічної діяльності, а й має важливіше значення, стаючи регулятором і засобом формування нових економічних відносин та зв'язків.

Завданням уряду будь-якої країни є побудова механізмів регулювання митної справи, націлених на забезпечення митної безпеки та національних інтересів [2].

Згідно з Митним кодексом України митна справа включає в себе порядок і умови переміщення товарів через митний кордон України, їх митний контроль та митне оформлення, застосування механізмів тарифного і нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, справляння митних платежів, ведення митної статистики, обмін митною інформацією, ведення Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності, здійснення відповідно до закону державного контролю нехарчової продукції при її ввезенні на митну територію України, запобігання та протидія контрабанді, боротьба з порушеннями митних правил, організація і забезпечення діяльності митних органів та інші заходи, спрямовані на реалізацію державної політики у сфері державної митної справи, становлять державну митну справу.

Дані складові митної справи необхідно сформулювати таким чином, щоб досягти балансу інтересів держави та бізнесу при реалізації митної політики. Для цього слід визначити критерії відповідності механізму здійснення митної справи вимогам держави та уряду, тобто критерії досягнення балансу інтересів. При цьому необхідно визначити категорійний апарат механізму формування балансу інтересів держави та уряду при здійсненні митної справи.

Сучасні процеси міжнародної торгівлі потребують введення сучасних методів митного контролю. Значне зростання кількості торгових потоків,

функціонування великих корпорацій з глобальними мережами, складними бізнес системами, ланцюгами постачання, потреба проведення господарських операцій у стислі терміни та інші складові сучасної торгівлі створили необхідність перенесення процедур, що здійснюються митними органами на етап після митного оформлення. Для гарантування економічної безпеки під час процесів міжнародної торгівлі світовими організаціями створено низку нормативно-правових актів, які визначають стандарти державного контролю.

Варто зазначити, що закордонні митні адміністрації використовують сучасні технології в процесі митного контролю, що відповідає міжнародним стандартам у сфері ризик-менеджменту та рекомендаціям ВМО; розвиток партнерських відносин між митницею та бізнесом значно зменшує митні бар'єри; використання максимально спрощених процедур сумлінних учасників ЗЕД сприяє швидкому і своєчасному надходженню митних платежів до державного бюджету. Слід відмітити, що підвищення ефективності роботи митних органів України не можливе без врахування досвіду розвинутих країн. Корисними є напрацювання, що можуть бути використані для розвитку системи управління ризиками в митній справі України, митних адміністрацій окремих країн ЄС [3].

Для того щоб досягти оптимізації відносин з Європейським Союзом, Україна має засвоїти досвід країн Центральної Європи, особливо Польщі, яка впевнено проводила переговорні процеси про вступ до ЄС, оперативно вирішувала внутрішні соціально-економічні проблеми. Українське державне керівництво має чітко підтримувати незмінність зовнішньополітичного курсу на євроінтеграцію, проводити відкриту, прозору і зрозумілу для своїх громадян та світу інтеграційну політику, впроваджувати європейські норми і стандарти життя.

Список використаних інформаційних джерел

1. Україна в інтеграційних процесах: сучасний стан та перспективи розвитку [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://naub.oa.edu.ua/2014/ukrajina-v-intehratsijnyh-protseah-suchasnyj-stan-ta-perspektyvu-rozvytku-2/>.
2. Митна політика України в умовах розвитку відносин з Європейським Союзом [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://ven.ztu.edu.ua/article/viewFile/66501/61903>.
3. Матеріали науково-практичного круглого столу [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://ir.nusta.edu.ua/jspui/bitstream/doc/1259/1/1194_IR.pdf.

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ МИТНИМИ РИЗИКАМИ: ДОСВІД РЕСПУБЛІКИ КАЗАХСТАН

О. А. Фрадинський,

завідувач відділу дослідження митних ризиків, к.е.н., доцент, с.н.с.

Науково-дослідний інститут фіскальної політики

Університет Державної фіскальної служби України, Україна, м. Хмельницький

Підвищення ефективності митного адміністрування передбачає використання комплексу заходів по вдосконаленню митних операцій та розвитку митних технологій, серед яких важливе місце займає застосування системи управління ризиками (далі – СУР).

Нормативно-правову основу функціонування системи управління ризиками в Республіці Казахстан (далі – РК): Кодекс РК «О таможенном регулировании в Республике Казахстан»; наказ Міністерства фінансів РК №100 від 01.02.2018 р. «Об утверждении стратегии и тактики применения органами государственных доходов системы управления рисками, а также Правил ее функционирования»; наказ Міністра фінансів РК №170 ДСП від 01.02.2018 р. «Об утверждении правил реализации органами государственных доходов процесса управления рисками».

Під СУР РК розуміється комплекс заходів, що проводиться митними органами для реалізації наступних цілей [1]:

- забезпечення ефективності митного контролю;
- зосередження уваги на областях ризику з високим рівнем та забезпечення ефективного використання ресурсів митних органів;
- створення умов для прискорення та спрощення переміщення через митний кордон Євразійського економічного союзу товарів, за якими не виявлена необхідність застосування заходів по мінімізації ризиків.

Застосування СУР при митному контролі здійснюється у двох напрямках: до випуску товарів та після випуску товарів. Органи державних доходів застосовують СУР при визначенні товарів, транспортних засобів міжнародних перевезень, документів та осіб, що підлягають митному контролю, а також форм митного контролю, що застосовуються до них та степені проведення митного контролю. Митні органи можуть застосовувати систему управління ризиками при проведенні інших видів контролю (нагляду), покладених на них митним законодавством Євразійського економічного союзу та (або) законодавством РК.

Порядок функціонування СУР при проведенні митного контролю до випуску товарів включає в себе наступні дії посадових осіб [2]:

- збір та обробку інформації, отриманої з різних джерел про об'єкти митного контролю, про митні операції та результати митного контролю, проведеного як до так і після випуску товарів;

- аналіз результатів оперативно-розшукових заходів, проведених органами державних доходів;
- створення реєстру ризиків;
- проведення аналізу та оцінки ризиків, визначення області та індикатору ризику, а також прогнозування результатів застосування заходів по мінімізації ризиків;
- категоріювання осіб, які здійснюють митні операції, шляхом віднесення їх до категорій низького, середнього або високого рівня ризику;
- розробка і затвердження профілів ризику;
- впровадження у відповідні інформаційні системи органів державних доходів автоматизованих профілів ризику, направлення у відповідні територіальні органи державних доходів неавтоматизованих профілів ризику для ідентифікації ризику;
- вибір об'єктів митного контролю та застосування заходів по мінімізації ризиків по профілях ризику. Які спрацювали;
- внесення у відповідні інформаційні системи результатів проведених форм митного контролю, вказаних у заходах по мінімізації ризиків в автоматизованих профілях ризику, які спрацювали;
- надання звіту про результати застосованих заходів по мінімізації ризиків по неавтоматизованих профілях ризику, які спрацювали;
- здійснення моніторингу діючих профілів ризику.

Порядок функціонування СУР при проведенні митного контролю після випуску товарів включає в себе наступні дії посадових осіб: збір та обробку інформації про об'єкти митного контролю, здійснених митних операціях з метою виявлення ризику; проведення аналізу для оцінки та визначення рівня ризиків; вибір об'єктів для проведення митних перевірок (може здійснюватися без розробки та затвердження профіля ризику); аналіз та оцінка результатів по проведених митних перевірках.

За результатами аналізу ефективності подальшого застосування наявних профілів ризику та результатів застосування заходів з мінімізації ризиків, готуються пропозиції: про розробку нових профілів ризику, про актуалізацію функціонуючих профілів ризику або про відміну профілів ризику; по вдосконаленню СУР і модернізації відповідної інформаційної системи.

Станом на кінець 2015 року митними органами було розроблено 216 профілів ризику. Після проведення роботи з актуалізації існуючих профілів на кінець 2017 року їх кількість становила 98. Із запровадження електронного декларування, у 2018 році кількість профілів склала 110, а вони були зорієнтовані на: дотримання заборон та обмежень; дотримання умов митних процедур; ризик заниження митної вартості товарів; ризик по несплаті антидемпінгового мита по заниженій ставці; ризик порушення прав інтелектуальної власності; ризик недостовірного декларування товарів [3].

В цілях диференціального застосування заходів по мінімізації ризиків митні органи можуть здійснювати категоріювання осіб, які здійснюють митні операції, шляхом віднесення їх до категорій низького (великі виробники, інвестори, уповноважені економічні оператори), середнього (основна кількість декларантів) або високого (які притягувалися до кримінальної відповідальності за порушення митного законодавства, або ж мають заборгованість за митними платежами і податками) рівня ризику.

При здійсненні діяльності з управління ризиками митні органи переважно використовують інформаційні системи та інформаційно-комунікаційні технології. Інформація, що міститься в профілях та індикаторах ризику, є конфіденційною, за виключенням випадків встановлених законодавством РК, а також за виключенням наступних індикаторів – фактів притягнення до кримінальної та (або) адміністративної відповідальності за порушення митного законодавства РК; наявності заборгованості за митними платежами, податками, спеціальними, антидемпінговими, компенсаційними митами.

При використанні СУР в інформаційній системі «Астана 1» використовується мережа, із чотирьох, так званих «кольорових коридорів» - зеленого, синього, жовтого і червоного кольорів. В зелений коридор направляються декларації по відношенню до яких ризиків не виявлено. Такі декларації випускаються системою автоматично, без участі посадової особи. Питома вага таких декларацій становить близько 77,3%. В синій коридор направляються декларації для проведення митного контролю після випуску товарів. Тут теж передбачено автоматичний випуск товарів. Питома вага декларацій, відібраних через синій коридор, становить близько 2,7%. В жовтий коридор направляються декларації для проведення перевірки документів та відомостей на етапі митної очистки товарів. Питома вага декларацій, відібраних для проведення документального контролю, становить близько 16,4%. В червоний коридор направляються декларації для проведення фізичного контролю (митного огляду, митної експертизи) на етапі митної очистки товару. Питома вага декларацій, відібраних для проведення фізичного контролю, складає 3,6%. Про ефективність застосування СУР в РК свідчать наступні факти – якщо у 2011-2015 роках кількість митних перевірок складала 27-36%, то в 2016-2018 роках вона зменшилася до 16-19%. А їх ефективність у зазначених періодах виросла із 24-34% до 50-60% [3].

Перспективи розвитку СУР в РК полягають в наступному:

– вдосконалення СУР шляхом використання нових інформаційних технологій через: зменшення охоплення профілю ризиків масиву декларацій за рахунок виявлення декларацій з більшим рівнем ризику; зменшення, за допомогою статистичних моделей, кількості неправдивих спрацювань; комбінування експертних знань та статистичних моделей; забезпечення автоматичного профілювання ризиків шляхом використання машинного навчання та інтелектуального аналізу на історичних даних; підвищувати якість збору, узагальнення і аналізу інформації по ухиленню від оподаткування;

– вдосконалення СУР через підвищення ефективності митного контролю, шляхом перегляду Стратегії та тактики використання СУР; продовження роботи по переносу акцентів контролю із етапів митної очистки товарів та етап їх випуску; перегляд порядку категоріювання учасників зовнішньоекономічної діяльності, а також застосування механізму категоріювання до всіх учасників ланцюга поставок.

Список використаних інформаційних джерел

1. Кодекс Республики Казахстан «О таможенном регулировании в Республике Казахстан» URL: https://online.zakon.kz/Document/?doc_id=39082703&doc_id2=39082703#pos=486;-290&pos2=7949;-212 (дата звернення: 26.02.2019).

2. Приказ Министерства финансов Республики Казахстан №100 от 01.02.2018 г. «Об утверждении стратегии и тактики применения органами государственных доходов системы управления рисками, а также Правил ее функционирования» URL: https://tengrinews.kz/zakon/pravitelstvo_respubliki_kazahstan_premier_ministr_rk/finansyi/id-V1800016380/ (дата звернення: 25.02.2019).

3. Система управления таможенными рисками в органах государственных доходов URL: atameken.kz/uploads/content/files/Презентация%20для%20сайта%20НПП.pptx (дата звернення: 26.02.2019).

МИТНА ВАРТІСТЬ ТОВАРІВ ТА ЇЇ ВИЗНАЧЕННЯ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ

Д. А. Янушкевич,

доцент кафедри маркетингу та торговельного підприємництва, к.т.н., с.н.с.
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ, Україна, м. Харків

Євроінтеграційні прагнення України стали невід’ємними реаліями політичного сьогодення. Угода про асоціацію між Україною та Європейським Союзом (ЄС) передбачає запровадження умов для посилення економічних та торговельних відносин, які вестимуть до поступової інтеграції України до внутрішнього ринку ЄС, у тому числі завдяки створенню поглибленої і всеохоплюючої зони вільної торгівлі, як це визначено у Розділі IV («Торгівля і питання, пов’язані з торгівлею») цієї Угоди, та підтримувати зусилля України стосовно завершення переходу до діючої ринкової економіки, у тому числі шляхом поступової адаптації її законодавства до вимог ЄС [1]. Процеси інтеграції України до ЄС обумовлюють необхідність перебудови вітчизняної митної справи у напрямку спрощення та гармонізації митних процедур у міжнародному ланцюгу поставок. Однією із передумов такої трансформації є оптимізація митного контролю на основі застосування системи управління

ризиками (СУР), що сприяє активізації зовнішньої торгівлі та впливає на покращення бізнес-клімату в Україні.

Основоположні принципи застосування СУР для визначення форм та обсягів митного контролю закріплено з 2012 року у Митному кодексі України [2]. Положення Митного кодексу України щодо безпосереднього застосування системи управління ризиками відповідають стандартним правилам 6.3 і 6.4 розділу 6 Загального додатка до Міжнародної конвенції про спрощення та гармонізацію митних процедур, розділу 4 статті 7 Угоди про спрощення процедур торгівлі СОТ, положенням Митного кодексу Союзу щодо управління ризиками, прийнятого відповідно до Регламенту (ЄС) № 952/2013 Європейського Парламенту та Ради від 9 жовтня 2013 року.

До основних міжнародних нормативно-правових актів, які запроваджують застосування системи управління ризиками у сфері митної справи відносяться:

– Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами – членами, з іншої сторони від 16 вересня 2014 р. [1];

– Рамкові стандарти безпеки та полегшення всесвітньої торгівлі Всесвітньої митної організації від 01 червня 2005 р. [3];

– Міжнародна конвенція про спрощення та гармонізацію митних процедур (укладена 18 травня 1973 р. в Кіото) [4];

– Компендіум з управління ризиками Всесвітньої митної організації [5].

З урахуванням Рамкових стандартів забезпечення безпеки і спрощення процедур міжнародної торгівлі Всесвітньої митної організації, Компендіуму з управління ризиками та кращого міжнародного досвіду з управління митними ризиками в Україні удосконалено порядок здійснення аналізу та оцінки ризиків. Так, у 2015 р., в статтю 363 Митного кодексу України, включені положення про діяльність митних органів з оцінки та управління ризиками, які полягають у виконанні таких завдань [2]:

1. Формування інформаційної бази даних системи управління ризиками органів доходів і зборів;

2. Аналіз, виявлення та оцінка ризиків, у тому числі з використанням інформаційних технологій, що включають систематичне:

- виявлення умов і факторів, що впливають на виникнення ризиків;

- визначення областей ризику;

- визначення критеріїв, використання яких дає можливість здійснювати вибір об'єкта контролю, що становить ризик (індикаторів ризику);

- здійснення оцінки імовірності виникнення ризиків та можливої шкоди у разі їх проявлення.

Митні ризики розподіляються на фіскальні та нефіскальні. Фіскальні ризики - ризики, виявлення яких спрямоване на недопущення мінімізації сплати податків і зборів, митних та інших платежів під час здійснення зовнішньоекономічних операцій. Нефіскальні ризики (ризики безпеки) -

ризиків, виявлення яких направлене на забезпечення в межах компетенції митних органів захисту національної безпеки, життя і здоров'я людей, тварин, рослин, довкілля, інтересів споживачів.

СУР охоплює ключові області ризиків (на сьогодні переважно фіскального характеру), включаючи такі напрямки як: контроль правильності визначення митної вартості, класифікації та походження товарів, достовірність декларування, застосування заходів нетарифного регулювання тощо. Область ризику – згруповані об'єкти аналізу ризику, щодо яких існує потреба у застосуванні окремих форм митного контролю або їх сукупності. Ключові області митних ризиків та ймовірність їх проявлення наведені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Області митних ризиків та ймовірність їх проявлення

Область митних ризиків	Ймовірність проявлення, %
Достовірність декларування товарів та транспортних засобів	62
Розрахунок митної вартості товарів	14
Правильність класифікації товарів згідно УК ТЗЕД	9
Правильність нарахування мита та застосування податкових пільг	3
Державний контроль та нагляд	4
Інші області ризиків (переміщення наркотичних, психотропних речовин та прекурсорів, ліцензування та квотування, переміщення об'єктів, що є правами інтелектуальної власності тощо)	8

Згідно даних, наведених у таблиці 1, фіскальні ризики визначаються, високою ймовірністю їх проявлення і включають безпосередньо або опосередковано розрахунок митної вартості товарів, правильність класифікації товарів згідно УКТ ЗЕД, нарахування мита, застосування податкових пільг, визначення країни походження товару тощо. При цьому, ймовірність проявлення правильності розрахунку митної вартості товарів становить 14 %.

Фактори ризику невірної визначення митної вартості товарів, що переміщуються через митний кордон України, залежать від сукупності факторів ризику методу, що застосовувався для визначення цінових показників товару [6]. Фактори ризику, що властиві кожному із методів визначення митної вартості, та можливі шляхи їх подолання наведено у таблиці 2.

Таблиця 2 – Фактори ризику визначення митної вартості товарів

№ з/п	Метод визначення митної вартості	Фактори ризику	Можливі шляхи подолання
1	За ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються (вартість операції)	Порогова митна вартість	Формування цінової бази товару з урахуванням країни походження, виробника, наявності посередників тощо, сукупність ознак для порівняння товарів (імпортованого та обраного, як опорний)

		Діапазони відхилень цін	Визначення діапазону можливого коливання цін імпортованого товару відносно опорних значень
		Документи, що підтверджують додаткові витрати	Верифікація документів, що підтверджують заявлену митну вартість
2	За ціною угоди щодо ідентичних товарів	Сукупність характеристик, товару для порівняння Показники якості та діапазон їх коливань Репутація на споживчому ринку України	Визначення чисельних значень характеристик груп товарів за УКТ ЗЕД Визначення чисельних показників, якості порівнюваних товарів Маркетингове дослідження за визначеною сукупністю показників
3	За ціною угоди щодо подібних (аналогічних) товарів	Фактори ризику за п. 2 Комерційна взаємозамінність	Шляхи подолання за п. 2 Розробка показників комерційної взаємозамінності товарів та методика їх застосування
4	На основі віднімання вартості	Фактори ризику за пунктами 3, 4	Шляхи подолання за пунктами 3, 4
5	На основі додавання вартості (обчислена вартість)	Фактори ризику за пунктами 3, 4 Технологічна схема переробки	Шляхи подолання за пунктами 3, 4 Запити у відповідні посольства та консульства за визначеним колом показників
6	Резервний	Залежно від обраного методу визначення цінкових показників товару	
7	Товари, призначені для експорту	Документи	Верифікація документів про походження товарів з України

Питання визначення митної вартості також є надзвичайно важливим з інших міркувань, адже цей показник використовується в низці випадків, зокрема для нарахування митних платежів, застосування заходів державного регулювання ЗЕД, ведення митної статистики та для розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки.

Таким чином, розглянуті основні узагальнені фактори ризику окреслюють поле невизначеності при здійсненні оцінки митної вартості імпортованих в Україну товарів. Водночас, оцінюючи митну вартість нових для споживчого ринку України товарів, необхідно здійснити визначення максимальної сукупності показників, які можуть характеризувати той чи інший товар.

З метою підвищення ефективності здійснення митного контролю, наступним кроком, може бути застосування сучасних методів управління ризиками за рахунок впровадження ризик-орієнтованого мислення у відповідності з вимогами Рамкових стандартів безпеки та полегшення всесвітньої торгівлі Всесвітньої митної організації та міжнародних стандартів ДСТУ ISO 9001:2015 Система управління якістю. Вимоги, ДСТУ ISO

31000:2014 Менеджмент ризиків. Принципи та керівні вказівки та ДСТУ ISO 31010:2013 Керування ризиком. Методи загального оцінювання ризику[7].

Список використаних інформаційних джерел

1. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/984_011.

2. Митний кодекс України [Електронний ресурс] : Закон України від 13 березня 2012 р. № 4495–VI // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4495-15>. – Назва з екрану.

3. Рамкові стандарти безпеки та полегшення всесвітньої торгівлі Всесвітньої митної організації [Електронний ресурс] : [прийнято 01 червня 2005 року]. - Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/976_003?test=XX7MfyrCSgkyiiRIZi2r/.7uHdlv.sFggkRbI1c.

4. Міжнародна конвенція про спрощення і гармонізацію митних процедур (Киотська конвенція) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/995_643.

5. Customs risk management compendium – World Customs Organization [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.wcoomd.org/learning_customshome_alearningoncustomsvaluation.

6. Методи визначення митної вартості: фактори ризику та шляхи їх подолання [Електронний ресурс] : [сайт інформаційної підтримки для учасників ЗЕД QD Professional]. Режим доступу: <https://qdpro.com.ua/document/7525>.

7. Yanushkevych D. Modern Approaches to Risk Management and Their Use in Customs / V. Afanasieva., L. Ivanov, D. Yanushkevych // Траектория науки. – 2017. – Т. 3, № 4. – С. 6.1-6.14. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/trna_2017_3_4_8.

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,
доцент кафедри обліку, оподаткування та міжнародних економічних
відносин, к.е.н., доцент
А. А. Бакулін,
студент
Харківський національний автомобільно-дорожній університет,
Україна, м. Харків

Перехід від індустріального до постіндустріального суспільства, заснованого на нових джерелах енергії і нових способах виробництва, супроводжувався переверотом в науці, формуванням нової наукової парадигми. На відміну від класичної науки, орієнтованої на пізнання ізольованих фрагментів реальності, наука кінця ХХ – початку ХХІ ст. характеризується зростанням досліджень, що носять междісциплінарний характер і мережеву організацію знання, об'єктом вивчення якої є складні саморозвиваючі системи. Не в останню чергу означене стосується підготовки сучасних фахівців з підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

В сучасній науці з'явилися нові фундаментальні поняття «самоорганізація», «динамічна рівновага», «хаос», «дисипативні структури», «складність» та інші. Найважливішим напрямком економічних наук в контексті останньої наукової революції постала інноваційна діяльність, яка визначається інформаційними технологіями.

У постіндустріальній економіці зросла роль інформації, технологій її створення і обробки. Найбільшу конкурентоспроможність забезпечують: виробництво наукоємної продукції, науково-дослідницька діяльність, проектування і випуск нових виробів. Аналіз розвитку світової економіки показує, що в економічно розвинених країнах приріст національного доходу на 65-80% досягається за рахунок галузей, які виробляють наукомістку продукцію. Активне впровадження наукових досліджень в виробництво приносить значний економічний ефект.

Концентрація науки, бізнесу, фінансів, освітніх центрів та наукоємних виробництв в високорозвиненому регіоні виступає як центр впливу транснаціонального масштабу.

В економіці знань, що є ядром постіндустріальної економіки, сучасні інформаційні технології і освіту придбали ключову роль в економічному і соціальному розвитку суспільства. Все більша висока частка доданої вартості припадає на інтелектуальну складову і покриває практично всі галузі формування та використання людського капіталу як економічного ресурсу. Наявність в регіонах розвиненої «інноваційної системи» – мережі університетів, лабораторій, наукових центрів є умовою підвищення конкурентоспроможності національної економіки на світовому ринку внаслідок їхньої здатності здійснювати випуск фахівців, здатних приносити користь суспільству.

Університети як центри наукової думки, як дослідницько-орієнтовані освітні організації стають не тільки осередками формування соціо-культурного, освітнього простору, а й факторами розвитку регіонів, для успішного функціонування яких вкрай необхідні фахівці насамперед з підприємництва. Класичні університети індустріального суспільства, здійснюючи традиційну діяльність з передачі та відтворення знань для підготовки фахівців, необхідних для бізнесу, промисловості і суспільно-політичної сфери, до початку ХХІ ст. придбали лідируючу роль у розвитку людського капіталу країни. Формуючи інтелектуальний потенціал регіонального та національного масштабу, вища освіта сприяє забезпеченню конкурентоспроможності національної економіки в глобальній економічній системі.

Глобалізація, долаючи просторові межі на основі економічної, політичної і соціальної активності, неминуче справляє помітний вплив і на вищу освіту. Посилюється мобільність образів і символів, надзвичайно широке поширення методів мислення і способів комунікації – це унікальні і безпрецедентні особливості початку нового тисячоліття.

Слід зазначити, що не існує історичного еквівалента глобального проникнення і обсягом культурного руху, який можна було б порівняти за потужністю з впливом сучасних телекомунікацій, радіомовлення і транспортних інфраструктур. Системні зміни в людському суспільстві, викликані глобалізацією, такі як взаємопроникнення культур, віртуалізація багатьох сфер життя, поява мережевих освітніх слуг, призводять до принципових змін природи вищої освіти.

В умовах безперервних інновацій класичний університет, дітище західноєвропейської культури, місія якого полягала у вдосконаленні культури, соціуму і особистості в інтелектуальному, естетичному та етичному відношенні, змушений відмовитись від традиційних форм і орієнтуватися на загальносвітові тенденції, доводячи свою конкурентоспроможність на світовому ринку. Масова культура, інтернаціональна мова спілкування, формування єдиного економічного простору, інформаційні глобальні мережі, розвиток міжнародного відповідності кваліфікацій неминуче призводять до змін традиційного змісту ідеї університету, породжуючи таку його форму, яка

здатна вивести в світове освітнє співтовариство. Вихід університету на світовий рівень в епоху глобалізації стає об'єктивною необхідністю і викликом сучасності, з яким намагаються впоратися всі вузи.

Всесвітня доповідь ЮНЕСКО «До суспільств знання» (2005 р.) [1] в особі експертів міжнародного рівня стверджує, що одне із завдань закладів знання складатиметься як переосмислення роботи, яка пов'язана з продукуванням та трансферами знань внаслідок потреби в нових моделях розвитку вищої освіти. Сформована парадигма вищої освіти вже сьогодні характеризується такими рисами як: доступність освіти з будь-якого куточка земної кулі, освіти без відриву від виробництва і протягом усього життя. Освіта, що не обмежується певним і остаточним місцем і часом, покликана збагачувати творчий потенціал особистості.

Багатьма дослідниками зроблено висновок, що в постійно змінюваних соціально-економічних умовах назріла актуальна вимога, що змінює парадигму вищої освіти. «Європейська модель університету досягла своїх природних меж, як навчальний заклад, створений в певному географічному місці, як двигун науки і розповсюджувач кодифікованих знань серед еліти, сформованої на основі як інтелектуальних, так і соціально-політичних і економічних критеріїв. Виникнення нових знань, а так само їх розподіл по все більш спеціальними дисциплінами, їх об'єднання в усі більш складні комплекси і все менша ієрархічність структури знань ставлять під сумнів життєздатність «університетів» [1, с. 95].

Глобальна сучасність вимагає нових форм університету – університету дослідницького типу, що володіє інноваційним потенціалом. Вища освіта без реалізації функцій наукових досліджень і формування нових знань стане звичайним продовженням середньої освіти. Нова наукова картина світу привела до більш складної організації науки, а слідом за ними і освіта стала інтерпретуватися як між- і кроссдисциплінарний феномен. Зміни в науці змушують багато університетів реорганізувати свою роботу, створюючи нові кафедри по новим галузям наук і збільшувати кількість багатодисциплінарних предметів.

Стосовно напрямків економічних спеціальностей, особливо тих, що стосуються підготовки фахівців з підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, означене знаходить прояв (для студентів факультету управління та бізнесу, спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» Харківського національного автомобільно-дорожнього університету) у розширенні учбових планів у вигляді проникнення нових дисциплін: основи торгової діяльності, державне регулювання підприємницької діяльності, екологічне підприємництво, основи біржової діяльності, транспортне підприємництво, міжнародна торгівля і торгова політика, торгове підприємництво, управління якістю, маркетинг торгово-посередницьких послуг, фондова біржа і ринок цінних паперів (на рівень бакалавра),

підприємницьке право, підприємницькі комунікації, інноваційне підприємництво та інтелектуальний бізнес (на рівень магістра).

Академічні інститути в рамках стандартної моделі ХХ століття зазнають принципові зміни в завданнях і стратегії своєї роботи, структурі організації, та навчальних технологіях. Сучасним успішним університетом вважають освітню мережеву структуру та активного агента економіки, що здатний готувати кадри під замовлення, проводити фундаментальні та прикладні дослідження, освоювати затребувані технології.

Підвищуючи свій світовий освітній рейтинг і прагнучи до придбання іміджу університету з високим науково-дослідним потенціалом, віртуальної активністю і міжнаціональними комунікаціями, традиційний університет трансформується в університет дослідницький, логічно просуючись до залежного становища не тільки від держави, але і від стану економіки, структур бізнесу, можливостей студентів оплачувати освіту тощо.

Досягнення рейтингових показників оцінки якості освіти, розроблених міжнародними організаціями на наднаціональному рівні, для глобального порівняння успіхів, такі як: індекс цитування, кількість іноземних студентів, кількість статей, опублікованих в іноземних журналах, участь у міжнародних конференціях дозволяє стати університетом світового класу і увійти в світовий освітній простір. В кінцевому підсумку, ознакою професіоналізму стає не певний багаж предметних знань, а вміння швидко освоювати нові знання.

За останні роки змінився і статус студентів: вони тепер виступають в якості клієнтів – покупців освітніх послуг. Споживче ставлення при виборі навчального закладу проявляється в оцінці реклами, сайту, відповідності вимогам ринку праці, наявності новітніх досягнень в організації навчального процесу. Співвідношення ціни та якості стає визначальним. Кожна форма взаємодії зі студентами-клієнтами супроводжується юридично. Віртуалізація освіти і доступність до ресурсів з будь-якої точки локалізації, відхід від традиційних форм навчання та впровадження нових методів, тобто наявність ефективного сервісу та легкості засвоєння дисциплін, трансформують університетську освіту в якийсь момент життя, поряд з іншими «епізодами», запропонованими суспільством споживання. [2]

Революція в області інформаційних технологій привела до багаторазового прискорення виробництва знання. Завдяки сучасним технічним можливостям створюється небачений в попередні епохи кумулятивний ефект між використанням інформації, і її перетворенням в знання та інновації. При цьому виникає протиріччя між кількістю доступної сьогодні інформації і людською здатністю через спричиняти з потоку інформації знання. Інформація, яка використовується як інструмент знання, але без навичок аналізу, сортування і оцінки, буде залишатися набором фрагментарних або незрозумілих відомостей. Економіст-неоінституціоналіст, Нобелівський лауреат з економіки Д. Норт у своїй новій роботі «Розуміння процесу економічних змін» пише: «Зміни в

середовищі створюють нову і в багатьох випадках несподівану середу завтра, несподівану в тому сенсі, що у нас немає історичного досвіду» [3]. В цьому сенсі формування професійних компетентностей фахівців з підприємництва є не тільки важливим, а й вкрай необхідним.

Список використаних інформаційних джерел

1. Всемирный доклад ЮНЕСКО 2005 г. «К обществам знания». Париж, 2005. URL: <http://www.unesdoc.unesco.org/images/0014/001418/141843r.pdf>. (дата звернення 13.03.2019).

2. Кларк Б. Р. Создание предпринимательских университетов: организационные направления трансформации [Текст] / Б. Р. Кларк; пер. с англ. А. Смирнова; Гос. ун-т – Высшая школа экономики. – М.: Изд. дом Гос. ун-та – Высшей школы экономики, 2011. 240 с.

3. Норт Д. Понимание процесса экономических изменений / пер. с англ. К. Мартынова, Н. Эдельмана; Гос. ун-т – Высшая школа экономики. – М.: Изд. дом Гос. ун-та – Высшей школы экономики, 2010. 256 с.

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ НАДІЙНОСТІ

В. І. Вербицька,

доцент кафедри обліку, оподаткування та міжнародних економічних відносин,
к.е.н., доцент

Г. В. Разгоняєв,

студент

Харківський національний автомобільно-дорожній університет,
Україна, м. Харків

В сучасних умовах успішність професійної діяльності та забезпечення особистісного розвитку працівника є одним з найважливіших напрямків вдосконалення діяльності будь-якої організації. При цьому професійну компетентність та професійну надійність можна назвати одними з провідних чинників професіоналізму працівника.

Формуванню професійних компетентностей майбутніх фахівців присвячені праці та дослідження вчених Г. С. Альтшуллера, В. Байденка, Л. Берестова, М. В. Борисенко, І. Зимньої, І. Зязюна, Б. Ельконіна, Н. Кузьміної, В. Куніцина, Г. А. Ларіонової, А. Маркової, Н. Ничкало, О. Пехоти, Дж. Равена, Р. Уайта, М. Хомського, А. Хуторського, С. Шишова та ін. Стосовно фахівців економічного профілю слід відмітити труди П. Г. Горкуненко, Н. М. Самарук, В. Н. Приходько, В. Г. Черевко, Є. А. Іванченко, В. Т. Лозовецька; Л. М. Дибкова, Н. В. Баловсяк, О. Копил, В. Б. Уйсімбаєва, Н. І. Трішкіна та ін. Із підприємництва, торгівлі та біржової діяльності Г. Матукову та ін.

Поняття професійної надійності з'явилося значно пізніше поняття професійної компетентності, тому теоретичні засади та визначення цього поняття деякими дослідниками вважаються тотожними. В той самий час ці поняття безумовно, мають різне значення та потребують уточнення. Частіш за все професійна надійність характеризується властивістю суб'єкта до зберігання на протязі певного проміжку часу до встановленої межі значень масиву параметрів, які характеризуються здатністю до виконання необхідних функцій в заданому режимі та в умовах застосування.

Питанням, що стосуються надійності, присвячені дослідження вчених в різних країнах. Одне з перших його визначень сформульовано В. Д. Небиліциним, який вважав, що надійністю є здатність зберігати необхідні робочі якості за умови можливих ускладнень обстановки, або в якості «зберігання», стійкості оптимального робочого параметру індивіду [1]. Він називав надійність найважливішою оперативною характеристикою людей, які приймають рішення в умовах екстремальних ситуацій, яким доводиться постійно вирішувати поставлені завдання, які характеризуються достатньою складністю і відповідальністю.

У ряді досліджень визначення поняття «надійність» проводиться через категорію «працездатність» людини, розглядається в якості властивості людини зберігати власну працездатність. Наприклад, Е. А. Мілерян пише: «надійність оператора визначається таким станом працездатності, при якому він забезпечує точне, ефективне, безпомилкове, оптимальне, своєчасно і успішне виконання всіх доручених йому функцій, як в оптимальних, так і в екстремальних режимах праці». Так, дослідниками К. Ф. Ломовим, М. А. Котик, Б. А. Смирновим означене поняття розглядається як:

- властивості людей, що характеризують їх здатності до безвідмовного виконання праці за якийсь час в заданих умовах;
- властивості якісного виконання роботи на протязі означеного часу в заданих умовах;
- здатності до збереження необхідної якості в заданий час в певних умовах [1].

У перерахованих вище визначеннях дослідники звертають особливу увагу на прояви надійності шляхом безвідмовності, збереження і якості робіт за певний час в заданих умовах.

Деякі дослідники при визначенні поняття надійності використовують імовірнісні характеристики виконання трудових завдань людиною-оператором (В. І. Медведєв, В. А. Пономаренко, А. Б. Леонова). Ще одним варіантом ототожнення надійності, відбитим у визначенні, є стійкість робочого процесу працівників.

Таким чином, існує велика кількість визначень надійності та професійної надійності, проте більшість з них не враховують ті чи інші важливі чинники, наприклад, дослідниками А. Ф. Бобровим і В. Ю. Шеблановим відзначається,

що більшість визначень надійності не відображає біологічної та психічної сутності такого явища. Так, для оцінки технічної системи з точки зору надійності, можна використовувати показники кількісні, однак оцінка надійності людини не може бути проведена тільки за кількісними характеристиками, тут важливими будуть якісні показники його діяльності з позицій особливостей її структури.

Таким чином, найбільш змістовним, на наш погляд, виступає визначення поняття «надійність», запропоноване дослідниками А. М. Ємельяновим і М. А. Котик: «Надійність людини визначається його здатністю протягом заданого часу в передбачених умовах зберігати нормальний стан життєдіяльності та витримувати технічні параметри управління системи в встановлених межах, а також виконувати всі покладені на нього функції з підтримки заданого режиму».

Важливими характерними ознаками для розгляду надійності працівника виступає стійкість в його робочому процесі [2], з яким надійність також досить часто ототожнюється. Крім того, дослідники відзначають взаємозв'язок надійності і рівня професійної придатності з ефективністю роботи техніки, а також серії інших показників: стан здоров'я людини, психологічні якості працівників, їх психофізіологічні якості. Відповідно до цього високим рівнем розвитку якостей, як особистісних, так і професійно важливих, визначається ефективність і успішність діяльності професіонала.

Надійність більшість дослідників пов'язують з показниками норми, проте В. І. Медведєв і А. Б. Леонова пропонують при визначенні цього поняття імовірнісні характеристики виконання трудових завдань. Поняття «надійність» дослідниками розкривається як ймовірність виконання поставлених завдань за певний час з допустимими показниками точності зі збереженням в певних межах параметрів функціонування діючої системи.

У енциклопедичній літературі зазначається, що під критерієм слід розуміти ознаку, на підставі якої проводиться оцінка, визначення або класифікація чого-небудь; мірило оцінки. В ході досліджень формування професійної надійності студентів в вузах ми виявили необхідність розробки такого критерію, за допомогою якого можна було б найбільш об'єктивно оцінити цей процес. Таким критерієм є ефективність формування професійної надійності у студентів. Для визначення ефективності є доцільним співвідносити результативність формування професійної надійності в учнів з якістю здійснюваних дій (рис.1).



Рисунок 1 – Критерії та показники ефективності формування професійної компетентності

Дослідження передбачало розробку і реалізацію відповідної експериментальної програми. Зміст експериментальної роботи було пов'язано з реалізацією комплексу педагогічних умов, що сприяють підвищенню ефективності процесу формування професійної надійності: розвиток професійної мотивації майбутнього фахівця в ході освітнього процесу; формування професійної компетентності студентів вузів з підприємництва; управління самоосвітньою діяльністю учнів.

До методичних засобів і прийомів, що сприяють розвитку професійної мотивації майбутнього фахівця в ході освітнього процесу, відносяться:

1. Створення загальної атмосфери захопленості і спільної творчості в ході занять.

2. Переконавання студентів в значущості знань, навичок, і умінь як для майбутньої професійної діяльності, так і життя в цілому.

3. Особистий приклад і авторитет викладача.

4. Поєднання фронтального і диференційованого навчання.

5. Створення атмосфери співпраці і допомоги у стосунках викладачів і студентів. Створення ситуацій дискусій, діалогу з залученням всіх студентів.

6. Вміле застосування методів стимулювання.

7. Цікаві форми проведення занять.

8. Включення студентів в різні види навчальної діяльності.

9. Постійне пов'язування досліджуваного матеріалу з майбутньою професійною діяльністю.

10. Залучення студентів до оцінної діяльності і формування у них адекватної самооцінки.

11. Постановка студентів в ситуації вибору, в яких вони формують вміння зважити всі «за» і «проти», зіставити і супідрядні різні мотиви.

12. Формування у студентів адекватної самооцінки через дозвіл максимально важких професійних проблемних завдань. При цьому важливо направити переживання не стільки на зовнішні ознаки (трудність), а на внутрішні причини - свої знання, докладені зусилля і їх оцінку.

Успішному розвитку професійної компетентності сприяло застосування в навчально-виховному процесі вузу педагогічних технологій, що будять активність учнів, що пов'язують навчання з практикою. Це технології контекстного навчання, проблемного навчання, розширення практичного навчання в рамках ознайомчих та виробничих практик, професійно орієнтоване навчання в освітніх турах, на стажуваннях, тренінгах, професійно спрямована виховна робота зі студентами, науково-дослідницька діяльність студентів, що носить прикладний характер.

Отже, ефективному процесу формування професійної компетентності студента з підприємництва, торгівлі та біржової діяльності сприяють методи навчання, що дозволяють активізувати пізнавальну діяльність студентів і реалізовувати не тільки предметний, а й професійний зміст майбутньої професійної діяльності.

Список використаних інформаційних джерел

1. Первутинский В. Г. Современные подходы к развитию профессиональной компетентности студентов : монография. Спб., 2002. 378 с.

2. Зимняя И. А. Единая социально-профессиональная компетентность выпускника университета: понятия, подходы к формированию и оценке. М., 2008. 54 с.

ФОРМУВАННЯ ФАХОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПРИ ВИВЧЕННІ ЕКСПЕРТНОГО КОНСАЛТИНГУ

О. О. Горячова,
доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної
справи, к.т.н., доцент
В. Л. Шимановська,
заступник директора Інституту заочно-дистанційного навчання
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава

Актуальність і необхідність дослідження проблем запровадження компетентнісного підходу в системі вищої освіти обумовлена постійно зростаючими вимогами ринку праці, стрімкими технологічними змінами, глобалізацією, у тому числі зростанням академічної і трудової мобільності.

В нормативних документах та стандартах вищої освіти наголошується необхідність випереджаючого розвитку вищої освіти з метою підготовки кваліфікованих фахівців конкурентоздатних на ринку праці, таких, що вільно володіють своєю професією і орієнтованих в суміжних областях діяльності, готових до постійного професійного зростання, соціальної і професійної мобільності. Реалізація цієї мети припускає, перш за все, підвищення якості освіти. Вирішення цієї проблеми багатопланове, оскільки якість освіти визначається сукупністю показників, що характеризують різні аспекти навчальної діяльності: зміст освіти, технології навчання, матеріально-технічне забезпечення, кадровий потенціал тощо в тому числі і через підвищення якості викладання. Очевидно, що за таких умов вкрай нагальною стає необхідність актуалізації навчальних планів та навчальних дисциплін.

Однією з найбільш важливих соціальних і економічних проблем є забезпечення населення товарами високої якості. Навчальна дисципліна «Експертний консалтинг» розроблена для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ступеня магістра. Метою навчальної дисципліни є формування у студентів знань щодо змісту та технологій експертного консалтингу та розвиток практичних навичок в сфері експертного консультування. Експертне консультування як особливий напрям професійної діяльності являє собою допомогу з боку фахівців у відповідній галузі та призначене для вирішенню актуальних практичних проблем якості харчових продуктів.

Опанувавши навчальну дисципліну студент повинен знати сутність, відмінні особливості, форми та методи експертного консалтингу, види консультаційних послуг, основні етапи експертного консультування, методи та прийоми експертного консалтингу для харчових продуктів та непродовольчих товарів, вміти визначати необхідність експертного консультування, самостійно

визначати об'єкти консультування щодо якості харчових продуктів та непродовольчих товарів, застосовувати різні методи та прийоми в практиці експертного консультування.

Предметом навчальної дисципліни «Експертний консалтинг» є сукупність знань про нормативно-правові основи експертного консультування, підготовка та здійснення експертного консультування з питань якості продукції.

Компетентність експерта визначається як ступінь володіння теорією та методиками експертизи певного виду, здатність (суб'єктивна можливість) обізнаної особи вирішувати поставлені питання, які стосуються предмета експертизи. Компетентність експерта визначається його освітою, спеціальною підготовкою, досвідом у вирішенні аналогічних завдань, індивідуальною здатністю до евристичного мислення. У державних експертних установах компетентність експерта перевіряється і засвідчується експертно-кваліфікаційними комісіями.

Компетенція ж експерта визначається як масив спеціальних знань з області теорії експертизи (роду, виду, підвиду) і методик, що забезпечує вирішення всіх можливих питань, які стосуються даної експертизи. Компетенція експерта – це межа (ліміт), до якого прагне кожен експерт. Обсягом знань, що визначають компетенцію, повинен володіти кожен експерт.

Компетенції, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Експертний консалтинг»:

Загальні компетентності:

- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми; здатність працювати в команді;
- здатність працювати автономно.

Спеціальні предметні компетентності:

- визначати етапи, основи і методи експертного консультування, проводити їхній аналіз та ідентифікацію;
- оволодіти правовими аспектами проведення експертного консультування з питань якості товарів;
- організовувати проведення експертного консультування та документально оформляти його результати;
- здійснювати експертне консультування з питань якості товарів закордонного та вітчизняного виробництва.

Таким чином, фахова компетенція здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни «Експертний консалтинг» не обмежено лише рамками його спеціальних знань.

Список використаних інформаційних джерел

1. Бургун І. Передумови та історія становлення компетентнісного підходу [Електронний ресурс] / І. Бургун // Вересень. – № 1-2 (50-51). – 2010. – С. 8-16. – Режим доступу: http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Veresen/2010_1-2/02.pdf.

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ПІДПРИЄМЦІВ ЗАСОБАМИ ВИЩОЇ МАТЕМАТИКИ

О. О. Дорошенко,

викладач

Полтавський кооперативний коледж, Україна, м. Полтава

За останні роки система вищої освіти України зазнала значних трансформацій, що були спричинені інтенсивним розвитком інформаційного суспільства і стрімкими змінами соціально-економічної ситуації у країні та світі. Упровадження інноваційних технологій у навчальний процес вищої школи все більше привертає увагу науковців до проблеми фахової підготовки майбутніх фахівців, що є однією з передумов інтеграції України в європейське співтовариство. Процес реформування вищої освіти включає комплекс нововведень, необхідних для оновлення змісту навчання, спрямованого на розвиток ключових компетентностей майбутніх фахівців, оволодіння якими матиме вирішальне значення при розв'язанні можливих проблем у ситуаціях подальшої професійної діяльності, соціального та повсякденного життя [3].

Для того щоб зрозуміти наскільки важливий процес формування професійних компетентностей, необхідно розкрити сутність поняття «компетентність».

Аналіз визначень поняття «компетентність» свідчить, що практично кожне з них включає такі основні характеристики: знання, досвід в певному виді діяльності. Тому компетентність формується, розвивається і проявляється в процесі діяльності. Компетентність – це уміння здійснювати певну діяльність. Поширення поняття компетентність в науці пов'язане з професійною діяльністю, що підтверджується думками вчених-педагогів, практиків управлінців і досвідом європейських країн, а саме: «компетентнісний підхід почав вивчатися і застосовуватися за вимогою роботодавців, яких не задовольняє ступінь практичної підготовленості випускників системи освіти – їх невміння взаємодіяти з людьми, створювати і працювати в команді, знаходити необхідну інформацію та використовувати її при вирішенні завдань виробництва» [1].

З вище наведеного ми розуміємо, що для реалізації надзвичайно складного процесу формування професійних компетентностей необхідно обов'язково дотримуватися педагогічних умов.

Так, враховуючи дидактичні принципи, структуру професійної компетентності та різні підходи науковців до педагогічних умов, дослідниками було визначено такі педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх товарознавців:

1. Органічне поєднання різних форм організації освітнього процесу з метою формування професійної компетентності майбутніх товарознавців.

2. Використання активних методів навчання у процесі вивчення дисциплін циклу професійної підготовки.

3. Спрямування змісту дисциплін циклу професійної підготовки на формування професійної компетентності.

4. Формування професійної компетентності майбутніх товарознавців відповідно до розробленої технології [2].

Для розуміння вагомості формування математичної компетентності необхідно розкрити її сутність.

З'ясуємо суть та компонентну структуру поняття «математична компетентність». Так, дослідниця І. Зіненко розглядає математичну компетентність як якість особистості, яка поєднує в собі математичну грамотність та досвід самостійної математичної діяльності [4].

Формування математичної компетентності проходить декілька етапів, що характеризуються наростанням рівня узагальненості знань, умінь, їх продуктивному та творчому характері. Так, Л. Романишина виділяє п'ять етапів формування професійної компетентності:

- мотиваційний (формування у студентів бажання працювати над вивченням певного матеріалу);
- усвідомлення (визначення схеми орієнтованих дій);
- тренувальний (виконання тренувальних вправ із поступовим ускладненням);
- репетиторний (студент оговорює та пояснює свої думки та дії);
- етап контролю дій (тут визначається рівень сформованості компетенцій) [5].

Посилення математичної підготовки майбутніх підприємців обумовлює успішність і ефективність їх майбутньої діяльності не лише у виробничій сфері, але і й у науковій діяльності. Знання математичних методів і математичний склад мислення має надважливе значення для фахівців економічних напрямків практичної діяльності. Вивчення курсу вищої математики формує у студентів як теоретичну базу для засвоєння загально і спеціальних дисциплін, так і практичні вміння, що дозволяють майбутньому підприємцю знаходити раціональні рішення проблемних завдань прикладного напрямку.

На наш погляд, зміст усіх математичних курсів має бути спрямованим на досягнення загальної мети:

- надання випускникам вузів певної математичної підготовки;

- формування готовності майбутніх фахівців використовувати вивчені математичні методи;
- розвитку у студентів математичної інтуїції;
- вихованні математичної культури.

Майбутні підприємці повинні знати основи математичного апарату, необхідного для вирішення теоретичних і практичних завдань, мати високий рівень розвитку логічного мислення, вміти переводити практичну задачу з професійної на математичну мову.

Математична освіта буде найбільш ефективно сприяти формуванню у майбутніх підприємців певної системи професійно значущих якостей, якщо її обсяг і зміст будуть відповідати майбутній професійній діяльності, а саме буде утворювати цілісну систему в єдності зі змістом загальноосвітніх і спеціальних дисциплін.

На основі викладеного вище, можемо зробити висновки, що математична компетенція є важливим структурним компонентом професійної компетентності майбутнього підприємця, без якої неможливе формування фахівця, здатного конкурувати на ринку праці.

Сьогодні ринку праці потрібні конкурентоспроможні фахівці, здатні до активного, творчого і самостійного оволодіння знаннями, а також умінням їх актуалізувати та вдало поєднувати з отриманими раніше навичками; творчо застосовувати їх на практиці.

Підсумовуючи зазначимо, що завдання вищої школи по формуванню математичної компетенції у майбутніх підприємців можна вважати виконаним, якщо випускник:

- вміє швидко адаптуватися до нестандартних ситуацій та застосувати математичні знання у реальному житті;
- впевнений у своїх можливостях успішно використовувати математичні методи при вирішенні наукових завдань у майбутній професійній діяльності;
- має бажання і готовий пізнавати нове, що виходить за рамки звичної професійної діяльності.

Список використаних інформаційних джерел

1. Бабакова И.В. Развитие профессиональной компетентности специалистов информационно-аналитических служб: дис. канд. психол. наук: 19.00.13 / И.В. Бабакова; [Место защиты: Рос. акад. гос. службы при Президенте РФ]. – М., 2010. – 184 с.

2. Гора Н.В. Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх товаровзнавців/Н.В. Гора// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2018/6/30.pdf>

3. Діденко Є. Дослідницька компетентність майбутнього товаровзнавця-експерта: аспекти формування/Є.Діденко//[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.pnpu.edu.ua/bitstream/123456789/8537/1/Didenko.pdf>

4. Зіненко І. М. Визначення структури математичної компетентності учнів старшого шкільного віку/І.М. Зіненко // Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології, 2009. – № 2. – С. 165-174.

5. Романишина Л. М. Формування ключових компетентностей майбутніх фахівців у процесі навчання в медичному коледжі / Л. М. Романишина, І. М. Хмеляр, М. М. Лукашук // Наукові записки ТНПУ ім. В. Гнатюка. Серія: Педагогіка. № 2. – 2011. – С.71-78.

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ФАХІВЦІВ З ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

С. М. Крапостіна,
викладач першої категорії
Коледж технологій, бізнесу та права СНУ імені Лесі Українки,
Україна, м. Луцьк

Стратегічні завдання, що висуваються сьогодні суспільством перед освітою, вимоги до рівня професійної підготовки майбутніх спеціалістів вимагають визнання особистістю лідируючої ролі розвитку інтелектуального ресурсу протягом усього життя, необхідності саморозвитку й самовдосконалення в особистісній та професійній сфері.

Сучасні процеси реформування вітчизняної системи освіти неможливі без глибокого наукового їх супроводу і аналізу місця і ролі елементів цієї системи. Освіта, як відомо, це та ланка людської культури, де найбільш концентровано зосереджено традиції народу, і яка тією чи іншою мірою стосується кожної людини, кожного громадянина. Перетворення в освіті мають відповідати економічним і соціальним запитам суспільства і потребам та перспективам галузей економіки [1].

Вітчизняна система освіти завжди була компетентнісною, орієнтованою на сферу професійної діяльності і в той же час була спрямована на підготовку фахівців для масового, стабільного, зі сталою технологією і номенклатурою товарів та послуг ринку. Сьогодні ситуація починає змінюватися: інтенсивно розвиваються технології, виробництво стає гнучким, вимагає іншого фахівця, здатного виявляти активність у мінливих умовах, саме тому актуальним є компетентнісний підхід, який охоплює поряд з конкретними знаннями і навичками такі категорії, як здібності, готовність пізнання, соціальні навички тощо.

З огляду на це формування професійної компетентності набуває особливої актуальності. Сучасні умови розвитку країни визначають потребу в підготовці нового покоління фахівців, здатних ефективно керувати виробництвом та персоналом. Нині високий рівень професійної компетентності

є вирішальним чинником соціальної захищеності та професійності працівників, а його досягнення – головним завданням навчальних закладів [1].

Аналіз свідчить, що процес формування професійної компетентності майбутніх фахівців економіки та підприємництва досліджено недостатньо. Зокрема потребують обґрунтування педагогічні умови результативного формування зазначеної компетентності у майбутніх фахівців економіки та підприємництва.

Проблема формування професійної компетентності сучасного спеціаліста-економіста, підприємця, розвиток професійних якостей майбутніх управлінців в умовах вищої школи турбує багатьох вітчизняних і європейських учених.

Зміни в розвитку економічних процесів, виникнення різних форм власності й нових економічних зв'язків, розвинута інфраструктура сучасної економічної системи потребують від фахівця-економіста й підприємця фундаментальної, комплексної, економічної освіти і висувають ряд вимог до набору його компетентностей. Сучасна освіта економіста-підприємця має бути спрямована на певні напрями професійної підготовки:

- здобуття здатності до управління персоналом;
- набуття знань і вмінь прорахувати ризики;
- умінь враховувати й правильно використовувати технологію виробництва;
- вести розрахунки відносно використання виробничих ресурсів;
- планування й контроль на виробництві;
- набуття навичок проектування й аналізу підприємницької діяльності;
- розвиток навичок майбутнього економіста-новатора;
- умінь проектувати й формувати пакет необхідних документів;
- опанування основами обґрунтування й експертизи бізнес;
- умінь формувати систему й започаткувати роботу декількох підприємств.

Опанування зазначеними якостями відбувається сьогодні в умовах кредитномодульної системи навчання. У ній студент із пасивного слухача перетворюється на активного учасника всього освітнього процесу, на студента-новатора, студента-дослідника. Кредитно-модульна система спрямована на формування й розвиток методологічної культури, тому роль викладача в системі такого навчання полягає в умотивуванні студентів до активної пізнавальної, наукової, дослідницької діяльності [2].

Функціями викладача в процесі такої професійної освіти є діагностична, консультаційна, інформаційна, що дозволяють йому формувати майбутнього фахівця, здатного не лише на репродуктивне відтворення знань, а й на дослідження в галузі виробничого процесу, спроможного до вирішення широкого спектру виробничих ситуацій. При такому підході студент має

вчитися в особливому «особистому й індивідуальному» темпі, формувати знання й розвивати свій інтелект на межі багатьох спеціальних курсів [2].

Тому, досліджуючи проблему розвитку компетентностей у майбутніх фахівців економічного профілю до підприємницької діяльності, готуючи їх до роботи в умовах економічного ринку, можна визначити ряд педагогічних умов, що сприяють розвитку їх професійної майстерності, серед них:

- професійна спрямованість навчального процесу;
- професійна майстерність й досвід суб'єктів освітнього процесу;
- діагностика якості знань студентів;
- урахування індивідуальних особливостей студентів, що потребує

вивчення персонального рівня знань і навичок, індивідуальний і диференційований підхід до кожного студента.

Кредитно-модульна система висуває високі вимоги до особистісних якостей викладача. Йому мають бути притаманні інноваційний характер мислення, готовність до постійних змін, спілкування у різних умовах для розкриття свого творчого потенціалу й потенціалу майбутніх фахівців. Розвиток професійної компетентності майбутнього економіста, підприємця залежить від якості методичної роботи викладача (рівня розробки модулів за спеціальностями, формування індивідуальних планів студентів, кейсів, комплексів завдань виробничого характеру, методик проведення практичних, самостійних, індивідуальних робіт, консультацій, електронних версій навчально-методичного забезпечення, складання індивідуальних графіків студентів).

Проведений аналіз факторів, що впливають на ефективність розвитку професійної компетентності майбутніх економістів, управлінців сфери підприємництва, дав можливість виокремити найважливіші серед них. З'ясовано, що при позитивній взаємодії викладача, максимальній активній співпраці у студентській групі утворюється середовище довіри й взаєморозуміння, в рамках якого відбувається становлення професійних цінностей студентів. У результаті їх можна коригувати і спрямовувати [1].

Аналізуючи актуальні питання підготовки фахівців торговельно-економічного профілю, слід зазначити, що в умовах докорінної перебудови економіки та управління нею найважливішим завданням є якісне вдосконалення структури, змісту та форм підготовки кадрів такої ланки.

На перший план нині висувається завдання – забезпечити підготовку працівника нового типу. Їх найважливішою якістю має бути професійна гнучкість та мобільність, тобто здатність у разі необхідності швидко перекваліфікуватися чи змінити професію [3].

У сучасних умовах, зміст кваліфікації у самій своїй сутності змінюється: підсилюється суб'єктивна сторона, зростає роль соціально-психологічних факторів. Видозмінюється і саме поняття освіченості, яка розуміється не просто як сума знань, а як методологічна підготовка плюс комп'ютерна грамотність і

певний рівень інформаційної культури. Одночасно формується і нове поняття «третьої грамотності»: культура спілкування, естетичне виховання, широка інтелектуальна діяльність, яка характеризує загальну культуру людини.

Список використаних інформаційних джерел

1. Булавенко О. А. Сущностные характеристики профессиональной компетентности / О. А. Булавенко // образовательные технологии.- 2005.- №2. – С 17-22.
2. Дибкова Л. М. Індивідуальний підхід у формуванні професійної компетентності майбутніх економістів: дис. канд. пед. наук: 13.00.04. / Людмила Миколаївна Дибкова. – К, 2006. – 224 с.
3. Теория и практика управления персоналом: учеб.-метод. ТЗЗ пособ. / авт.-сост. Г.В. Щёкин. – 2-е изд., стереотип. – К.: МАУП, 2003. – 280 с.

ФОРМУВАННЯ КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ЗАСОБАМИ СИТУАЦІЙНИХ ЗАДАЧ

О. А. Куленко,

старший викладач кафедри хімії та методики викладання хімії
Полтавський національний педагогічний університет імені В. Г. Короленка,
Україна, м. Полтава

Одна зі складових якості освіти – компетентність студентів у вирішенні реальних проблем і завдань, що виникають в життєвих ситуаціях. Сформована, така компетентність може бути тільки в процесі вирішення проблем повсякденного життя і в цьому плані величезним потенціалом володіють ситуаційні задачі. Так як знання формуються не до, а в процесі їх застосування на практиці, доцільно оптимізувати процес навчання шляхом включення в його структуру ситуаційних завдань, побудованих на навчальному змісті [1].

Під ситуаційними задачами дослідники розуміють методичний прийом, що включає сукупність умов, спрямованих на вирішення практично значущої ситуації з метою формування компонентів змісту освіти. Ситуаційні задачі дозволяють інтегрувати знання, отримані в процесі вивчення різних дисциплін. При цьому вони можуть передбачати розширення освітнього простору школярів. Розв'язання ситуаційних задач, що базуються на залученні майбутніх учителів до активного вирішення навчальних проблем, взятих із реального життя, дозволяє їм оволодіти вміннями швидко орієнтуватися у різноманітній інформації, самостійно і швидко відшукувати необхідну для вирішення проблеми інформацію і, нарешті, навчитися активно, творчо користуватися своїми знаннями [2].

Ситуаційні задачі – це задачі, які дозволяють студентам освоювати інтелектуальні операції послідовно в процесі роботи з інформацією: ознайомлення – розуміння – застосування – аналіз – синтез – оцінка.

Специфіка ситуаційної задачі полягає в тому, що вона носить яскраво виражений практико-орієнтований характер, але для її вирішення необхідні конкретні предметні знання, часто – з кількох навчальних дисциплін. Крім цього, таке завдання, як правило, має не традиційний номер, а красиву назву, що відображає її зміст. Обов'язковим елементом завдання є проблемне запитання, яке повинно бути сформульоване таким чином, щоб студенту захотілося знайти на нього відповідь.

Вирішення ситуаційних задач сприяє розвитку навичок самоорганізації діяльності, формуванню вміння пояснювати явища дійсності, розвитку здатності орієнтуватися в світі цінностей, підвищенню рівня функціональної грамотності, формуванню ключових компетентностей, підготовці до професійного вибору, орієнтації в ключових проблемах сучасного життя. У всіх випадках розв'язання ситуаційних задач спрямоване на здобуття інтегрованих знань з різних предметів. Процес розв'язання ситуаційної задачі завжди передбачає «вихід» студента за рамки навчального процесу, у простір соціальної практики, що дозволяє ситуаційній задачі стати інструментом організації соціальної практики майбутніх педагогів [2].

Таким чином, використання ситуаційних завдань в освітньому процесі дозволяє:

- розвивати мотивацію студентів до пізнання навколишнього світу, освоєння соціокультурного середовища;
- актуалізувати предметні знання з метою вирішення особистісно-значущих проблем на діяльній основі;
- виробляти партнерські взаємовідносини між учнями та педагогами.

На основі вище зазначеного матеріалу, можна запропонувати декілька підходів до розроблення ситуаційних задач.

Перший підхід – побудова задач на основі відповідних питань підручника.

Другий підхід ґрунтується на виділених типах практико-орієнтованих завдань, які необхідно навчитися вирішувати кожному студенту.

Третій підхід заснований на проблемах реального життя, пізнавальна база вирішення яких закладається у відповідних навчальних дисциплінах.

Четвертий підхід зумовлений необхідністю відпрацювання предметних знань і вмінь, але не на абстрактному навчальному матеріалі, а на матеріалі, значимому для майбутнього фахівця.

Розв'язання ситуаційних задач включає кілька послідовних етапів: постановка мети, актуалізація опорних знань, постановка проблеми, вибір засобів, теоретичне обґрунтування проблеми, представлення результатів, генералізація ідей. Контекстні і ситуаційні задачі включають інформацію «з життя» і спрямовані на виявлення знань студентів про навколишній світ, на встановлення нових логічних зв'язків, розширення уявлень про взаємозв'язки

людини з оточуючим світом, тому можуть бути названі «практико-орієнтованими».

Таким чином, ми маємо модель ситуаційного завдання:

1. Назва завдання.
2. Особистісно-значимі пізнавальні запитання.
3. Інформація з даного питання, представлена в різноманітному вигляді (текст, таблиця, графік, статистичні дані).
4. Завдання на роботу з даною інформацією.

Структура ситуаційної задачі повинна мати цікаву назву, опис двох-трьох ситуацій, що виступають мотиваційним засобом для діяльності студентів і завдань, які вони повинні виконати. Для ситуаційної задачі необхідно брати теми, які привертають увагу студентів. Ситуаційна задача повинна бути актуальною. Завдання має бути справжнім живим прикладом, який викличе непідробний інтерес майбутніх учителів хімії [3].

Добре складена ситуаційна задача викликає почуття співпереживання з головними дійовими особами. Важливо, щоб у завданні була представлена реальна ситуація, яка стимулює прояв різноманітних емоцій (співчуття, здивування, радість, гнів) У текст ситуаційної задачі необхідно включати цитати з різних джерел, щоб створити повноцінну, реалістичну картину.

Розробляючи ситуаційні задачі, необхідно враховувати вікові особливості учнів. Проблема, яка лежить в основі ситуаційної задачі, повинна бути зрозуміла їм. Найбільш ефективно використовувати систему взаємопов'язаних ситуаційних задач [1].

Отже, ми можемо зробити висновок, що ситуаційні задачі дозволяють організувати самостійну роботу з вивчення навчального матеріалу, пошук додаткових і необхідних знань. Задачі мають бути складені так, щоб студенти опрацьовували текст підручника і запропоновані додаткові джерела інформації, вміли знаходити відповіді на поставлені питання, проводити експерименти, проявляли творчі здібності при аналізі і синтезі знань, їх оцінці. Тобто, розв'язуючи ситуаційні задачі, майбутні педагоги вчаться пізнавати щось нове і застосовувати це нове на практиці, у повсякденному житті.

Ситуаційні задачі дозволяють змінити характер процесу навчання: учитель стає партнером школярів у вирішенні проблем, формує хімічні, комунікативні, інтелектуальні компетентності, використовуючи різні форми роботи учнів: індивідуальну, парну та групову. Використання ситуаційних задач робить урок змістовнішим і цікавим як для учнів, так і для вчителя, сприяє саморозвитку особистості в процесі навчання.

Список використаних інформаційних джерел

1. Бех І. Д. Особистісно орієнтований підхід: науково-практичні засади // Виховання особистості : навч.-метод. посібник: У 2 кн. – Кн. 2. – К. : Либідь, 2003. – 344 с.

2. Ермаков Д. С. Задачи с практическим содержанием на начальном этапе изучения химии / Д. С. Ермаков, Е. А. Жарикова, О. Ф. Ленина // Химия в школе. – 2006. – №5. – С. 27-32.

3. Кендиван О. Д.-С. Практико-ориентированные задания в обучении химии. / О. Д.-С. Кендиван // Химия в школе. – 2009. – №8 – С. 43 – 47.

ФОРМУВАННЯ ТВОРЧОГО СТАВЛЕННЯ ДО МАЙБУТНЬОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СТУДЕНТІВ ВИЩОЇ ШКОЛИ

С. Е. Мороз,

доцент кафедри підприємництва і права, к.пед.н.
Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

Стратегічним завданням вищої школи в умовах стрімких змін, які відбуваються сьогодні в усіх сферах життя, є формування творчого ставлення особистості до майбутньої професійної діяльності. Не зважаючи на значну кількість наукових праць, що досліджують особливості професійної підготовки майбутніх фахівців у вищій школі, проблема розвитку творчої особистості у контексті професійного навчання, на нашу думку, залишається актуальною.

У науковій літературі дослідники аналізують такі поняття, як творчий процес, творче мислення, творча діяльність, творчий розвиток і серед основних рис, котрі характеризують творчу спрямованість особистості, найчастіше виділяють продуктивність, гнучкість, оригінальність, розробленість мислення тощо [1]. На думку Х. Яцянь, ціннісним освітнім пріоритетом стає виховання майбутнього фахівця як унікальної, своєрідної особистості, здатної до нестандартних, нетривіальних рішень [2]. Н. Уйсімбаєва переконує, що формування досвіду творчої діяльності для студента, як майбутнього фахівця, є необхідною складовою його професійного розвитку, удосконалення професійної компетентності [3]. Р. Вайнола, зазначає, що саме ідея самореалізації, тобто результативного особистісного розвитку, є втіленням глибинної природи, сутнісних сил кожної людини, і пропонує застосовувати під час навчання особистісно-креативний, особистісно-розвивальний, особистісно-творчий, особистісно-реалізуючий, особистісно-утверджуючий підходи [4].

Ми погоджуємося з науковцями у тому, що реалізація завдань формування творчого ставлення у студентів вищої школи до майбутньої професійної діяльності можлива лише в умовах сприятливого освітньо-розвиваючого середовища, яким повинен стати вищий навчальний заклад. Більшість дослідників зазначають, що знаходження відповідних форм і методів розвитку пізнавальної активності студентів у навчальному процесі, перехід від масового навчання до персоніфікованого розвитку особистості з опорою на самостійну роботу, на самовиховання в умовах доброзичливої атмосфери сприятимуть розвитку творчого ставлення до професії.

Характеризуючи педагогічні умови, які сприяють творчому становленню молодого фахівця, науковці зазначають, що ефективність і якість навчання залежать від:

- уміння викладачів мотивувати студентів;
- створювати ситуації успіху у процесі навчання;
- обраної методології і структури навчання;
- актуалізованого змісту освіти відповідно до вимог соціуму.

Зауважимо, що сам педагогічний процес у закладі вищої освіти стає все складнішим і багатостороннішим і вимагає розуміння природи творчої активності особистості майбутнього спеціаліста. Зокрема, на нашу думку, для формування творчого ставлення студента до майбутньої професії навчальний процес має бути певним чином організований та забезпечений цілісною навчально-методичною системою, яка містить:

- мету й завдання та варіативний гнучкий зміст навчального матеріалу, спрямованого на формування позитивної мотивації, збагачення професійних знань, розвиток відповідних компетенцій;

- спеціально створене інноваційне освітнє середовище на основі модульної побудови курсів і активних методів навчання, в якому сукупність педагогічних чинників забезпечуватиме: особистісно-діяльнісний і практико-орієнтований підхід до навчання; індивідуалізацію освітнього процесу завдяки професійно-орієнтованій траєкторії навчальної діяльності (з широким вибором навчальних дисциплін), яка має різні форми самовизначення, самоорганізації, самореалізації та самоконтролю особистості;

- дидактичні засоби навчання: програми дисциплін; навчально-методичні посібники; професійно орієнтовані завдання (тестуючі, тренувальні, навчальні, творчі); раціональну систему оцінки і контролю знань (рейтинг-контроль) у вирішенні завдань підготовки висококваліфікованого фахівця;

- розвиток дослідницької компоненти.

Прагнення студента самостійно відшукувати нову інформацію, висувати нестандартні ідеї, творчо освоювати суміжні галузі діяльності породжує у його свідомості оригінальні ідеї і сприяє формуванню творчої активності, яка є одним з провідних компонентів становлення майбутнього фахівця як творчої особистості. Впевненість здобувача вищої освіти у тому, що його знання, його науковий, творчий потенціал будуть затребувані суспільством, сприятимуть активному професійному становленню особистості.

Зважаючи на вищеозначене, цілком логічною видається думка, що, якщо у студента відсутній інтерес до своєї майбутньої професії, марно очікувати від нього проявів творчого ставлення, новаторства. На наш погляд, в ідеальній моделі розвитку творчого ставлення випускника до майбутньої професійної діяльності результати навчання принципово залежать від особистісних особливостей суб'єкта, а не лише від запропонованого змісту освіти. Тому нам близька точка зору А. Хуторського, який окремо виділяє особистісні якості, від

розвитку яких залежить ступінь і швидкість формування творчого ставлення студента до майбутньої фахової діяльності:

– *когнітивні* (пізнавальні) якості – вміння відчувати навколишній світ, ставити питання, відшукувати причини явищ, позначати своє розуміння або нерозуміння досліджуваного питання й ін.;

– *креативні* (творчі) якості – натхненність, фантазія, гнучкість розуму, чутливість до протиріч; розкутість думок, почуттів, рухів; прогностичність; критичність; наявність своєї думки та ін.;

– *організаційно-діяльнісні* (методологічні) якості – здатність усвідомлювати цілі навчальної діяльності та вміння їх пояснити; вміння поставити мету й організувати діяльність для її досягнення; здатність до нормотворчості; рефлексивне мислення, самоаналіз і самооцінка та ін.;

– *комунікативні* якості, обумовлені необхідністю взаємодіяти з іншими людьми, з об'єктами навколишнього світу і його інформаційними потоками; вміння знаходити, перетворювати і передавати інформацію; виконувати різні соціальні ролі в групі і колективі, використовувати сучасні телекомунікаційні технології (електронна пошта, Інтернет) та ін.;

– *світоглядні* якості, що визначають емоційно-ціннісні установки майбутнього фахівця, його здатність до самопізнання і саморозвитку; вміння визначати своє місце і роль у навколишньому світі, у сім'ї, у колективі, у природі, державі; національні та загальнолюдські прагнення; патріотичні і толерантні якості особистості і т.п. [6].

Дослідження свідчать про те, що розвиток самосвідомості особистості, адекватної самооцінки, впевненості у собі, задоволеності обраним фахом закладають основу для формування творчого ставлення у студентів до майбутньої професійної діяльності. Схильність особистості дотримуватись позитивних очікувань відносно майбутнього, а також здатність критично оцінювати причини своїх успіхів і невдач впливає на те, наскільки впевнено буде діяти людина, зіткнувшись з труднощами.

З огляду на зазначене, побудова гнучких стратегій в організації навчального процесу відповідно до наявних освітніх ресурсів; застосування диференційованого та індивідуального підходів до навчання, використання різноманітних форм, методів і засобів самостійної роботи; встановлення зворотного зв'язку; побудова ефективної суб'єкт-суб'єктної взаємодії – ці та інші педагогічні умови здатні забезпечити успіх у навчальній роботі, відчуття радості на шляху до просування від незнання до знання, від невміння до уміння, усвідомлення сенсу своїх зусиль. Опора навчального процесу на інтереси і схильності студента сприятимуть формуванню його позитивного відношення до навчання, ефективному розвитку інтелектуальних і креативних здібностей.

Підкреслимо, що сформованість ціннісного відношення до навчання відіграє величезну роль у розвитку творчого ставлення студентів до майбутньої професійної діяльності. Прагнення студента самостійно проникнути у сутність

досліджуваних явищ, бажання застосовувати нові прийоми подолання труднощів, здатність привносити елементи новизни у способи виконання навчальних завдань характеризують високу мотивацію особистості.

Своєю чергою, аналізуючи чинники, які впливають на формування стійкої мотивації студентів до навчання, науковці виділяють наступні умови:

- насичення змісту навчання інформацією, яка має значення для особистісного зростання індивіда як професіонала (професіоналізація знань) та як інтелігента (гуманітаризація освіти);

- нарощування новизни і складності навчального матеріалу, навчання із незначним випередженням можливостей (надто складно – неможливо опанувати матеріал, надто легко – нецікаво);

- надання необхідної свободи (умов) для виявлення своїх творчих можливостей, формування прагнення до саморозвитку і самовдосконалення, стимулювання самоосвіти;

- творче ставлення викладачів до викладання свого предмету, постійне самовдосконалення, інтерес до науки, їх компетентність і авторитет як особистості;

- використання сучасних методів навчання, емоційність викладу; систематична діагностика наявних мотивів навчання, педагогічна підтримка позитивної мотивації [2-6].

Повертаючись до проблеми творчого ставлення до майбутньої професійної діяльності, слід зазначити, що, на наш погляд, найкращі результати отримують студенти вищої школи, яким притаманні ціннісне ставлення до праці, прагнення до збагачення знань, вивчення досвіду, підвищення професійної кваліфікації.

Проведений аналіз свідчить, що сучасне суспільство тримається за рахунок інтересів кожної окремої людини, й без творчого ставлення до професійної діяльності, розвиненої потреби у самовираженні нічого інноваційного у професії створити не можна. Саме потреба людини у розкритті своєї творчої сутності слугує рушійною силою розвитку суспільства. Отже, формуючи у студента творче ставлення до своєї майбутньої професійної діяльності, педагогам варто:

- цілеспрямовано вносити своєчасні корективи у зміст освітнього процесу;

- формувати цілі навчання з урахуванням освітніх, виховних і розвиваючих можливостей навчального матеріалу;

- моделювати практико-орієнтоване професійне середовище;

- застосовувати сучасні інноваційні педагогічні технології;

- реалізувати особистісно-орієнтований підхід до організації навчального процесу на основі оцінки потенційних можливостей кожного студента.

Рекомендується: постійно спонукати студентів підвищувати освітній та професійний рівень, пробуджувати справжній, свідомий інтерес до майбутньої

професійної діяльності, прагнути до створення позитивної атмосфери в освітньому процесі, підвищувати рівень самооцінки студентів, розвивати їхню впевненість у власних силах. За таких умов здобувач вищої освіти зможе досконало опанувати навичками майбутньої професії й буде спроможним творчо вирішувати поточні професійні завдання.

Список використаних інформаційних джерел

1. Коновець С. В. Методологія дослідження проблеми творчого розвитку особистості / С. В. Коновець // *Духовність особистості: методологія, теорія і практика*. – 2016. – Вип. 4. – С. 67-83.

2. Хуан Яцянь. Методика розвитку творчого самовираження майбутніх учителів музики в процесі виконавсько-інструментальної підготовки [Текст] : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Хуан Яцянь ; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. – К., 2018. – 20 с.

3. Уйсімбаєва Н. В. Шляхи формування творчого потенціалу майбутнього фахівця / Н.В. Уйсімбаєва // *Наукові записки КДПУ. Серія: Педагогічні науки* / ред. кол.: В. В. Радул [та ін.]. – Кіровоград : КДПУ ім. В. Винниченка, 2010 – Вип. 91. – С. 232-235.

4. Вайнола Р. Х. Педагогічні засади особистісного розвитку майбутнього соціального педагога в процесі професійної підготовки : автореферат дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04 / Р. Х. Вайнола ; наук. консультант С. О. Сисоєва ; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. – Київ, 2009. – 44 с.

5. Петришин, Л. Й. Мотивація як провідний чинник формування креативності майбутніх соціальних педагогів у ВНЗ [Текст] / Л. Й. Петришин // *Науковий вісник Ужгородського університету* : Серія: Педагогіка. Соціальна робота / гол. ред. І.В. Козубовська. – Ужгород: Говерла, 2013. – Вип. 29. – С. 146–150.

6. Хуторской А.В. Компетентностный подход в обучении. Научно–методическое пособие /А.В. Хуторской. – М.: Издательство «Эйдос»; Издательство Института образования человека, 2013. – 73 с.

АКТИВНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ, ЯК ЗАПОРУКА ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ПІДПРИЄМЦІВ

Л. В. Нещадим,

викладач вищої категорії, голова циклової комісії комерційних дисциплін
Полтавський кооперативний коледж, Україна, м. Полтава

В умовах соціально-політичних та соціально-економічних перетворень сучасного суспільства чільне місце у галузі вищої освіти займає проблема якості підготовки майбутніх фахівців. Ринок праці вимагає високий рівень професіоналізму та компетентності кадрів, досягнення якого можливе лише за умови вдосконалення професійної підготовки спеціалістів. Адже на сьогодні

знання є основним ресурсом, що забезпечує розвиток суспільства і реальну конкурентоспроможність країни. Суттєву роль в удосконаленні навчального процесу відіграє застосування та впровадження новітніх методів активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів та інтерактивних технологій навчання. Виходячи з вимог, що висуваються на сучасному етапі до майбутніх фахівців, справжньою зброєю кожного викладача є застосування сучасних прогресивних методів навчання, які б спонукали студентів до активної розумової і практичної діяльності у процесі оволодіння навчальним матеріалом. На сьогоднішній день постає потреба у тому, щоб навчання було активним задля максимального використання розумового потенціалу кожного окремого студента. Саме застосування активних методів навчання дозволяє:

- примусово активізувати мислення, коли студент змушений бути активним незалежно від його бажання;
- спонукати студентів бути активними протягом всього заняття, а не епізодично, таким чином залучаючи студентів на тривалий час у початковий процес;
- самостійно та творчо приймати рішення, підвищуючи цим мотивацію та емоційність студентів.

Під час викладання комерційних дисциплін, обов'язковим є застосування інноваційних методів навчання за різними напрямками: проведення проблемних лекцій та лекцій-презентацій, застосування інтерактивних методів навчання, створення високого рівня мотивації до виконання самостійної роботи студентів, індивідуалізація навчального процесу, максимальна активізація студентів в навчальному процесі, удосконалення системи контролю тощо.

Для активізації пізнавальної активності студентів під час лекційних занять з дисциплін «Логістика» та «Торговельна реклама» застосовується проблемне викладення матеріалу. Проведення проблемних лекцій потребує від студентів більшої зосередженості, заохочує до обговорення матеріалу, вчить послідовно і логічно аналізувати можливі шляхи вирішення проблеми. Наприклад, при вивченні розділу «Розподільча логістика» з дисципліни «Логістика» в розрізі теми «Методи планування та управління виробничими та економічними системами», ставиться проблема «В чому полягає взаємозв'язок між збутовою діяльністю підприємства та логістичним підходом до організації збуту?» Під час такої лекції я не тільки доводжу інформацію до студентів, а і навчаю їх самостійно мислити, робити висновки, заохочую до співпраці. Крім формування професійних навичок, проблемні лекції сприяють логічному мисленню, розвитку особистості, вчать поважати думку оточуючих.

Зважаючи на те, що комерційні дисципліни є фаховими для студентів спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», при їх викладанні доцільно застосовувати систему активних методів навчання, провідними серед яких є ділові ігри зі спеціальності, що спрямовані на засвоєння рольових позицій суб'єкта та формування ділових якостей

особистості. Адже, саме у випускників відбувається активне формування професійних умінь, необхідних для практичної діяльності, набуття самостійності, ініціативності, творчого підходу, лідерських якостей, уміння вирішувати нестандартними методами складні завдання в обмежений термін часу. Тому доцільним тут є запровадження до навчального процесу методів імітаційного моделювання, «круглого столу», ділових ігор, презентацій, які інтегрують зміст декількох фахових дисциплін професійної орієнтації та спрямовані на формування вмінь студентів адекватно реагувати, ухвалювати рішення в проблемних ситуаціях. Так, при викладанні дисципліни «Логістика» я застосовую метод моделювання ситуацій, який є досить ефективним. Він передбачає моделювання ситуації, максимально наближеної до дійсності, на прикладі діючого торговельного чи виробничого підприємства, з якою студенти можуть зіткнутися під час проходження технологічної практики або в професійній діяльності. Студенти пропонують декілька варіантів вирішення, опираючись на системний підхід, обґрунтовують їх та методом виключення обирають найкращий. Такі заняття дозволяють активізувати максимальну кількість студентів, уникнути їх відсторонення під час опрацювання матеріалу та залучити їх до активного розумового процесу під час обговорення та обґрунтування обраних варіантів. Також студенти під час проведення практичних занять вирішують професійні ситуації, що дозволяє їм реалізувати свої знання під час технологічної практики, а також ділитися ними на тих підприємствах, де не реалізовано або частково реалізовано логістичний підхід до обслуговування споживачів.

Виходячи з високих вимог до сучасного фахівця, виникає потреба у вмінні студентів інтегрувати знання набуті з фахових дисциплін при вирішенні професійних завдань. Тому ефективним засобом активізації пізнавальної діяльності студентів одразу з декількох фахових дисциплін є запровадження інтегрованих занять. Так, інтегроване практичне заняття з дисциплін «Логістика» та «Комерційна діяльність» на тему: «Управління закупівлями на підприємствах торгівлі. Порядок оформлення закупок товарів на основі прямих зв'язків», дозволяє студентам ефективно опрацювати питання з кількох дисциплін, крім вищезазначених: з основ маркетингу, навчальної практики на діючих торговельних підприємствах, економіки торгівлі, організації і технології торговельних процесів, а також набуті практичних навичок одразу з кількох питань програми технологічної практики. Під час заняття студенти не лише вчаться обирати оптимальних постачальників, економічно обґрунтовувати розміри замовлення, укладати договори на постачання та специфікації до них, а і відчують себе справжніми логістами та підприємцями, на яких лежить велика відповідальність по вирішенню питання закупівель на торговельному підприємстві. Крім того, студенти працюють окремими командами, за умови, що переможцем стає команда з максимальною кількістю балів. Тому дух змагання мотивує до активних пізнавальних дій усіх, без виключення,

учасників команди, дає можливість окремим студентам розкритись по-новому, адже саме у змагальних методах студенти одержують максимальну свободу інтелектуальної діяльності, виступають активними перетворювачами дійсності.

Окрему увагу доцільно приділяти ігровим методам навчання, застосування яких дозволяє не лише активізувати розумову діяльність студентів, а і зацікавити навіть тих з них, що не мають великого інтересу до навчання. Саме під час ігрових занять створюються умови для активного обміну думками та досвідом, закріплюються і поглиблюються знання набуті на лекціях та надбані самостійно. Ігрові заняття дають можливість здійснити особистісний підхід до кожного учасника завдяки розподілу ролей. Так, рольова гра «Рекламна кампанія», яку я провожу в розрізі дисципліни «Торговельна реклама», передбачає поділ на ролі: товаровиробник, рекламодавці, споживачі з різними вимогами до товару. Товаровиробник висуває побажання до концепції рекламної кампанії та визначає її ціль. Рекламодавці розробляють комплекс рекламних засобів і заходів, що могли б максимально ефективно задовольнити мету рекламної кампанії. Споживачі в цьому випадку оцінюють різні рекламні засоби і заходи, виходячи з того, які справили на них найбільше враження і спонукали придбати рекламований товар. Таким чином, визначається ефективність тих чи інших рекламних засобів та заходів в змодельованій ситуації. Використання даної гри підвищує інтерес до навчання, розвиває увагу, дає змогу кожному студенту реалізувати свої можливості, вчить самостійно приймати рішення та вносить позитивні зміни в розвиток особистості майбутнього фахівця. Крім того, групова робота сприяє формуванню культури спілкування в колективі та розвитку вміння поважати думку інших.

Хочу відмітити доцільність застосування ігрового компоненту на заняттях, які потребують складних розрахунків, аналітичного мислення та посидючості аби спростити їх і «примусити» довести розпочату справу до логічного кінця. Так, практичне заняття з дисципліни «Логістика» на тему: «Розробка маршрутів і впорядкування графіків доставки товарів автомобільним транспортом» я проводжу у формі ділової гри, яка присвячена питанням управління транспортом у процесі оптового продажу товарів. У грі беруть участь 5 команд по шість студентів, кожен з яких виконує роль керуючого з питань транспорту. Кожна команда повинна розробити маршрути і графіки доставки товарів автомобільним транспортом за мінімальних витрат. Відповідно, переможцем гри стає та команда, яка розробить маршрути і графіки доставки товарів з найменшими витратами. Студенти не лише вчать розробляти маршрути і графіки доставки товарів, а і набувають навичок оперативного аналізу та планування логістичних витрат, усвідомлюючи велику відповідальність, що покладається на них при виконанні заданої роботи. Практичні навички, яких набувають студенти, дадуть їм змогу приймати

обґрунтовані логістичні рішення у складних ринкових умовах, вирішуючи цим самим проблему зменшення загальних витрат підприємства.

Застосування цих та інших активних методів призводить до позитивних результатів: вони дозволяють формувати знання, уміння та навички студентів шляхом залучення їх в активну навчально-пізнавальну діяльність; спрямовують до самовдосконалення та усвідомлення відповідальності, що покладається на них в обраній професії. Кожен викладач при проведенні занять повинен не лише керуватися власними знаннями, досвідом, методичним забезпеченням, а і застосовувати нетрадиційні креативні елементи заняття, опираючись на конкретну цільову аудиторію і індивідуальний підхід до окремих студентів, аби заняття були більш цікавими, «різнобарвними», активними та професійно спрямованими. За допомогою таких занять легше здобувати знання. Адже знання – це скарб, а вміння вчитися – ключ до нього. Тому мета кожного викладача - навчити своїх студентів самостійно здобувати знання, аналізувати набутий досвід, результативно ним користуватися, що в кінцевому результаті і забезпечить суспільство висококваліфікованими фахівцями.

Список використаних інформаційних джерел

1. Дибкова Л. М. Індивідуальний підхід у формуванні професійної компетентності майбутніх економістів: дис. канд. пед. наук: 13.00.04. / Людмила Миколаївна Дибкова. – К., 2006. – 224с.

2. Пометун О.І., Пироженко Л.В. Сучасний урок. Інтерактивні технології навчання. – К.: А.С.К., 2004. – 192 с.

НАВЧАННЯ ПРОТЯГОМ ЖИТТЯ: РОЛЬ КОМПЕТЕНТНІСНОГО ПІДХОДУ У ЙОГО ОРГАНІЗАЦІЇ

Л. Г. Ніколайчук,

доцент кафедри товарознавства та технології
непродовольчих товарів, к.т.н., доцент

І. С. Галик,

професор кафедри товарознавства та технології
непродовольчих товарів, к.т.н., професор

Б. Д. Семак,

професор кафедри товарознавства та технології
непродовольчих товарів, д.т.н., професор

Львівський торговельно-економічний університет, Україна, м. Львів

Узагальнюючи європейський досвід використання компетентнісного підходу в процесі професійної підготовки фахівців різного профілю в університетах, першочергову увагу слід приділяти вивченню тих нормативно-правових документів, які приймаються державними органами ЄС з питань вищої професійної освіти в країнах Європи. Для прикладу зупинимось на

розгляді Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей, схвалених Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року стосовно навчання протягом усього життя [1].

Основними цілями реалізації Рамкової програми ЄС є:

- визначення ключових компетентностей, необхідних для працевлаштування фахівця, посилення його особистого потенціалу, зайняття активної громадянської та суспільної позиції у суспільстві;
- створення довідників для розробників освітніх стандартів, програм та інших нормативних документів;
- сприяння розвитку компетентностей щодо навчання протягом життя на європейському, національному, регіональному та місцевому рівнях.

Слід відзначити, що оновлена редакція компетентностей порівняно із попередньою (прийнятою у 2006 р.) включає більш розширений, доповнений і конкретизований перелік ключових компетентностей [1]. Представляється доцільним дати їх класифікацію та коротку характеристику. При цьому слід підкреслити, що названі компетентності визначаються як комбінація знань, навичок та ставлень, де [1]:

- знання складається з фактів, цифр, компетенцій, ідей, теорій, які вже встановлені та підтримують розуміння певної сфери або предмета;
- навички визначаються як здатність та спроможність виконувати процеси та використовувати наявні знання для досягнення результатів;
- ставлення описують диспозиції сприйняття налаштованості щодо ідей людини або ситуації й спонукають до відповідних реакцій або дій.

Ключовими компетентностями вважаються ті, які необхідні всім людям для підвищення особистого потенціалу і розвитку, розширення можливостей працевлаштування, соціальної інтеграції та активного громадянства. Такі компетентності розвиваються в процесі навчання протягом усього життя.

Обмежимося тільки визначенням та короткою характеристикою наведених у Рамковій програмі ЄС оновлених ключових компетентностей [1].

Таблиця 1 – Опис ключових компетентностей [1]

№ з/п	Назва компетентності	Визначення та роль компетентності у навчанні протягом життя
1	Грамотність	Грамотність – це здатність розрізняти, розуміти, висловлювати, створювати та інтерпретувати почуття, факти та думки усно чи письмово. Грамотність передбачає здатність ефективно спілкуватись та налагоджувати стосунки з іншими людьми. Грамотність передбачає певний словниковий запас у людини, знання граматики та функцій мови. Люди навчені володіти навичками усного та письмового спілкування у різних ситуаціях.
2	Мовна	Компетентність у знанні мов – це здатність ефективно використовувати різні мови для спілкування. Вона включає уміння слухати, говорити, читати та писати іноземною мовою, знання специфіки граматики різних мов. Основну увагу слід приділити здатності розуміти, висловлювати та інтерпретувати

		факти, думки, почуття як усно так і письмово на відповідній іноземній мові.
3	Математика, науки, технології, інженерія	Математична компетентність – це здатність застосовувати логіко-математичне мислення для вирішення проблемних питань у повсякденному житті. Компетентність у науці, технологіях та інженерії – це здатність застосовувати знання та методології з метою задоволення потреб людини. Компетентність в науках, технологіях та інженерії передбачає розуміння змін, спричинених діяльністю людини та її особисту відповідальність за наслідки таких змін.
4	Цифрова	Цифрова компетентність – це вміння, критичне і відповідальне використання та взаємодія з цифровими технологіями для навчання, професійної діяльності та участі в житті суспільства. Вона включає цифрову та інформаційну грамотність, комунікацію та співпрацю у різних галузях. Вона базується на розумінні загальних принципів, механізмів та політики цифрових технологій.
5	Особиста, соціальна, навчальна	Особиста, соціальна та навчальна компетентність – це здатність усвідомлювати внутрішній стан інших людей при співпраці з ними, ефективно управляти часом та інформацією. Особиста, соціальна та навчальна компетентність базується на позитивному ставленні до навчання протягом всього життя.
6	Громадянська	Громадянська компетентність – це здатність діяти як відповідальні громадяни у суспільному житті. Вона базується на розумінні базових ідей, пов'язаних із індивідуальними групами, організаціями, суспільством, економікою та культурою. Вона включає усвідомлення цілей, цінностей, політики соціальних і політичних рухів.
7	Підприємницька	Підприємництво – це здатність реагувати на можливості та ідеї перетворювати їх у цінності для інших людей. Підприємницька компетентність включає вміння планувати та управляти проектами, що мають культурну, соціальну чи комерційну цінність. Ця компетентність базується на навичках творчості, критичного мислення, вирішенні проблем, ініціативності, наполегливості та вмінні співпрацювати. Існує потреба розуміння специфіки знань, умінь та навичок, якими оцінюють підприємницькі компетентності.
8	Культурна обізнаність та самовираження	Культурна обізнаність та самовираження – це розуміння та повага до того, як ідеї та досягнення в різних культурах творчо виражаються і передаються через різні галузі мистецтва і форми культури. Причому дана компетентність передбачає знання особливостей місцевих, національних, європейських і світових культур. Ця компетентність передбачає також розуміння відкритості до різноманітності культурного самовираження народів.

Наведена в даній роботі інформація дозволяє зробити наступні узагальнюючі висновки і рекомендації:

1. Прийняття Європейським парламентом і Радою ЄС нової редакції Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей свідчить про поглиблення сфери застосування компетентнісного підходу у системі європейської освіти [1,2].

2. Існує нагальна потреба деталізації описання ключових компетентностей у Рамковій програмі ЄС. Особливо це стосується описання ключових професійних компетентностей фахівців сфери легкої промисловості та торгівлі. Саме ці компетентності повинні бути конкретизовані у параграфі підприємницької діяльності.

Список використаних інформаційних джерел

1. Електронний ресурс. Режим доступу: <http://dlse.multycourse.com.ua/ua/page/15/53>

2. Лупячек В. Е. Компетентнісний підхід як методологія професійної підготовки у вищій школі / В.Е.Лупячек // Публічне управління: теорія і практика. – 2013. – №1(13). – с.155-162.

ФОРМУВАННЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ХІМІЇ

С. В. Стрижак,

доцент кафедри хімії та методики викладання хімії
Полтавський національний педагогічний університет імені
В. Г. Короленка, Україна, м. Полтава

Модернізація системи вищої педагогічної освіти України обумовлена викликами часу та орієнтацією майбутнього вчителя на збереження цінностей дитинства, необхідність гуманізації навчання, особистісного підходу, розвитку здібностей учнів, створення навчально-предметного середовища, що в сукупності забезпечують психологічний комфорт і сприяють вияву творчості дітей.

Серед ключових компонентів Концепції «Нова українська школа» вчителі мають орієнтуватися на новий зміст освіти, оснований на формуванні компетентностей, потрібних для успішної самореалізації в суспільстві та на потреби учня в освітньому процесі.

Сучасне тлумачення компетентності як інтегрованого результату освіти, набутого особистістю, передбачає зміщення акцентів у навчально-виховному процесі із накопичення нормативно визначених знань, умінь і навичок на вироблення і розвиток умінь діяти, застосовувати досвід у нових умовах [1,2].

Тому підготовка майбутнього вчителя хімії повинна бути спрямована на нову структуру школи, яка дає змогу учневі добре засвоїти новий зміст і набути компетентності для життя.

В основу упровадження ідей Нової української школи покладені ідеї педагогіки партнерства. Тому вчителю хімії необхідно не лише використовувати в своїй роботі традиційні методи організації навчально-виховного процесу, а й спрямовувати навчання і виховання таким чином, щоб учні були постійно залучені до спільної діяльності. Під час навчання хімії ефективною є спільна проектна діяльність.

Для формування таких якостей у процес професійної підготовки майбутніх учителів хімії проекту технологію навчання. Вибір обумовлений її стратегічною спрямованістю на: особистість того, хто навчається; розвиток пізнавальних, творчих, комунікативних здібностей; умінь самостійно конструювати власні знання та орієнтуватись в інформаційному середовищі; розвиток критичного мислення; інтеграцію індивідуальної самостійної навчальної діяльності з груповими заняттями, обговорення дискусійних питань; використання різноманітних форм і методів активізації тих, хто навчається. Крім того, з позицій гуманістичної педагогіки, використання інноваційних технологій, до яких відносять метод проектів, дозволяє повністю розкрити потенціал різноманітних форм і методів організації навчально-виховного процесу, оскільки створюють передумови розвитку особистості кожного студента, його пізнавальних, комунікативних, перцептивних умінь, підвищення рівня самостійності, творчої активності, бажання самовдосконалення.

У курсі «Аналітична хімія» основна увага приділяється формуванню теоретичних знань та освоєнню методик визначення кількісного та якісного складу хімічних сполук.

Дисципліна є базовою у підготовці майбутнього вчителя хімії.

Основними формами організації навчального процесу з курсу є лекції та лабораторні заняття, індивідуальна та самостійна робота студентів, індивідуальні та групові консультації. Опрацювання змістового модуля включає роботу на лабораторних заняттях, оформлення лабораторного журналу, виконання контрольних задач, індивідуальних, тестових завдань та проектів; написання модульних контрольних робіт. Студент готується до лабораторного заняття згідно плану, заздалегідь вносить до лабораторного журналу хід виконання дослідів, що заплановані, виконує індивідуальні завдання до модуля. Лабораторні заняття мають за мету поглибити знання студентів, сприяють опануванню практичними вміннями та навичками. Вони включають у себе теоретичну та лабораторну частину. Після виконання лабораторних дослідів студент повинен внести у журнал необхідні рівняння реакцій, спостереження, висновки тощо.

Індивідуальна робота виконується студентом у спеціально відведений час. Завдання та задачі, складають індивідуальне портфоліо студента, яке він захищає після завершення вивчення модуля. Технології, що використовуються, об'єднуються назвою «Портфоліо», та сприяють формуванню необхідних навичок рефлексії, тобто самоспостереження, роздуму. Виділяють декілька

видів «Портфоліо»: «Портфоліо документів», «Портфоліо відгуків», «Портфоліо робіт». Нами використовується «Портфоліо робіт», що є зібранням різних обов'язкових, творчих і проектних робіт студента, а також включає опис основних форм і напрямів його навчальної і творчої активності: участь у наукових конференціях, конкурсах, олімпіадах, тощо.

Принципи технології захисту портфоліо можна сформулювати таким чином.

1. Самооцінка результатів (поточних, підсумкових), оволодіння певними видами пізнавальної діяльності, що відображає: особливості тієї або іншої галузі знання відповідно до програми навчання (на різних рівнях); уміння студента приймати самостійні рішення в процесі пізнання, прогнозувати наслідки цих розв'язань; особливості комунікативної здатності студента (участь у дискусії, полілозі, уміння аргументувати свою позицію, дохідливо і лаконічно пояснювати матеріал іншому студенту).

2. Систематичність і регулярність самомоніторингу. Якщо студент приймає рішення прослідкувати свої успіхи в галузі хімії, він починає систематично відстежувати результати своєї діяльності, відбирає найцікавіші, із його точки зору, роботи в своє «портфоліо», організовує їх в певну структуру. Його завдання – ретельно проаналізувати ці роботи, внести необхідні корективи, дати їм пояснення, скласти власний короткий звіт самооцінки: що, на його думку, вдалося у цій роботі, що не вдалося і чому, на що потрібно звернути увагу. Тут же він може висловити власну думку з приводу оцінки викладача, студентів мікрогрупи, у якій він працював. Саме ці думки, аргументи і складають суть рефлексії, заради якої, власне, і використовуються дані технології.

3. Структуризація матеріалів «Портфоліо», логічність і лаконічність усіх письмових пояснень.

4. Акуратність і естетичність оформлення «Портфоліо».

5. Цілісність, тематична завершеність представлених у «Портфоліо» матеріалів.

6. Наочність і обґрунтованість презентації «Портфоліо».

Метод проектів спрямований на розвиток навичок співробітництва і ділового спілкування в колективі; передбачає поєднання індивідуальної самостійної роботи з груповими заняттями, обговорення дискусійних питань, характеризується наявністю дослідницької методики та створенням студентами кінцевого продукту (результату) їх власної творчої діяльності.

До кожного модуля майбутнім учителям пропонувалося виконати індивідуальний проект. До першого модуля «Якісний аналіз» студентам пропонуються скористатися методами якісного визначення для реалізації обраної теми проекту, до другого модуля «Кількісний аналіз» відповідно скористатися для вирішення проблеми методами кількісного аналізу. Наприклад, майбутні вчителі проводили аналіз колодязної води місцевості, де

проживає студент, визначали кількісний вміст нітратів та запропонували шляхи врегулювання впливу людської діяльності на екосистеми. Крім того досліджували вміст саліцилатів у рослинних об'єктах.

Проектна діяльність студентів включає ряд умовних етапів.

I. Пошуково-дослідницький:

1. Коротке формулювання задачі. Пошук і аналіз проблеми чи теми запропонованого проекту (об'єкта проектної діяльності).

2. Збір, вивчення, дослідження й обробка необхідної інформації, у тому числі за допомогою інформаційних банків, каталогів, інших джерел, «проробляння» оптимальної ідеї.

3. Планування проектної діяльності: визначення критеріїв, яким повинен відповідати проект; складання плану роти з вказуванням термінів виконання окремих етапів.

II. Технологічний:

1. Складання документації.

2. Виконання запланованих тренувальних дій, які спрямовані на реалізацію проекту на високому рівні.

3. Практична реалізація проекту, підбор необхідних матеріалів, реактивів, обладнання, відповідно до можливостей і наявних ресурсів.

4. Внесення, при необхідності, змін у складений план.

5. Дотримання дисципліни, культури наукової діяльності, правил техніки безпеки при здійсненні усіх видів робіт, що передбачені проектом.

6. Поточний контроль етапів наукової діяльності.

7. Внесення необхідних даних у матрицю проекту або іншу форму його оформлення.

III. Заклучний:

1. Оцінка якості реалізації проекту.

2. Аналіз результатів виконання теми проекту (об'єкта проектної діяльності), іспит його на практиці, захист (презентація).

3. Вивчення можливостей використання результатів проектної діяльності, реального попиту на ринку товарів, участь у конкурсах і виставках проектів.

IV етап – контрольний:

1. Аналіз роботи в цілому і кожного учасника проекту.

2. Оцінка роботи в цілому й кожного учасника проекту.

3. Висновки та постановка нової проблеми.

Крім інваріантних модулів, які є обов'язковими для засвоєння кожним студентом, виділяються варіативні чи елективні модулі, які студент може освоїти самостійно і здає викладачеві в індивідуальному порядку. Елективні модулі дозволяють кожному студенту формувати власну освітню траєкторію.

Використання методу проектів вимагає дотримання таких вимог: наявність значимої дослідницької, творчої проблеми або задачі, що потребує

інтеграції знань, використання міжпредметних зв'язків, дослідницького пошуку до його вирішення; теоретико-практична цінність результатів; перевага самостійної діяльності студентів; визначення кінцевої мети індивідуального проекту; визначення базових знань системи наук, необхідних для вирішення проекту; структурування змістовної частини проекту та визначення календарних строків виконання кожного етапу (визначення проблеми, формулювання гіпотези, задач і методів дослідження, проведення експериментальної роботи, оформлення й аналіз кінцевих результатів, презентація з наступним обговоренням). За підсумками вивчення модулю проводиться презентація-захист індивідуальних проектів студентів.

У ході організації проектної діяльності з'ясувалось, що за умови гнучкої організації процесу навчання студентів ефективніше реалізуються шляхи досягнення сучасних вимог до розвитку особистості майбутнього вчителя, враховуються її індивідуальні інтереси, здібності та потреби виконуються й освоюються ними не тільки конкретні знання, вміння та навички, але й створюється їх система.

Список використаних інформаційних джерел

1. Концепція нової української школи [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.kmu.gov.ua/storage/app/media/reforms/ukrainska-shkola-compressed.pdf>. – Назва з екрану (Дата звернення – 24.03.19 р.).
2. Нова українська школа: порадник для вчителя / Під заг. ред. Бібік Н. М. – К .: ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2017. – 206 с.

ВПЛИВ СОЦІАЛЬНО-ГУМАНІТАРНИХ ДИСЦИПЛІН НА ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ ЯКОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ПІДПРИЄМЦІВ

О. В. Трауцька,

викладач вищої кваліфікаційної категорії
Полтавський кооперативний коледж, Україна, м. Полтава

В останні роки освітянами досить активно обговорюється проблема унормування в українському законодавстві всіх ланок освіти з метою приведення їх до Міжнародної стандартної класифікації освіти та Національної рамки кваліфікацій. Необхідно відзначити, що складність даної проблеми пов'язана у тому числі й з вирішенням долі коледжів у системі вищої освіти України, й зі створенням умов для формування професійних компетентностей майбутніх фахівців.

Слід відзначити, що законом України «Про освіту» зазначено, що фахова передвища освіта спрямована на формування та розвиток освітньої кваліфікації, що підтверджує здатність особи до виконання типових спеціалізованих завдань у певній галузі професійної діяльності, пов'язаних з виконанням виробничих

завдань підвищеної складності і здійсненням обмежених управлінських функцій, що характеризуються певною невизначеністю умов та потребують застосування положень і методів відповідної науки, і завершуються здобуттям відповідної освітньої чи професійної кваліфікації. Тобто, здобувачі професійних кваліфікацій, що відповідають п'ятому рівню Національної рамки кваліфікацій, призначаються на первинні посади у певному виді економічної діяльності і здійснюють керівництво певною ділянкою роботи, виробничою діяльністю окремих працівників на підприємствах, установах, організаціях незалежно від форми власності.

Важливим аспектом вирішення комплексної проблеми підготовки молодших спеціалістів є необхідність формування у майбутніх фахівців професійних компетентностей, які забезпечать їм конкурентоспроможність на вищезначених посадах.

Професійні компетентності є динамічною комбінацією знань, умінь, навиків і здібностей, вони формуються та розвиваються у процесі певної професійної або життєвої діяльності. У сучасному світі, де знання і технології оновлюються швидше, ніж життя одного покоління людей, виникає необхідність формувати соціально і професійно активну особистість, яка володіє високою компетентністю, професійною мобільністю, самостійністю, вмінням постійно удосконалювати свої професійні навички, засвоює нові знання та інформацію протягом усього життя, й ефективно використовує їх на практиці. У ракурсі досліджуваної проблеми слід підкреслити важливу роль коледжів, які мають сформувавши мотивацію вчорашніх школярів до професійного навчання.

Відомо, що будь-яка діяльність відбувається під впливом мотивів, адже спрямована на досягнення певних цілей. Мотиваційно-ціннісний компонент забезпечує передумови для реалізації інших структурних компонентів, визначає позитивне ставлення майбутнього підприємця до професії, рівень усвідомленості цінності знань для розвитку його особистості та виступає базовою характеристикою готовності до професійної діяльності. Остання, своєю чергою, включає формування та розвиток професійних якостей фахівця, з-поміж яких можемо виділити системність у роботі, посидючість, відповідальність, дисциплінованість, цілеспрямованість, оперативність (швидке реагування на різноманітні ситуації), ділова завзятість і наполегливість, ерудованість, впевненість у собі під час прийняття рішень, підприємливість.

Зауважимо, що мотиваційний елемент займає чільне місце у загальному процесі формування самоосвітньої компетентності майбутніх підприємців. Слід зазначити, що чим більше мотивів і стимулів майбутньої професійної діяльності студент матиме під час навчання, тим кращими будуть результати навчання.

Правильно організована робота зі студентами під час вивчення соціально-гуманітарних дисциплін дозволяє:

- удосконалити уміння і навички пошуку необхідної економічної інформації;
- сформувати комунікативну компетентність, яка дає змогу на високому рівні володіти словом, доводити свою думку, переконувати, що є запорукою успіху у майбутній професійній діяльності;
- сформувати у студентів активну життєву позицію;
- застосувати інноваційні методи навчання, у т.ч. інформаційні;
- сприяє формуванню та закріпленню навичок самотійної, індивідуальної та групової роботи;
- залучає студентів до експериментальної, пошукової та дослідницької роботи.

Особливої уваги заслуговують компетентності, здобуті майбутніми підприємцями під час роботи у студентських гуртка, клубах, секціях, проектах. Зокрема у коледжі така діяльність здійснюється за різними напрямками:

- *науково-дослідний* – передбачає самотійний пошук літератури до певного виступу, доповіді; дослідження економічних явищ, підприємницької діяльності підприємств; опрацювання наукових статей в фаховій літературі;
- *пошуковий* напрям пропонує обговорення конкретних ситуацій, які виникають на підприємствах, ситуацій, які б змушували студентів працювати над їх вирішенням, звертаючись до наукових джерел та нормативних актів;
- *експериментальний* напрям пропонує досліджувати статистичні явища експериментальним методом (зіставляти, аналізувати, замінювати різні статистичні дані);
- *творчо-креативний* (національно-патріотичні, естетичні проекти, які формують загальнолюдські цінності майбутніх фахівців).

Окремо хотілося б звернути увагу на те, що одним із основних завдань викладачів коледжу під час викладання соціально-гуманітарних дисциплін є формування у студентів критичного мислення, яке характеризується самотійністю, організованістю, цілеспрямованістю, практичністю та рефлексивністю і дає можливість людині здійснювати оцінку, обґрунтування і вибір власної позиції, думок, дій, вчинків, поведінки.

На наш погляд, навчальний процес, спрямований на розвиток критичного мислення, має певні особливості, оскільки у навчання включаються завдання, вирішення яких вимагає мислення високого рівня (аналізу, синтезу, оцінки). Результати навчання формуються не шляхом засвоєння фактів або чужих думок, а виробленням власних суджень через застосування адекватних прийомів мислення. Критичне мислення вимагає від майбутніх підприємців достатніх навичок оперування доказами та формулювання суджень.

Зауважимо, що для розвитку критичного мислення майбутніх фахівців у коледжі має бути створене відповідне освітнє середовище, в умовах якого студенти, аналізуючи і порівнюючи альтернативні точки зору, знаходять власне вирішення проблеми, підкріплюючи його ґрунтовними доказами.

Формування навичок критичного мислення у студентів реалізується через такі види діяльності, як дидактична гра, ділова гра, «мозковий штурм», дискусія, науково-практична конференція, науково-дослідницька робота. Однією з методик розвитку критичного мислення є використання запитань, які передбачають неоднозначну відповідь, а творчий підхід і самостійне осмислення. Наприклад: «Дайте три пояснення чому ...?», «Поясніть, чому?», «У чому відмінність ...?», «Припустімо, що буде, якщо ...?» тощо. Цей метод використовується при опитуваннях, парній і груповій роботі. Прогнозування за допомогою відкритих питань, наприклад: «Що буде далі з матеріалом?», «Чому ви так вважаєте?» тощо.

Таким чином, формування позитивної мотивації студентів у процесі вивчення соціально-гуманітарних дисциплін здійснюється за допомогою інноваційних форм навчання, моделювання у навчальних аудиторіях реальних практико-орієнтованих ситуацій. У таких педагогічних умовах студенти спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» набувають навичок самонавчання та критичного мислення, чим закладаються підвалини для успішної професійної діяльності у майбутньому.

Список використаних інформаційних джерел

1. Про освіту : Закон України від 5 вересня 2017 року № 2145-VIII [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>. – Назва з екрана (Дата звернення – 23.03.2019 р.)

ФОРМУВАННЯ КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ФАХІВЦІВ З ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ, ОРІЄНТОВАНИХ НА МАЙБУТНЄ

Н. М. Тягунова,

заступник директора, к.е.н., професор
Мукачівський кооперативний торговельно-економічний коледж,
Україна, м. Мукачєво

Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України 13 листопада 2018 року № 1243, містить чітко визначені та сформульовані компетентності випускника (інтегральна компетентність, загальні та спеціальні компетентності). Разом з тим, ведеться активна дискусія і полеміка щодо необхідності врахування та реалізації позиції та пропозицій роботодавців з огляду на стрімкий розвиток і масштабні новації саме в сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

Саме роботодавці акцентують увагу на зміні акцентів щодо ключових компетентностей, які наразі мають місце і, що важливо, матимуть місце в недалекому майбутньому і визначатимуть конкурентні переваги майбутніх фахівців на ринку праці не тільки в Україні, а і в світі в цілому.

Узагальнюючи висловлені точки зору щодо важливих компетентностей майбутнього, можемо їх сформулювати наступним чином:

- здатність генерувати принципово нові ідеї.
- зміна функції «виконавець» на «креативний новатор». При виконанні поставлених задач демонструвати вміння мислити і діяти нестандартно, поза шаблоном;
- вміння керувати і використовувати емоційний інтелект;
- висока когнітивна гнучкість;
- орієнтація на успішність;
- орієнтація на клієнтів.

Крім зазначеного, активно відстоюється така компетентність, як здатність до роботи в умовах стрімкого розвитку діджиталізації всіх процесів, що особливо яскраво проявляється саме в сфері підприємницької діяльності та торгівлі. Характерними рисами сучасності є неупинний прогрес, а технології щодня змінюють бізнес-середовище. Діджиталізація вже декілька років головний тренд та чинник зростання бізнесу. Технології трансформували як бізнес, так і його підходи до клієнтів. Стрімкий розвиток інформаційних, цифрових технологій заставляє бізнес пристосовуватися і використовувати діджиталізацію на свою користь. Діджиталізація стрімко охоплює світ. Вже 10% компаній у світі повністю перейшли на діджитал-технології, більше 50% компаній активно впроваджують цю технологію і готові так само повністю перейти на неї. На думку Олександра Фаркоша, директора відділу збуту JTІ Україна, який має 16 років досвіду у галузі маркетингу та продажів, діджиталізація може стосуватись як внутрішніх, так і зовнішніх аспектів бізнесу. До внутрішніх можна віднести вдосконалення продукту (чи послуги), автоматизацію виробництва та інших внутрішніх процесів компанії. Технології дозволяють обробляти великі обсяги даних, і як наслідок – спростити і прискорити роботу. Наприклад, для аналізу викладки продукту використовується розпізнавання зображень. Тепер торговельному представнику вже не потрібно вручну вносити інформацію в спеціальну програму, достатньо лише зробити фото. Алгоритм розпізнає бренд продукту, його ціну та надсилає інформацію до автоматизованої бази даних. В результаті заощаджується 30% часу на відвідування торговельної точки, а точність даних складає 98%. До зовнішніх аспектів відноситься комунікація із партнерами та споживачами. Сучасні технології допомагають поліпшити взаємодію та збільшити кількість інтеракцій. Зараз вже є реальністю те, що чат-бот інформує клієнтів про потенційну нестачу товару, пов'язану зі святами чи іншими подіями в їхньому місті та нагадує, що потрібно збільшити розмір замовлення. Деякі з них навіть

аналізують погодні умови, якщо вони можуть вплинути на обсяг продажів. Це актуально для сезонних продуктів, таких, як морозиво чи освіжаючі напої [1].

Наразі багато відомих українських компаній роблять ставку на використання діджиталізації в своїй діяльності як запоруку збільшення обсягів діяльності. Одним з найяскравіших прикладів є компанія «Нова пошта» [2]. Значний досвід виристання діджиталізації накопичено і в сфері туристичного бізнесу [3].

Окремої уваги варте питання постійного саморозвитку. Саме в процесі навчання в закладах вищої освіти має бути остаточно сформована «звичка» до постійного саморозвитку і вдосконалення набутих компетентностей. Одним з важливих інструментів саморозвитку наразі вважають рефреймінг. На думку Химич І.Г., Балацко Б.М. [4], Ладика І. [5], рефреймінг має значний потенціал щодо формування у майбутніх фахівців підприємництва і торгівлі вміння «бачити майбутнє» через вчасну «...зміну власного погляду на стандартні, вже існуючі речі та події» [4]. Слід врахувати, що технологія рефреймінгу цікава майбутнім фахівцям і з огляду на те, що вона успішно працює і сприяє покращенню ефективності ведення бізнесу.

Список використаних інформаційних джерел

1. <https://eba.com.ua/article/lovy-moment-didzhytalizatsiya-biznesu/>.
2. <https://business.ua/biznes/item/3721-didzhytalizatsiia-posluh>.
3. <https://biz.nv.ua/ukr/experts/navishcho-didzhitalizatsija-turistichnomu-biznesu-2509752.html>.
4. Химич І.Г. Рефреймінг як одна з особливостей розвитку підприємства в сучасних умовах / І.Г. Химич, Б.М. Балацко // Сучасний рух науки: тези доп. V міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Дніпро, 7-8 лютого, 2019). – Дніпро, 2019. – С. 746-749.
5. Ладика І. Рефреймінг – мистецтво бути щасливим / Ірина Ладика. – 2017: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studway.com.ua/refreyming/>.

НАСТАВНИЦТВО ЯК ВАЖЛИВИЙ КОМПОНЕТ ПРОФЕСІЙНОГО РОЗВИТКУ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ХІМІЇ

Н. І. Шиян,
завідувач кафедри хімії та методики викладання хімії, д.пед.н., професор
А. В. Криворучко,
старший викладач кафедри хімії та методики викладання хімії, к.пед.н.
Полтавський національний педагогічний університет імені
В. Г. Короленка, Україна, м. Полтава

Процес адаптації майбутніх учителів хімії до оцінювальної діяльності значною мірою залежить від того, хто стане його наставником, підтримає його,

допоможе знайти правильне рішення в складних ситуаціях, повірити у власні сили.

Наставництво є яскравим прикладом педагогіки співробітництва, сутність якої полягає в демократичному та гуманному ставленні до кожного, забезпеченні його права на вибір, на власну гідність, повагу, право самостійно здійснювати життєве самовизначення [1].

Ми використовуємо наставництво як форму підтримки контрольної-оцінювальної діяльності майбутнього вчителя хімії у процесі підготовки до оцінювання навчальних досягнень учнів з хімії, оскільки наставник забезпечує відповідний супровід, ділиться досвідом, знаннями та навчає студента. Зупинимось на особливостях педагогічного наставництва у проведеному дослідженні.

Процес навчання у вищій школі вимагає постійної активної взаємодії його суб'єктів для досягнення високої професійної майстерності студентами. Особлива роль у цьому повинна відводитися наставникам, які виконують такі основні функції: професійно-освітню (наставник надає допомогу особистості в удосконаленні її професійного рівня, підвищенні рівня загальнонаукової та методичної підготовки, у розвитку педагогічної спостережливості й уяви, педагогічного такту); виховну (наставник активно впливає на формування ціннісних орієнтирів майбутнього вчителя, виховує в нього самостійність); стимулювальну (грунтовно вивчивши здібності майбутнього фахівця, його нахили, інтереси, ставлення до колективу тощо, наставник намагається стати авторитетом для нього, стимулом для його самовиховання, активнішого входження в колектив); самоосвітню (наставник навчається сам для того, щоб допомогти майбутньому фахівцеві цікавитися новітніми досягненнями з оцінювання навчальних досягнень школярів з хімії) [1].

Основний зміст педагогічного наставництва полягав у наданні допомоги під час розгляду освітніх нормативно-правових документів у галузі освіти; опрацювання і впровадження в практику школи передового педагогічного досвіду з оцінювання навчальних досягнень учнів з хімії; удосконалення теоретичних знань та практичних умінь, педагогічної майстерності з оцінювання навчальних досягнень учнів; ознайомлення з новими досягненнями психолого-педагогічних наук і методики навчання хімії; аналізу навчальних програм, підручників, посібників, методичних рекомендацій; подолання труднощів в опануванні навчальним матеріалом та організації власного навчально-пізнавального процесу; вивчення індивідуальних особливостей школярів тощо.

Основні форми та методи роботи педагогів-наставників зі студентами: майстер-класи, тренінги, бесіди та дискусії на різні методичні теми; обговорення можливостей застосування на уроках різноманітних форм та методів оцінювання навчальних досягнень учнів, спільне проектування уроків із визначенням конкретних форм і методів оцінювання та їхній детальний аналіз; консультування студента щодо організації його навчально-пізнавального процесу тощо. Велику

роль відіграє наставник і для здійснення майбутніми вчителями хімії науково-дослідницької діяльності, проходження педагогічної практики, під час роботи над визначеною педагогічною проблемою тощо. У цьому зв'язку основна увага приділялася підтримці ініціативи, творчому пошуку, самостійному удосконаленню власної педагогічної майстерності.

Переваги наставництва як форми забезпечення педагогічної підтримки контроль-оцінювальної діяльності студентів проявляються багатогранно. Студент має реальну можливість зайняти активну, суб'єктну позицію (здійснювати самонавчання, взаємонавчання, систематичне визначення помилок, їх попередження, корекцію та самокорекцію, відстеження й самоперевірку процесу становлення оцінювальних навичок та умінь як компонентів професійної компетентності, визначення професійних потреб, інтересів, запитів, цілей та труднощів). Така форма педагогічної підтримки має великий навчальний потенціал (була формою спілкування, способом передачі та обміну педагогічним досвідом, джерелом з'ясування особливостей майбутньої професійної діяльності; здійснення науково-дослідницької діяльності на високому рівні); у студентів з'являється можливість більшого варіювання форм та методів підготовки, що забезпечує свободу їх вибору і самовираження, стимулюючи до творчого мислення. Яскраво проявляється й розвивальна роль наставництва (удосконалення знань, умінь, навичок, механізмів самоконтролю, самооцінки й рефлексії, формування професійного досвіду); виховна функція (систематична взаємодія з наставником потребує від студента відповідальності, старанності, дисциплінованості, самокритичності). Також наставництво є взаємовигідною формою діяльності між студентами (набувають індивідуального практичного досвіду), викладачами (мають можливість оцінити потенціал майбутніх фахівців) та вчителями (підбір педагогічних кадрів, обмін досвідом, підвищення власної кваліфікації).

Активізації науково-дослідницької співпраці студента й педагога-наставника сприяло створення творчих груп учителів хімії та студентів з проблем оцінювальної діяльності. Специфіка творчих об'єднань полягала у спрямованості їхньої діяльності на розвиток професійної компетентності й підвищення ефективності функціонування та розвитку освітніх процесів у загальноосвітньому навчальному закладі, що згодом позитивно позначається на кінцевих результатах навчання й розвитку школяра [2].

У ході експериментальної роботи були сформовані творчі групи вчителів та студентів: творча група, основним напрямом діяльності якої було узагальнення, поширення практичного досвіду та розробка рекомендацій із впровадження методу проєктів; творча група, пошуково-дослідницька діяльність якої була спрямована на виявлення умов ефективного впровадження рейтингової системи оцінювання навчальних досягнень учнів; творча група, що займалася розробкою та апробацією методу портфоліо навчальних досягнень учнів, рекомендацій з упровадження його в основній та старшій школі; творча група, пошуково-

дослідницька діяльність якої була спрямована на виявлення умов ефективного використання комп'ютерних технологій оцінювання навчальних досягнень учнів на основі врахування інформаційного середовища відповідного навчального закладу; творча група, що займалася впровадженням нетрадиційних методів оцінювання та вивчення ефективності їх використання в навчальному процесі школи.

Підготовка майбутнього вчителя хімії до оцінювання навчальних досягнень учнів у творчих групах відбувалася поетапно: мотивація до науково-дослідницької співпраці студентів та вчителів, здійснення науково-дослідницької роботи, рефлексія науково-дослідницької діяльності. На етапі мотивації до науково-дослідницької співпраці виявлялися навчальні труднощі та досягнення студентів в оцінювальній діяльності, потреби і прагнення до професійного зростання, творчості в оцінюванні навчальних досягнень учнів. На етапі здійснення науково-дослідницької роботи передбачалося підготувати на основі обраної актуальної теми дослідження рекомендації з підвищення ефективності оцінювання навчальних досягнень учнів з хімії, підготовка студентів до їх реалізації. Рефлексивний етап уможливив аналіз проведеної науково-дослідницької роботи, результатів співпраці студентів та вчителів, оцінювання освітніх продуктів спільної діяльності.

Список використаних інформаційних джерел

1. Пасяда М. І. Методичні рекомендації поіппо імені М. В. Остроградського щодо організації навчально-виховного процесу в дошкільних навчальних закладах [Електронний ресурс] / М. І. Пасяда. – Режим доступу: <http://uadocs.exdat.com/docs/index-209197.html> (дата звернення: 27.10.2014). – Назва з екрана.

2. Вольтов А. В. Умови керування професійними об'єднаннями педагогів у загальноосвітньому закладі : дис. ... канд. пед. наук : спец. 13.00. 01 / А. В. Вольтов. – Спб., 2006. – 174 с.

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ПІДПРИЄМЦІВ

Н. В. Янченко,

доцент кафедри економіки, к.е.н., доцент,

В. В. Благой,

доцент кафедри економіки, к.е.н., доцент,

Харківський національний університет будівництва та архітектури,
Україна, м. Харків

На сучасному етапі розвитку ринкової економіки і суспільних відносин зростають вимоги до особистісних і професійних якостей випускників вищих

навчальних закладів, які покликані забезпечувати конкурентоспроможність фахівців для їхнього влаштування на роботу та успішного здійснення професійної діяльності. За цих умов вища освіта повинна забезпечувати підготовку підприємців зі сформованістю якостей, які відображають його ціннісну орієнтацію, професійну компетентність, соціальну спрямованість і можливість задовольняти особисті й суспільні потреби, особи із професійним рівнем, який відповідав би міжнародним вимогам і стандартам. Важливість формування професійної компетентності майбутніх спеціалістів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» визначають за такими чинниками: специфіка професійних обов'язків, які безпосередньо пов'язані з економічними проблемами; зростаючі вимоги ринкової економіки до професійної компетентності фахівців; потреба в розвитку у фахівців системи професійних знань і якостей (комунікабельності, організованості, мобільності, відповідальності).

Актуальними є суперечності, які виникають у процесі професійної підготовки підприємців. Зокрема, між:

- високими кваліфікаційними вимогами роботодавців до професійної компетентності майбутніх підприємців і наявними знаннями, вміннями та навичками випускників;

- потенційними можливостями навчального процесу в вищих навчальних закладах щодо формування професійної компетентності підприємців і консервативністю підходів до застосування інтерактивних технологій навчання;

- необхідністю підготовки підприємців з високим рівнем професійної компетентності та нерозробленістю моделі її формування в процесі професійної підготовки.

Як свідчить категорійний аналіз, компетенція є похідним поняттям від компетентності і означає сферу застосування знань, умінь і навичок людини, а компетентність – семантично первинна категорія, яка представляє їх інтереоризовану (трансформована в особистісний досвід) сукупність, систему, деякий – багаж знань людини. Тому, компетентна у своїй справі людина – це – та, хто є визнаним знавцем у будь-якому питанні (Н. М. Бібік, О. Я. Савченко, С. О. Сисоєва).

Науковцями було здійснено категоріальний аналіз поняття компетентності за допомогою методу контент-аналізу (Ю. М. Захарчишина, В. О. Калінін). Відповідно до вимог цього методу було виділено цілісну систему утворюючу одиницю аналізу, за яку приймався ряд суджень авторів про поняття компетентність як предмета дослідження. Визначені найпростіші одиниці класифікувалися, потім підраховувалася частота їх виявлення. Наведено приклад застосування такого методу у дослідженні В. О. Калініна. Ним було проаналізовано поняття компетентності 30 авторів різних галузей науки, ми виділили такі стійкі ознаки зазначеного поняття (табл. 1).

Таблиця 1 – Головні компоненти поняття «компетентність»

№	Категорійні компоненти поняття «компетентність»	Кількість авторів	
		абсолютне значення	у %
1	Здатність застосовувати набуте на практиці	27	90
2	Освіченість	26	90
3	Взаємозв'язок знань, умінь і навичок	23	88
4	Досвід	23	76
5	Цінність	23	76
6	Професійно значущі якості	22	73

На цій підставі поняття компетентність стосовно характеристики рівня професіоналізму особистості визначено як здатність розв'язувати проблеми, що виникають, яка ґрунтується на знаннях, уміннях, навичках, досвіді та цінностях, отриманих особистим шляхом освіти та практичної діяльності. Отже, основними компонентами будь-якої компетентності вчені вважають: здатність застосовувати набуте на практиці для розв'язання будь-яких проблем (90%); освіченість, яка відображає обізнаність у певній галузі (88%); взаємозв'язок знань, умінь та навичок, які особистісно розвинені шляхом освіти та практики і допомагають діяти адекватно ситуації (76%); досвід особистості, що сприяє успішному виконанню певної роботи, завдання (76%); цінності, наявність яких робить людину авторитетною в певній галузі (76%); професійно значущі якості, які характеризують професіоналізм особистості (73%).

Як показує аналіз цієї проблеми вченими у провідних зарубіжних країнах, відбувається зміщення акценту до вимог сучасного працівника з формальних факторів його кваліфікації й освіти до соціальної цінності його особистісних якостей, здатності до саморозвитку особистості. Відтак, саморозвиток – це не тільки усвідомлений процес формування професійної майстерності, індивідуального характерного стилю, самоосвіта і самовдосконалення, але й мотивований, спрямований, вільний вибір і бажання досягти необхідного рівня професійної компетентності.

Перспективи подальших досліджень пов'язані з поглибленим аналізом специфіки потребо-мотиваційної сфери студента, потенціалу професійно орієнтованих дисциплін у контексті формування професійної компетентності, пошуком адекватних методів діагностики професійної компетентності. Потребують подальшого теоретичного осмислення та експериментального обґрунтування механізми формування особистісних якостей економіста, процеси створення оптимального освітнього середовища з урахуванням закордонного та вітчизняного досвіду.

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. Сагорев.....	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 «ТАІROVO»	
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. Кострикiна, 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 КОМПЕТЕНТНІСНОГО 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

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. 46,5
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.