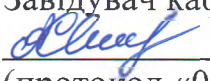


ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра підприємництва і права

ЗАТВЕРДЖЕНО КАФЕДРОЮ

Завідувач кафедри

 Алла СВИТЛИЧНА
(протокол «01» вересня 2025 р. №1)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(обов'язкова навчальна дисципліна)

ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

освітньо-професійна програма Бізнес і комерція

спеціальність D7Торгівля

галузь знань D Бізнес, адміністрування та право

рівень вищої освіти другий (магістерській)

навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій

Полтава

2025 – 2026 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Експертиза товарів» для здобувачів вищої освіти за ОПП Бізнес і комерція спеціальності D7 Торгівля

Мова викладання державна

Розробник: Олена Калашник, доцент кафедри підприємництва і права, к. т. наук, доцент

«01» вересня 2025 року

 Олена КАЛАШНИК

Погоджено гарантом освітньої програми Бізнес і комерція

«01» вересня 2025 року

 Алла СВІТЛИЧНА

Схвалено радою з якості вищої освіти спеціальності «Торгівля» протокол від «01» вересня 2025 року № 1

Голова ради з якості вищої освіти спеціальності

 Ольга МИРНА

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма здобуття освіти	Заочна форма здобуття освіти
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів	4,0	
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	обов'язкова	
Рік навчання (курс)	<i>D7TOPГ_мд_2025</i>	<i>D7TOPГ_мз_2025</i>
Семестр	1	
Лекції (годин)	16	6
Практичні (семінарські) (годин)	24	6
Самостійна робота (годин)	80	108
Форма семестрового контролю	екзамен	

2. Мета вивчення навчальної дисципліни

надати майбутнім фахівцям знання про експертизу товарів як специфічного виду діяльності, законодавче регулювання експертної діяльності, основні елементи експертизи, методологію експертної діяльності в Україні, проведення експертизи нехарчової продукції та харчових продуктів, оформлення результатів проведення експертизи, а також сформувати та розвинути у здобувачів вищої освіти програмні компетентності, які необхідні для визначення, аналізу проблем торговельного підприємництва та розробки заходів щодо їх вирішення; для підтримки взаємодії з представниками різних професійних груп; розробки та впровадження заходів забезпечення якості виконуваних робіт і визначення їх ефективності; оцінювання продукції, товарів, процесів, що відбуваються в підприємницьких, торговельних структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень; окрім того формувати здібності до навчання протягом усього життя.

3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Не передбачено.

4. Компетентності:

– загальні:

ЗК 2. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

– спеціальні:

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

5. Програмні результати навчання:

ПРИ 2. Визначати, аналізувати проблеми підприємництва і торгівлі та розробляти заходи щодо їх вирішення

ПРН 8. Оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких та торговельних структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень.

Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
ПРН 8. Оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких та	застосовувати спеціалізовані концептуальні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи, що дозволить оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, які дозволять вирішити проблемні або спірні

торговельних структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень	питання в експертній діяльності для торговельних, транспортних та посередницьких підприємств тощо
	проводити дослідницьку та/або інноваційну діяльність для оцінювання продукції, товарів, послуг, а також процесів, що дозволить вирішити проблемні або спірні питання в експертній діяльності для торговельних, транспортних та посередницьких підприємств тощо
	уміти розуміти і недвозначно доносити власні висновки з оцінки продукції, товарів, послуг, а також знання та пояснення, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються, беруть участь у процесі проведення експертизи
	мати здатність до подальшого навчання, яке значною мірою є автономним та самостійним

6. Методи навчання і викладання:

словесні: лекція, бесіда;

наочні: демонстрування, ілюстрування, спостереження;

практичні: практичні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування,

методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.

методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;

інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій;

комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;

методи усного контролю: опитування, екзамен;

методи письмового контролю: самостійна робота.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи товарів

Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності.

Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи

Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості

Тема 6. Експертиза нехарчової продукції

Тема 7. Експертиза харчових продуктів

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма			
	D7TOPГ мд 2025			
	усього	у тому числі		
		л	п	с.р.
Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи товарів	9	2	2	5
Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності	9	2	2	5
Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи	18	4	4	10
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	14	2	2	10
Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості	14	2	2	10
Тема 6. Експертиза нехарчової продукції	28	2	6	20

Тема 7. Експертиза продуктів харчування	28	2	6	20
Усього годин	120	16	24	80

Назви тем	Кількість годин			
	заочна форма <i>D7TOPГ_мз_2025</i>			
	усього	у тому числі		
		л	п	с.р.
Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи товарів	10	-	-	10
Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності	10	-	-	10
Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи	14	2	2	10
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	17	2	-	15
Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості	15	-	-	15
Тема 6. Експертиза нехарчової продукції	28	2	2	24
Тема 7. Експертиза продуктів харчування	26	-	2	24
Усього годин	120	6	6	108

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма <i>D7TOPГ_мд_2025</i>	заочна форма <i>D7TOPГ_мз_2025</i>
1	Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи товарів Практична робота 1. Теоретичні аспекти експертизи товарів	2	-
2	Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності Практична робота 2. Діяльність ТПП в Україні	2	-
3	Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи Практична робота 3. Вивчення методики проведення експертизи товарів експертами ТПП.	2	2
	Практична робота 4. Проведення експертизи експертами ТПП	2	-
4	Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів Практична робота 5. Ідентифікація об'єкту дослідження	2	-
	Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості Практична робота 6. Встановлення безпечності продукції	2	-
5	Тема 6. Експертиза нехарчової продукції Практична робота 7. Теоретичні аспекти ідентифікації та експертизи нетканних матеріалів типу агроволокно	2	-

	Практична робота 8. Організація і технологія проведення експертизи нетканого матеріалу типу агроволокно	4	2
6	Тема 7. Експертиза харчових продуктів Практична робота 9. Теоретичні аспекти ідентифікації та експертизи печива	2	-
	Практична робота 10. Вивчення методів дослідження показників якості печива під час проведення його експертизи	2	-
	Практична робота 11. Особливості проведення експертизи печива	2	2
	Разом	24	6

9. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма D7TOPГ_мд_2025	заочна форма D7TOPГ_мз_2025
1	Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи товарів	5	10
2	Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності	5	10
3	Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи	10	10
4	Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	10	15
5	Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості	10	15
6	Тема 7. Експертиза нехарчової продукції	20	24
7	Тема 7. Експертиза харчових продуктів	20	24
	Разом	80	108

10. Індивідуальні завдання

Індивідуальна робота здобувача вищої освіти має сприяти закріпленню теоретичного матеріалу та практичних навичок. Цей вид роботи реалізується шляхом самостійного виконання здобувачем вищої освіти контрольної роботи для здобувачів заочної форми навчання.

11. Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Форми контролю програмних результатів навчання	
	денна форма	Заочна форма
ПРИ 2. Визначати, аналізувати проблеми підприємництва і торгівлі та розробляти заходи щодо їх вирішення ПРН 8. Оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких та торговельних структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень.	- опитування; - проектування професійних ситуацій; - виконання тестів; - виконання завдань самостійної роботи; - екзамен	- опитування; - проектування професійних ситуацій; - виконання тестів; - виконання завдань самостійної роботи; - виконання контрольної роботи; - екзамен

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним програмним результатом навчання. Одним із обов'язкових

елементів освітнього процесу є систематичний контроль і підсумкова оцінка рівня досягнення результатів навчання.

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
денна форма

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	проектування професійних ситуацій	виконання тестів	самостійна робота	
Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи товарів	4	-	11	3	7
Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності.	4	-		3	7
Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи	2×4	-		3	11
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	4	-		3	7
Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості	4	-		3	7
Тема 6. Експертиза нехарчової продукції	4	6		3	13
Тема 7. Експертиза харчових продуктів	2×4	6		3	28
Всього	36	12	11	21	80
Екзамен					20
Разом					100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
заочна форма

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	опитування	проектування професійних ситуацій	виконання тестів	контрольна робота	самостійна робота	
Тема 1. Теоретичні аспекти експертизи товарів	-	-			3	7
Тема 2. Законодавче регулювання експертної діяльності.	-	-			3	7
Тема 3. Організація і технологія проведення товарної експертизи	4	-			3	11
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	-	-			3	7
Тема 5. Безпечність товарів світового рівня якості	-	-			3	7
Тема 6. Експертиза нехарчової продукції	4	6			3	13

Тема 7. Експертиза харчових продуктів	4	6	11	24	3	28
Всього	12	12	11	24	21	80
Екзамен						20
Разом						100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань на практичних заняттях (0-4 бали)
для денної та заочної форми навчання

Кількість балів	Характеристика критерію
3-4	здобувач вищої освіти у повному обсязі вміє визначати, аналізувати проблеми підприємництва, торгівлі та розробляти заходи щодо їх вирішення; розробляти та впроваджувати заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність; оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких та торговельних структурах, робить відповідні висновки для прийняття управлінських рішень; аргументувати свої думки.
1-2	здобувач вищої освіти частково показує вміння визначати, аналізувати проблеми підприємництва, торгівлі та розробляти заходи щодо їх вирішення; розробляти та впроваджувати заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність; оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких та торговельних структурах, робить відповідні висновки для прийняття управлінських рішень проте орієнтується на підказки викладача.
0	здобувач вищої освіти не може визначати, аналізувати проблеми підприємництва, торгівлі та розробляти заходи щодо їх вирішення; розробляти та впроваджувати заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність; оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, які відбуваються в підприємницьких та торговельних структурах, робить відповідні висновки для прийняття управлінських рішень, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання
проектування професійних ситуацій (0-6 балів)
для денної та заочної форми навчання

Кількість балів	Характеристика критерію
5-6	здобувач вищої освіти у повному обсязі вміє проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, використовує законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, проводить експертизу нехарчової продукції та харчових продуктів, оформлює результати проведення експертизи, аргументує свої думки.
3-4	здобувач вищої освіти вміє проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, використовує законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, проводить експертизу нехарчової продукції та харчових продуктів, оформлює результати проведення експертизи, робить незначні помилки.
1-2	здобувач вищої освіти частково вміє проектувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, не завжди використовує законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, проводить експертизу нехарчової продукції та харчових продуктів із помилками, оформлює результати проведення експертизи за

Кількість балів	Характеристика критерію
	підказки викладача.
0	здобувач вищої освіти не може проєктувати професійні ситуації у галузі експертизи товарів як специфічного виду діяльності, не може використовувати законодавче регулювання експертної діяльності та методологію експертної діяльності в Україні, не може провести експертизу нехарчової продукції та харчових продуктів, не може оформлює результати проведення експертизи, свої думки не висловлює, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання
виконання тестів (0-11 балів)
для денної та заочної форми навчання

Кількість балів	Характеристика критерію
8-11	здобувач вищої освіти правильно виконує не менше 80 % тестових завдань теми
4-7	здобувач вищої освіти правильно виконує не менше 50 % тестових завдань теми
1-3	здобувач вищої освіти правильно виконує не менше 20 % тестових завдань теми
0	здобувач вищої освіти правильно виконує менше 20 % тестових завдань теми, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань самостійної роботи (0-3 бали)
для денної та заочної форми навчання

Кількість балів	Характеристика критерію
3	здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання теми самостійної роботи, наводить приклади
2	здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання теми самостійної роботи
1	здобувач вищої освіти частково виконав завдання теми самостійної роботи
0	здобувач вищої освіти не виконав завдання теми самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань контрольної роботи (0-24 бали)
для заочної форми навчання

Кількість балів	Критерії оцінювання
16-24	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи, наводить приклади
8-15	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
1-7	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Форма проведення семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом – *екзамен*.

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання під час проведення екзамену здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії оцінювання

Екзамен (0-20 балів)

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
Теоретичне питання	6-10	здобувач вищої освіти у повному обсязі вирішує проблемні питання, що виникають в діяльності підприємницьких та торговельних структур за умов невизначеності та ризиків; ґрунтовно і в повному обсязі розкрив теоретичне питання, демонструє розуміння сутності матеріалу, логічність та самостійність у його викладі, знає основні елементи експертизи, коментує методологію експертної діяльності в Україні, аргументовано обґрунтовує власну думку, посилаючись на нормативні документи, знає технологію проведення експертизи непродовольчих товарів та харчової продукції
	1-5	здобувач вищої освіти не у повному обсязі вирішує проблемні питання, що виникають в діяльності підприємницьких та торговельних структур за умов невизначеності та ризиків; робить незначні помилки; знає програмний матеріал, має навички аналізу та тлумачення експертизи товарів, вимог до їх якості, логічно відповідає на поставлені завдання, не допускає суттєвих помилок, не у повному обсязі розкрив теоретичне питання, не у повному обсязі знає основні елементи експертизи, орієнтується у питаннях експертизи товарів, коментує методологію експертної діяльності в Україні, обґрунтовує власну думку, посилаючись на нормативні документи, знає технологію проведення експертизи непродовольчих товарів та харчової продукції
	0	здобувач вищої освіти не відповідає на теоретичне питання, що не дає змоги оцінити досягнуті результати навчання, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Ситуаційне завдання	6-10	здобувач вищої освіти коментує методологію експертної діяльності в Україні, обґрунтовує власну думку, посилаючись на нормативні документи, знає технологію проведення експертизи непродовольчих товарів та харчової продукції, ґрунтовно і в повному обсязі оцінює результати проведення експертизи, робить відповідні висновки для прийняття управлінських рішень
	1-5	здобувач вищої освіти не у повному обсязі коментує методологію експертної діяльності в Україні, не може обґрунтувати власну думку, посилаючись на нормативні документи, знає технологію проведення експертизи непродовольчих товарів та харчової продукції, оцінює результати проведення експертизи, робить відповідні висновки для прийняття управлінських рішень
	0	здобувач вищої освіти не вирішив практичну ситуацію, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачено під час реалізації навчальної дисципліни

Засоби навчання: Мультимедійний проектор, проекційний екран, ноутбук, портал нормативних документів «ЛЕОНОРМ», Online сервіс для роботи з нормативними документами «Будстандарт».

13. Політика навчальної дисципліни

- *щодо термінів виконання та перескладання* – усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу директорату;

- *щодо академічної доброчесності* – здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, які передбачають: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового

контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.

- *щодо відвідування занять* – для здобувачів вищої освіти відвідування занять є обов'язковим;

- *щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти* – особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВУ ПДАУ. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо;

- *щодо оскарження результатів оцінювання* здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання здобувач вищої освіти звертається з письмовою заявою до директора навчально-наукового інституту. Порядок оскарження результатів атестації здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ.

14. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Дубініна А.А., Дудла І.О., Мардар М.Р. та ін. Експертиза товарів: навчальний посібник.: ХДУХТ, 2017. 685 с.

2. Калашник О. В., Кириченко О. В., Мороз С. Е. Експертиза товарів: навч. посібник. Полтава.: Астроя, 2024. 195 с.

3. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислових палат в Україні СОУ 94.1-00016934-001:2005. К. : Торгово-промислова палата України, 2021. 65 с.

4. Юдічева О.П., Котова З.Я., Кузнецова Н.О., Рачинська З.П. Експертиза продовольчих товарів. Кредитно-модульний курс: навчальний посібник. К.: Видавництво Ліра-К, 2022. 248 с.

Допоміжні

1. Бавико О.Є. Конспект лекцій з дисципліни «Експертиза товарів»: для студентів ступеня «магістр». Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. 130 с.

2. Васюк С. О., Коржова А. С., Монайкіна Ю. В. Контроль якості продуктів харчування та харчових добавок: навч.-метод. посібник. Запоріжжя : ЗДМУ, 2017. 131 с.

3. Довідник товарознавця. Продовольчі товари. За ред. С. В. Князя. Видавництво: Львівська політехніка. 2018. 684 с.

4. Експертиза та митне оформлення товарів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Н.В. Мережко, Н.В. Калуга, Т.М. Коломієць, Т.А. Караваєв, В.В. Осієвська, С.В. Галько ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2019. 368 с.

5. Калашник О. В., Мороз С. Е., Бараболя О. В., Ремізова Н. Л. Якість крупи гречаної, що імпортується в Україну. Вісник Полтавської державної аграрної академії 2019. №2. С. 28-39.

6. Калашник О.В., Мороз С.Е., Дмитренко О.Ю., Басова Ю.О. Виявлення та аналіз критеріїв ідентифікації квітів. Формування системи внутрішньої торгівлі України: теорія, практика, інновації : колективна монографія ; за ред. В.В. Лісіци, В.І. Місюкевич,

О.М. Михайленко. Полтава : ПУЕТ, 2020. С. 207-219.

7. Калашник О. В., Мороз С. Е., Кайнаш А. П., Бородай А. Б., Заркуа К. Р. Оцінювання плодів ківі залежно від умов пакування. Вісник Уманського національного університету садівництва. 2019. №2 С. 62-68. <http://visnyk-unaus.udau.edu.ua/ua/rubriki-zhurnalu/agrapna-pauka/181-xarchov-technolog.html>. (дата звернення 01.09.2025).

8. Калашник О. В., Мороз С. Е., Кириченко О.В. Практичні аспекти використання інформаційних баз для ідентифікації косметичних засобів. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2020. №1. С. 110-117.

9. Калашник О. В., Мороз С. Е., Кириченко О. В., Бородай А. Б. Дослідження якості та безпечності коріандрової ефірної олії. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 32, 2022. С. 20-26.

10. Калашник, О. В., Мороз, С. Е., Кириченко, О. В. Експертне дослідження тканин підкладкових для одягу, що імпортуються в Україну. Товарознавчий вісник 2023, 1(16), С. 152-163. URL: <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-13>. (дата звернення 01.09.2025).

11. Калашник О.В., Мороз С.Е., Поліщук Л.В., Кириченко О.В. Порівняльне тестування фарфорового посуду. Вісник Хмельницького національного університету 2019. С. 105-114.

12. Калашник О. В., Омельченко Н. В., Поліщук Л. В., Товт В. М., Семак Б. Д. Експертиза непродовольчих товарів : навч.-метод. посібник. Полтава : ПУЕТ, 2012. 409 с.

13. Козьмич Д. І., Калашник О. В., Губа Л. М. Експертиза непродовольчих товарів : збірник ситуаційних завдань. Полтава : ПУЕТ, 2013. 61 с.

14. Калашник О. В., Поліщук Л. В., Кириченко О. В. Основи товарної експертизи : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу. Полтава : ПУЕТ, 2014. 121 с.

15. Калашник О. В., Поліщук Л. В. Методи товарної експертизи : навчально-методичний посібник. Електронні дані. Полтава : ПУЕТ, 2016.

16. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підручник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.

17. Мороз С. Е., Калашник О. В., Кириченко О. В., Рачинська З. П., Гнітій Н. В. Ідентифікація та дослідження якості піротехнічних побутових виробів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». Полтава, 2020. № 1 (96). С. 105-112.

18. Омельченко Н. В., Калашник О. В., Лисенко Н. В. Розробка алгоритму ідентифікації виду кераміки для митних цілей. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2014. № 1 (70) С. 102-111.

19. Поліщук Л. В., Калашник О. В., Кириченко О. В., Ногаль В. Л. Засоби товарної експертизи: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу. Полтава : ПУЕТ, 2014. 104 с.

20. Статут торгово-промислової палати України. К.: ТПП, 1995. 21 с.

21. Тіхосова Г. А., Вербицький О. М., Калінський Є. О, Митний контроль та експертиза товарів : навч. посіб. Херсон : Олді-Плюс, 2019. 311 с.

22. Юдічева О. П., Калашник О. В., Мороз С. Е., Рибалко О. А., Корсун А. В. Органолептичне оцінювання хліба пшеничного, збагаченого продуктами переробки гарбуза. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Львів, 2020. Вип. 23. С.136-144.

23. Dubinina A., Letuta T., Shcherbakova T., Selyutina G., Afanasieva V., Yudicheva O., Kalashnyk O., Samoylenko A. Stabilization of the natural color of Sweet Pepper (*Capsicum annuum* L.) during its processing Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production. 2018. VOL 6, № 11 (96). P. 15-20.

24. Enhancing porcelain whiteware quality assessment by means of Reverse Engineering-based procedures. URL : <https://is.gd/BlepOW>. (дата звернення 01.09.2025).

25. Food and non-food sensory analyses. URL : <https://www.dti.dk/specialists/food-and-non-food-sensory-analyses/33736>. (дата звернення 01.09.2025).

26. Kobets O., Dotsenko V., Arpul O., Dovgun I. Wheat fibre impact on flour quality of confectionery products. URL :

<https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/25608/1/Kobets.pdf>. (дата звернення 01.09.2025).

27. Metal Marking Behavior and Testing of Porcelain Tableware. URL : https://www.researchgate.net/publication/359553409_Metal_Marking_Behavior_and_Testing_of_Porcelain_Tableware. (дата звернення 01.09.2025).

28. Pelyk L., Kalashnyk O., Kyrychenko O., Moroz S. Quality assessment of textile products as a basis for responsible production and consumption. BIO Web of Conferences, 2024, 114, 01024 URL: <https://doi.org/10.1051/bioconf/202411401024> [Scopus] (дата звернення 01.09.2025).

29. Remizova, N., Korsun, A., Kalashnyk, O., & Moroz, S. (2024). Comprehensive assessment of the quality of Ukrainian-made sour-milk cheese. Commodity Bulletin, 17(1), 44-54. <https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.44>. (дата звернення 01.09.2025).

30. Sanja Oručević Žuljević and Asima Akagić. Flour-Based Confectionery as Functional Food. DOI: 10.5772/intechopen.95876. <https://www.intechopen.com/chapters/75487>. (дата звернення 01.09.2025).

31. Tkachenko A., Birta G., Burgu Y., Floka L, Kalashnyk O. Substantiation of the development of formulations for organic cupcakes with an elevated protein content Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production. 2018. VOL 3, № 11 (93).

32. TOP 5 on-site tests for porcelain dinnerware. URL : <https://www.intouch-quality.com/blog/top-5-on-site-tests-for-porcelain-dinnerware>.

33. Vincze S., Dahouk S. A., and Dieckmann R. Microbiological Safety of Non-Food Products: What Can We Learn from the RAPEX Database? URL : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6538994/>. (дата звернення 01.09.2025).

34. Yudicheva O., Kalashnyk O., Moroz S., Kalian O. Quality and safety of food as a component of food of safety. Security of the XXI century: national and geopolitical aspects : Collective monograph. Nemoros s.r.o. Prague, (2019). P. 319-326.

Інформаційні ресурси

1. Назаренко Л. О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ «Експертиза продовольчих товарів») : навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2013. 312 с. URL : http://www.culononline.com.ua/Books/eksp_prod_tovariv_Nazarenko.pdf. (дата звернення 01.09.2025).

2. Про торгово-промислові палати в Україні [Текст] : Закон України від 02.12.1997 р. № 671/97-ВР (із змінами, внесеними Законом України від 12.12.2012 р. № 5463-VI. Режим доступу: URL: <http://zakon4.rada.gov.ua>. (дата звернення 01.09.2025).

3. Про безпечність та якість харчових продуктів [Текст] : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР (із змінами, внесеними Законом України від 02.10.2012 р. № 5316-VI (5316-17). URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97>. (дата звернення 01.09.2025).

4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР редакція від 19.08.2022 : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/> (дата звернення 01.09.2025).

5. Про інформацію [Текст] : Закон України від 02.10.1992 р. № 2657-XII (із змінами, внесеними Законом України від 03.07.2012 р. № 5029-VI (5029-17). URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2657-12>. (дата звернення 01.09.2025).

6. Про реалізацію окремих положень Закону України «Про захист прав споживачів» [Текст] : Постанова Кабінету Міністрів України від 19.03.1994 р. № 172 (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМУ № 1173 (1173-2005-п) від 07.12.2005 р. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/172-94/>. (дата звернення 01.09.2025).