



**Міністерство освіти і науки України
Державний заклад «Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка»**

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЕКСПЕРТНОЇ ТА ОЦІНОЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

**МАТЕРІАЛИ
І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

(м. Старобільськ – м. Полтава, 27–28 листопада 2019 року)

**Полтава
2019**

Міністерство освіти і науки України

**Державний заклад «Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка» (ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»)**

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЕКСПЕРТНОЇ ТА ОЦІНОЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

**МАТЕРІАЛИ
І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

(м. Старобільськ – м. Полтава, 27–28 листопада 2019 року)

**Полтава
ПУЕТ
2019**

Програмний комітет

С. В. Савченко, голова комітету, д. п. н., професор, ректор Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»).

Члени програмного комітету:

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

М. Унал, д. м. н., професор, ректор Середземноморського університету;

Є. Малець, д. ю. н., професор, ректор Краківської Академії імені Анджея Фрича Моджевського;

М. Халваші, к. і. н., професор, ректор Батумського державного університету імені Шота Руставелі;

С. М. Лебедева, д. е. н., професор, ректор Закладу освіти «Білоруський торгово-економічний університет споживчої кооперації»;

Т. В. Стойкова, к. т. н., доцент, директор Центру якості товарів та захисту споживачів Економічного університету – Варна;

Н. В. Омельченко, к. т. н., професор, голова громадської організації «Науково-дослідний центр «Незалежна експертиза»;

Т. Ф. Бойко, директор Полтавського науково-дослідного експертно-криміналістичного центру Міністерства внутрішніх справ України;

О. Є. Сисоєва, генеральний директор Державного підприємства «Луганський регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації».

Організаційний комітет

Л. Ц. Ваховський, голова комітету, д. п. н., професор, проректор з науково-педагогічної роботи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;

В. Ф. Дрель, заступник голови комітету, к. б. н., доцент, директор навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».

Члени організаційного комітету:

О. Л. Караман, д. п. н., професор, директор навчально-наукового інституту педагогіки і психології ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;

Л. І. Сєногорова, к. т. н., доцент, завідувач кафедри товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;

Н. В. Омельченко, к. т. н., професор, професор кафедри товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;

А. С. Брайко, к. т. н., доцент кафедри товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».

A43 **Актуальні** питання експертної та оціночної діяльності : матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ – м. Полтава, 27–28 листопада 2019 року). – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 440 с. – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-367-6

У матеріалах конференції розглядаються товарознавчі аспекти експертної та оціночної діяльності, теорія та практика ідентифікації в експертній та оціночній діяльності, якість, безпечність та проблеми виявлення фальсифікації товарів та послуг, порівняльне тестування товарів і послуг, експертні дослідження товарів та послуг, формування професійних компетентностей під час підготовки товарознавців-експертів та оцінювачів.

УДК 658.62:005.336.3(082)

*Рекомендовано до друку Вченою радою ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»
(протокол № 4, від 29 листопада 2019 р.)*

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів,
за виклад, зміст і достовірність яких відповідальні автори.*

*Погляди, відображені у публікаціях, не завжди можуть співпадати
з офіційною позицією організаторів конференції.*

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Державного закладу
«Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» заборонено*

Kantureyeva G. O., Yevlash V. V., Urazbayeva K. A., Conficoni D., Alibekov R. S. DEVELOPMENT OF A FOOD QUALITY MANAGEMENT SYSTEM USING HACCP PRINCIPLES IN DAIRY ENTERPRISES.....	254
Лихолат О. А., Вишнікіна О. В., Дуванська Д. Г., Коломійченко К. В. ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ, ВИЛОВЛЕНОЇ В ДИКИХ УМОВАХ ТА ВИРОЩЕНОЇ В АКВАКУЛЬТУРІ.....	258
Манукян Р. Г., Омельченко Н. В. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЗАХОДІВ, СПРЯМОВАНИХ НА БОРОТЬБУ З КОНТРАФАКТОМ ГАЗУ ВУГЛЕВОДНЕВОГО СКРАПЛЕНОГО.....	261
Марцинкевич Т. Ф. ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЛОЖНОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ НА БЕЛОРУССКОМ РЫНКЕ И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ.....	265
Михайлова Г. М., Осієвська В. В., Гілевіч Ю. В. ОСОБЛИВОСТІ КЛАСИФІКАЦІЇ ЗАСТІБОК-БЛИСКАВОК.....	268
Морозова М. М. РОЛЬ ПРОГРАМ-ПЕРЕДУМОВ В ІЄРАРХІЇ ПРИНЦИПІВ HACCP....	272
Мотуз Є. С., Омельченко Н. В., Браїлко А. С. ДОСЛІДЖЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ЛОСЬЙОНІВ ДЛЯ ІНТИМНОЇ ГІГІЄНИ.....	275
Немерич А. В., Ляліна Н. П. ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЗМІШУВАЧІВ ДЛЯ ВАННОЇ КІМНАТИ.....	280
Омельченко Н. В., Браїлко А. С. ЗАХОДИ ПРОТИДІЇ РЕАЛІЗАЦІЇ ФАЛЬСИФІКОВАНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА РИНКУ УКРАЇНИ.....	283
Омельченко Н. В., Браїлко А. С., Брагунцова Є. Г. АНАЛІЗ ВИМОГ ДО БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ВЗУТТЯ РОБОЧОГО НА СВІТОВОМУ РИНКУ.....	286
Омельченко Н. В., Браїлко А. С., Сердюк Л. В. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ВИМОГ ДО БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ СВІТЛОДІОДНИХ ОСВІТЛЮВАЛЬНИХ ПРИЛАДІВ.....	292
Орешина О. О. ОСОБЛИВОСТІ ДОКУМЕНТАЛЬНОГО КОНТРОЛЮ ПЛАСТІВЦІВ ВІВСЯНИХ ПРИ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНИХ ОПЕРАЦІЯХ.....	296
Осецький Є. О., Ляліна Н. П. ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА ЯКОСТІ ПАРКЕТНОГО ПОКРИТТЯ.....	299

М. М. Морозова

доцент кафедри товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів, к.пед.н.
Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Україна, м. Старобільськ

В процесі становлення та розвитку наукових досліджень як в Україні так і за її межами, в ракурсі проблем безпечності харчових продуктів було визначено широке коло питань відповідно до особливостей конкретних груп товарів та визначено теоретико-методологічні підходи у вирішенні цього складного питання [1–4]. Сучасні роботи провідних діячів науки за визначеною проблематикою відображають результати глибоких наукових досліджень, проте питання щодо функціонального призначення програм попередніх заходів у структурі системи управління безпечністю на основі принципів НАССР потребує більш детального аналізу. Звідси, актуальності набуває проведення дослідження щодо визначення та конкретизації комплексу попередніх заходів для підприємств харчового сектору виробництва, зокрема птахопереробного.

У вирішенні актуальних проблем впровадження принципів НАССР у сферу харчового та переробного сектору, в контексті забезпечення умов виробництва та реалізації безпечної для здоров'я людини продукції, метою дослідження є визначення функціонального призначення базових програм попередніх заходів в структурі системи управління безпечністю.

На сам перед, вважаємо доцільним конкретизувати та розтлумачити що слід розуміти під словосполученням «попередні заходи» у системі управління безпечністю за принципами НАССР. Взагалі, назву «попередні заходи» або «базові програми» запозичене від «prerequisite programmes» [5], терміну для опису низки відповідно формалізованих заходів, необхідних для створення підґрунтя системи НАССР та забезпечення її постійної підтримки. Так, відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «prerequisite programmes» було перекладено як «програми передумови» та визначено значення в структурі системи управління безпечністю харчової продукції (принципи НАССР), а саме: організація харчового виробництва повинна бути розроблена, таким чином, щоб забезпечити сферу обігу товарів безпечною продукцією на основі запровадження та забезпечення результативності запланованої діяльності, що охоплює «програми-передумови», «операційні програми-передумови» та «план НАССР» [5].

Таким чином, стає зрозуміло що «програми-передумови» – це процедури, які стосуються саме виробничих умов і є основою принципів НАССР, що обумовлює інтерпретацію терміну на синонімічні – «попередні заходи» або «базові програми». Відомо [1–5], що принципи НАССР доцільно

Якість, безпечність та проблеми виявлення фальсифікації товарів та послуг використовувати на тих технологічних етапах, які мають вищий рівень ризику, тому програми-передумови варто впроваджувати для контролю небезпечних чинників з низьким рівнем ризику. Тому, попередньо до впровадження плану НАССР робоча група має визначати нові або вдосконалювати вже запроваджені базові санітарні умови, тобто «програми-передумови» на основі певних дій, що забезпечують: підтримку, у всьому технологічному ланцюзі, гігієнічного виробничого середовища. Що в цілому уявляє собою фактично-дійсні, тобто належні умови, спроможні гарантувати виробництво та обіг харчової продукції, яка є безпечною для здоров'я людини. Комплекс «програм-передумов» визначають стосовно до конкретного випадку. Проте у будь якому разі, цей комплекс заходів має бути визначений за умови чіткої відповідності до чинних санітарних вимог виробництва, технічного регламенту та ДСТУ.

Огляд практичного досвіду вітчизняних та закордонних підприємств, що спеціалізуються на виробництві харчової продукції та проводили запровадження системи управління безпечністю за принципами ХАССП, дозволив визначити базові елементи програм попередніх заходів. Так, для підприємств харчової промисловості, під час формування комплексу «програм-передумов» доцільно враховувати такі міжнародні настанови як: GMP («Належна виробнича практика»); GAP («Належна сільськогосподарська практика»); GVP («Належна ветеринарна практика»); GHP («Належна гігієнічна практика»); GPP («Належна практика первинного виробництва»); GDP («Належна дистриб'юторська практика»); GTP («Належна торговельна практика»); SSOP («Стандартні санітарні операційні процедури») [3].

В ході проведення власних досліджень спеціально до ланцюгу виробництва м'яса бройлерів було визначено вимоги або критерії дієвого комплексу попередніх заходів, який доцільно навести у наступній послідовності: санітарний проект (паспорт) підприємства; система контролю якості води для технічних та виробничих процесів та відповідності температурних режимів; придатність устаткування та його доступність для миття, технічного обслуговування та профілактичного ремонту; використання заходів щодо запобігання перехресному забрудненню; миття та дезінфекція виробничих та технічних приміщень; контроль гігієни персоналу (захисні вимоги до форми, інвентарю, використання); контроль хімікатів; контроль за паразитами; утилізація відходів.

У зв'язку із тим, що вибір заходів для керування подібних процесів залежить від сегменту харчового ланцюга, тому для виробництва м'яса курчат бройлерів рекомендуємо застосовувати GMP та SSOP як такі, мають надійне функціональне значення саме для цього виду виробництва. Ефективність застосування обумовлено спроможністю настанов GMP і SSOP визначати конкретні заходи налаштування й регулювання належного рівня гігієни птахопереробного підприємства.

В ході проведення власних досліджень спеціально до ланцюгу

Якість, безпечність та проблеми виявлення фальсифікації товарів та послуг виробництва м'яса бройлерів було визначено та розроблено комплекс попередніх заходів.

Як приклад, вважаємо доцільно конкретизувати заходи, які віддзеркалюють принципи настанови SSOP. Таким чином, пропонуємо низку конкретних заходів контролю мікробіологічних небезпечних чинників у виробництві охолодженого м'яса птиці, а саме:

а) використання кольорового позначення для інвентарю для різних зон виробництва (інвентар зеленого кольору для «Брудної зони», інвентар жовтого кольору для «Зона вільного доступу», інвентар червоного кольору для «Чистої зони»);

б) використання кольорового позначення для інвентарю для різних зон виробництва (інвентар зеленого кольору для «Брудної зони», інвентар жовтого кольору для «Зона вільного доступу», інвентар червоного кольору для «Чистої зони»);

в) запровадження санітарних пунктів між виробничими зонами для зменшення потенційної небезпеки;

г) встановлення оптимального способу переміщення продукції від операції до операції з метою уникнення перехресного забруднення м'яса та обмеження доступу персоналу в цьому процесі;

д) налаштування системи вентиляції та охолодження виробничих приміщень; розміщення рукомийників та пунктів дезінфекції у виробничій зоні для забезпечення належного миття рук;

е) запровадження графіків для технічного обслуговування обладнання, його чистки та дезінфекції;

ж) використання спеціалізованого одягу білого кольору (халатів, накидок капелюхів, взуття тощо).

Висновком до проведеного дослідження є констатація факту, що принципи НАССР, в уявленні представників ланцюгів виробництва та обігу харчової продукції мають бути сформовані на основі ієрархічної піраміди. В основі якої постає комплекс базових санітарних програмних заходів, які чітко відповідають вимогам чинного законодавства та особливостям виробництва.

Перелік посилань

1. Крисанов Д. Ф. Сучасні проблеми управління якістю і безпекою продуктів харчування // Науковий вісник Національного аграрного університету. 2006. Вип. 97. С. 245–248.

2. Баль-Прилипко Л. В., Морозова М. М. Система управління безпечністю у виробництві м'яса курчат-бройлерів. Продовольча індустрія АПК. 2016. № 1–2(38). С. 5–8.

3. Посібник для малих та середніх підприємств молокопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції ХАССП / Г. Миронюк, О. Дорофеева, Г. Василенко. Київ, 2008. 131 с.

Якість, безпечність та проблеми виявлення фальсифікації товарів та послуг

4. Шилов Г. Ю. ХАССП – Вершина пирамиды пищевой безопасности// Пищ. пром. 2009. № 10. С. 18–19.

5. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT). [Чинний від 2007-08-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 39 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ЛОСЬЙОНІВ ДЛЯ ІНТИМНОЇ ГІГІЄНИ

Є. С. Мотуз

магістр, експерт-стажист;

Н. В. Омельченко

професор кафедри товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів, голова, головний експерт, к.т.н., професор;

А. С. Браїлко

доцент кафедри товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів, перший заступник голови, головний експерт, к.т.н.

Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Україна, м. Старобільськ, Громадська організація «Науково-дослідний центр «Незалежна експертиза», Україна м. Полтава

Інтимна гігієна має надзвичайно важливе значення для здоров'я жінки. Дуже важливо правильно підібрати засіб для інтимної гігієни, оскільки важливо не порушити бактеріальний баланс статевих органів та кислотне значення рН, завдяки яким формується захисний бар'єр делікатної зони. Природне кислотне значення рН середовища жіночої статевої системи дуже часто порушується різними чинниками. Негативний вплив на стан природної бактеріальної мікрофлори слизової оболонки можуть мати застосування антибіотиків та гормональних контрацептивів, використання тампонів, відвідування сауни або басейну, стреси, втома, носіння синтетичної білизни тощо [1].

Для того, щоб утримати природну рівновагу та оптимальне значення рН потрібно використовувати засоби, спеціально призначені для інтимної гігієни. Слід зазначити, що парфумовані гелі для душу або туалетне мило може негативно вплинути на показник кислотно-лужного балансу, бо вони підтримують нейтральне значення рН та не підходять для інтимних ділянок тіла. Найбільш поширена причина порушення кисло-лужного балансу в інтимних ділянках – вплив лужної мильної піни. Делікатний догляд можуть забезпечити спеціальні засоби. Мова йде, передусім, про гелі, флюїди, емульсії

ІНФОРМАЦІЯ ПРО І МІЖНАРОДНУ НАУКОВО-ПРАКТИЧНУ КОНФЕРЕНЦІЮ «АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЕКСПЕРТНОЇ ТА ОЦІНОЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ»

Співорганізаторами заходу були:

1. Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
2. Київський національний торговельно-економічний університет.
3. Середземноморський університет (Республіка Туреччина, м. Анталія).
4. Краківська Академія імені Анджея Фрича Моджевського (Республіка Польща, м. Краків).
5. Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Республіка Грузія, м. Батумі).
6. Заклад освіти «Білоруський торгово-економічний університет споживчої кооперації» (Республіка Білорусь, м. Гомель).
7. Центр якості товарів та захисту споживачів Економічного університету – Варна (Республіка Болгарія, м. Варна).
8. Громадська організація «Науково-дослідний центр «Незалежна експертиза».
9. Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України.
10. Державне підприємство «Луганський регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації».

Перелік установ і закладів, що взяли участь у роботі конференції:

1. Алгонкінський коледж прикладних дисциплін і технологій, Канада, м. Оттава;
2. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава;
3. Вищий навчальний заклад «Університет імені Альфреда Нобеля», Україна, м. Дніпро;
4. Вінницький науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Вінниця;
5. Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, Україна, м. Вінниця;
6. Волинський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Луцьк;

7. Гомельський філіал Закладу освіти Федерації профспілок Білорусі «Міжнародний університет «МІТСВ», Республіка Білорусь, м. Гомель;
8. Громадська організація «Науково-дослідний центр «Незалежна експертиза», Україна, м. Полтава;
9. Державне підприємство «Всеукраїнський державний науково-виробничий центр стандартизації, метрології, сертифікації та захисту прав споживачів», Україна, м. Київ;
10. Державне підприємство «Луганський регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації», Україна, м. Лисичанськ;
11. Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Україна, м. Старобільськ;
12. Економічний університет – Варна, Республіка Болгарія, м. Варна;
13. Житомирський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Житомир;
14. Закарпатський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Ужгород;
15. Заклад освіти «Білоруський державний аграрний технічний університет», Республіка Білорусь, м. Мінськ;
16. Заклад освіти «Білоруський державний університет інформатики і радіоелектроніки», Республіка Білорусь, м. Мінськ;
17. Заклад освіти «Білоруський торгово-економічний університет споживчої кооперації», Республіка Білорусь, м. Гомель;
18. Запорізький науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Запоріжжя;
19. Інститут шкіряної промисловості, Республіка Польща, м. Лодзь;
20. Ірландський національний університет, Мейнот, м. Кілдаре, Республіка Ірландія;
21. Київський національний торговельно-економічний університет, Україна, м. Київ;
22. Київський національний університет будівництва і архітектури, Україна, м. Київ;
23. Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Україна, м. Київ;
24. Київський національний університет технологій та дизайну, Україна, м. Київ;
25. Кіровоградський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Кропивницький;
26. Луцький національний технічний університет, Україна, м. Луцьк;
27. Львівський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Львів;
28. Львівський інститут економіки і туризму, Україна, м. Львів;

29. Львівський торговельно-економічний університет, Україна, м. Львів;
30. Миколаївський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Миколаїв;
31. Мукачівський торговельно-економічний коледж Центральної спілки споживчих товариств України, Україна, м. Мукачево;
32. Національна академія Національної гвардії України, Україна, м. Харків;
33. Національний університет «Львівська Політехніка», Україна, м. Львів;
34. Одеська національна академія харчових технологій, Україна, м. Одеса;
35. Одеський науково-дослідний інститут судових експертиз Міністерства юстиції України, Україна, м. Одеса;
36. Падуанський університет, Італійська Республіка, м. Падуя;
37. Південно-казахстанський державний університет імені М. Ауезова, Республіка Казахстан, м. Шимкент;
38. Полтавська обласна громадська організація «Полтавський регіональний центр захисту прав споживачів», Україна, м. Полтава;
39. Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Полтава;
40. Полтавський художній музей (галерея мистецтв) імені Миколи Ярошенка, Україна, м. Полтава;
41. Сумський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Суми;
42. Таджикиський державний університет комерції, Республіка Таджикистан, м. Душанбе;
43. Тернопільський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Тернопіль;
44. Університет державної фіскальної служби України, Україна м. Ірпінь;
45. Університет митної справи та фінансів, Україна, м. Дніпро;
46. Федерація готельєрів Туреччини, Республіка Туреччина, м. Анталія;
47. Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна, м. Харків;
48. Харківський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Харків;
49. Центр якості товарів та захисту споживачів Економічного університету – Варна, Республіка Болгарія, м. Варна;
50. Черкаський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Черкаси;
51. Чернігівський національний технологічний університет, Україна, м. Чернігів.

**Країни учасники
I Міжнародної науково-практичної конференції
«Актуальні питання експертної та оціночної діяльності»:**

1. Італійська Республіка;
2. Канада;
3. Республіка Білорусь;
4. Республіка Болгарія;
5. Республіка Ірландія;
6. Республіка Казахстан;
7. Республіка Польща;
8. Республіка Таджикистан;
9. Республіка Туреччина;
10. Україна.

Конференція працювала за такими тематичними напрямками:

1. Товарознавчі аспекти експертної та оціночної діяльності.
2. Ідентифікація в експертній та оціночній діяльності: теорія та практика.
3. Якість, безпечність та проблеми виявлення фальсифікації товарів та послуг.
4. Порівняльне тестування товарів і послуг.
5. Експертні дослідження товарів та послуг.
6. Формування професійних компетентностей при підготовці товарознавців-експертів та оцінювачів.

Електронний варіант збірника матеріалів конференції розміщений на web-сторінці репозиторію за адресою: <http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/>

Наукове видання

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЕКСПЕРТНОЇ ТА ОЦІНОЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

**МАТЕРІАЛИ
І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

Оригінал-макет **А. С. БРАЇЛКО**

*Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 51,15.
Тираж 300 пр. Зам. № 287.*

*Надруковано
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ),
к. 115, вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014;
(0532) 50-24-81
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3827 від 08.07.2010 р.*

