МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«26» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«26» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Експертиза товарів у митній справі»
ступінь вищої освіти – магістр
галузь знань – D Бізнес, адміністрування та право
спеціальність – D7 Торгівля
освітня програма – Товарознавство та експертиза в митній справі

Кафедра товарознавства та експертизи в митній справі

Силабус склав(ла) професор кафедри товарознавства та експертизи в митній справі, д.т.н., професор Світлана ЯГЕЛЮК

Силабус затверджений на засіданні кафедри товарознавства та експертизи в митній справі, протокол № 11 від «26» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри к.т.н., доцент Олена ПАХОЛЮК

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі», протокол № 5 від «26» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Товарознавство та експертиза в митній справі» к.т.н., доцент Олена ПАХОЛЮК

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/372

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Експертиза товарів у митній справі»

Освітня програма	Товарознавство та експертиза в митній справі
Галузь знань / Спеціальність	D Бізнес, адміністрування та право / D7 Торгівля
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Статус дисципліни	нормативна
Мова викладання	українська
Обсяг	6 кредитів ECTS / 180 годин, семестр 1
Форма контролю	екзамен
Викладач(і)	д.т.н., професор Світлана ЯГЕЛЮК

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Навчити студентів основнимпоняттями та категоріями експертної діяльності, сформувти у студентів знання нормативно-законодавчої бази, на підставі якої здійснюється експертиза товарів, вивчити основні правила організації та порядку проведення експертиз кількості та якості харчових продуктів та непродовольчих товарів вітчизняного та закордонного виробництва.

Завдання: - навчити студентів вільно оперувати основними термінами та визначеннями; знати і правильно застосовувати основні нормативні документи під час проведення експертизи товарів;
- навчити методам товарної експертизи, техніці їх застосування організовувати і поетапно проводити різні види експертиз, аналізувати результати експертиз і на їх підставі робити висновки;
- навчити організувати експертизу на відповідність коду УКТЗЕД з метою правильного нарахування мита та інших митних платежів,
- навчити підготовлювати та оформлювати експертні висновки (акти експертиз).

Пререквізити: Знання з базових дисциплін (математика, фізика, хімія), а також товарознавства, технічного регулювання, оцінки відповідності, товарної інформації, товарної номенклатури ЗЕД.

2. Компетентності

ІК — інтегральна компетентність: Здатність розв’язувати складні задачі і проблеми у галузі підприємництва, торгівлі та митної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.

ЗК02 — Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК04 — Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

ЗК06 — Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

СК02 — Здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій та торговельній діяльності.

СК04 — Здатність до вирішення проблемних питань і прийняття управлінських рішень у професійній діяльності.

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Лаб. денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	ЗК та СК
Змістовий модуль 1. Технологія і організація проведення експертизи харчових продуктів. Особливості експертизи в системі митного оформлення та контролю								

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Лаб. денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	ЗК та СК
1	Тема 1. Організація і проведення експертизи товарів. Блок-схема проведення експертизи товарів. Засоби та методи проведення експертизи товарів	2/2	2/–	14/16	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК02, ЗК04, ЗК06, СК02, СК04
2	Тема 2. Експертиза товарів рослинного походження. Експертиза плодоовочевої продукції	2/2	2/–	14/16	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК02, ЗК04, ЗК06, СК02, СК04
3	Тема 3. Експертиза смакових товарів. Кава. Чай. Алкогольні вироби.	4/–	4/3	10/15	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7	ЗК02, ЗК04, ЗК06, СК02, СК04
4	Тема 4. Експертиза кондитерських виробів. Шоколад. Карамель. Мед.	4/–	4/–	10/18	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК02, ЗК04, ЗК06, СК02, СК04
5	Тема 5. Особливості експертизи продовольчих товарів тваринного походження.	4/–	4/–	10/18	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК02, ЗК04, ЗК06, СК02, СК04
Змістовий модуль 2. Технологія і організація проведення експертизи непродовольчих товарів. Особливості експертизи в системі митного оформлення та контролю								
6	Тема 6. Особливості проведення експертизи непродовольчих товарів. Товарознавча експертиза виробів із пластмас	2/2	2/–	14/16	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК02, ЗК04, ЗК06, СК02, СК04

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Лаб.** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**ЗК та СК**
7	Тема 7. Особливості експертизи текстильних виробів	4/–	4/–	10/18	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК02, ЗК04, ЗК06, СК02, СК04
8	Тема 8. Особливості експертизи виробів зі скла та кераміки	4/–	4/3	10/15	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	
9	Тема 9. Експертиза в системі митного контролю	2/–	2/–	14/18	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7	ЗК02, ЗК04, ЗК06, СК02, СК04
10	Тема 10. Сучасні методи митного контролю. Технологія проведення митної експертизи	2/–	2/–	14/18	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7	ЗК02, ЗК04, ЗК06, СК02, СК04
	Разом	**30/6**	**30/6**	**120/168**	**180/180**			

Легенда: ЗК — загальна компетентність (номер за п. 2); СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 — наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань).

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО5 — командні проєкти; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень.

4. Результати навчання

ПРН02. Визначати, аналізувати проблеми підприємництва і торгівлі та розробляти заходи щодо їх вирішення.

ПРН04. Застосовувати бізнес-комунікації для підтримки взаємодії з представниками різних професійних груп.

ПРН05. Професійно, в повному обсязі й з творчою самореалізацією виконувати поставлені завдання у сфері підприємництва та торгівлі.

ПРН06. Розробляти та впроваджувати заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність.

ПРН08. Оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких та торговельних структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень.

ПРН10. Вирішувати проблемні питання, що виникають в діяльності підприємницьких і торговельних структур за умов невизначеності та ризиків.

5. Цілі сталого розвитку

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 9 – Промисловість, інновації та інфраструктура

ЦСР 12 – Відповідальне споживання та виробництво

6. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

7. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (30 %) + модульний контроль (30 %) + екзамен (40 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

8. Зміст тем

Тема 1. Організація і проведення експертизи товарів. Блок-схема проведення експертизи товарів. Засоби та методи проведення експертизи товарів

Етапи проведення експертизи. Комплексна схема експертизи товарів. Особливості експертизи продовольчих товарів. Підстави для проведення експертизи продовольчих товарів. Завдання експертизи продовольчих товарів. Результати товарознавчої експертизи. Інформаційні засоби експертизи товарів. Евристичні та об’єктивні методи експертизи товарів.

Тема 2. Експертиза товарів рослинного походження. Експертиза плодоовочевої продукції

Порядок проведення товарознавча експертиза овочів, плодів та продуктів переробки плодоовочевої продукції. Асортимент плодоовочевої продукції. Нормативні вимоги. Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження. Фальсифікація продуктів переробки на прикладі фруктових соків.

Тема 3. Експертиза смакових товарів. Кава. Чай. Алкогольні вироби.

Порядок проведення товарознавча експертиза смакових товарів. Асортимент чаю, кави, алкогольних виробів. Нормативні вимоги. Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження. Фальсифікація кави (чаю, алкогольних виробів.)

Тема 4. Експертиза кондитерських виробів. Шоколад. Карамель. Мед.

Порядок проведення товарознавча експертиза кондитерських виробів. Асортимент цукристих і борошняних кондитерських виробів. Нормативні вимоги. Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження. Фальсифікація шоколаду.

Тема 5. Особливості експертизи продовольчих товарів тваринного походження.

Особливості експертизи сичугових сирів. Асортимент сичугових сирів. Нормативні вимоги. Відбір проб і зразків. Методи досліджень. Органолептичний аналіз. Лабораторні дослідження. Фальсифікація сичугових сирів.

Тема 6. Особливості проведення експертизи непродовольчих товарів. Товарознавча експертиза виробів із пластмас

Поняття про пластичні маси та полімери. Сучасні види полімерів з наповнювачами рослинного

походження. Класифікація пластмас. Характеристика товарів із пластмас. Вимоги до якості, безпечності та екологічності виробів із пластичних мас. Маркування, пакування та зберігання виробів із пластичних мас. Нормативно-технічна документація щодо якості пластмас і пластмасових виробів. Показники якості пластмасових виробів та методи їх дослідження. Схема проведення експертизи непродовольчих товарів

Тема 7. Особливості експертизи текстильних виробів

Основні поняття, класифікація волокон, властивості текстильних волокон. Властивості текстильних волокон. Методи дослідження та ідентифікації текстильних волокон. Особливості волокон рослинного походження на прикладі волокна льону. Стандартизація текстильних волокон.

Тема 8. Особливості експертизи виробів зі скла та кераміки

Види скляних виробів. Нормативно-технічна документація. Властивості, показники якості . Вимоги до якості скляних виробів. Номенклатура споживних властивостей скляних товарів. Методи досліджень

Тема 9. Експертиза в системі митного контролю

Роль митної експертизи в митній системі України. Визначення, предмет, об’єкти, суб’єкти та основні завдання митної експертизи. Статус експерта. Види митних експертиз

Тема 10. Сучасні методи митного контролю. Технологія проведення митної експертизи

Евристичні, об’єктивні і методи. Характеристика засобів митного контролю. Порядок проведення митної експертизи. Загальне поняття, визначення групи товару УКТЗЕД.

9. Опис ІЗ/КПІЗ

Комплексне практичне індивідуальне завдання (ІЗ) студента є вибірковим видом позааудиторної самостійної роботи студента та має навчально-дослідницький характер, виконується у процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується разом зі складанням підсумкового екзамену з даної навчальної дисципліни. Виконання ІЗ є одним із важливих засобів підвищення якості підготовки майбутніх спеціалістів, які здатні застосовувати на практиці теоретичні знання, вміння та навички з даної навчальної дисципліни.

Метою виконання індивідуального завдання є оволодіння навичками осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності. Індивідуальне завдання захищається під час семестру у години, виділені для індивідуальної роботи. При виконанні та оформленні індивідуального завдання студент може використовувати законодавчу базу, інтернет-ресурси.. Метою виконання ІЗ розвиток навичок самостійної роботи, систематизація знань, поглиблене вивчення інформаційних систем, узагальнення класифікаційних ознак, закріплення теоретичних знань та практичне застосування знань студента з навчального курсу; при його виконанні та оформленні студент використовує комп’ютерну техніку.

ІЗ оцінюється за 100-бальною шкалою. Виконання ІЗ є одним із обов’язкових складових модулів залікового кредиту. Індивідуальне завдання захищається протягом залікового тижня. Текстова частина ІЗ повинна бути машинописною. Робота не повинна містити елементів плагіату. ІЗ виконується на папері білого кольору формату А4 (210х297). Аркуш повинен мати наступні поля: ліве – 30 мм, верхнє – 20 мм, праве – 10 мм, нижнє – 20 мм.

Титульна сторінка роботи повинна містити наступні реквізити: назву інституції, якій підпорядковується ЗВО; назву ЗВО; назву структурного підрозділу (факультету, кафедри на якій виконано роботу); назву дисципліни; шифр групи, прізвище, ім'я, по-батькові виконавця, а також прізвище, ім'я, по-батькові викладача, котрий видав завдання. Обов'язково на титульній сторінці слід зазначити назву дослідження.

Конкретне завдання передбачає проведення самостійного дослідження з презентацією та захистом його результатів на тему, з переліку питань для самостійного вивчення, узгоджену з викладачем.

10. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

11. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Ягелюк С. В. Експертиза товарів. https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload/Ягелюк%202024/index.html

2. Ягелюк С.В. Експертиза товарів в митній справі. Методичні вказівки до самостійної роботи для студентів спеціальності 076 “Підприємництво та торгівля ” денної та заочної форм навчання / С.В. Ягелюк. Луцьк: ЛДТУ, 2024. – 28с.

3. Ягелюк С.В. Експертиза товарів в митній справі. Методичні вказівки до лабораторних занять для студентів спеціальності 076 “Підприємництво та торгівля” денної та заочної форм навчання/ Ягелюк С.В. ЛНТУ, 2024. – 24 с.

4. Ідентифікація та митні формальності при переміщенні товарів [текст]: навчальний посібник / За заг.ред О.В. Пахолюк та О.І. Передрій. – Луцьк: ЛНТУ, 2023. – 306 с.

5. Байдакова Л.І., Ягелюк С.В., Байдакова І.М.. Товарознавство. Непродовольчі товари: товари господарські та будівельні: Підручник. Видавничий Дім «Слово», 2013 – 271 с.: іл.

6. Байдакова Л.І., Ягелюк С.В., Байдакова І.М. (2014) Експертиза товарів. К: Видавничий дім «Слово», 380 с

7. І.М. Байдакова, Л.М. Губа, Г.М. Кожушко, О.І. Передрій, С.В. Ягелюк. (2014) Товарознавство непродовольчих товарів: підр. в 2-х частинах. Луцьк. 680 с.

Праці інших авторів:

8. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 137 с. http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

9. Ягелюк, С. В. (2022) Експертиза якості плодоовочевої продукції. Сільськогосподарські машини, 48. 118-124

10. Ягелюк, С. В., Артюх, Т. Н., & Данильчук, А. М. (2023). Забезпечення якості розчинної кави. Товарознавчий вісник, 1(16), 224-234.

11. Boyko G., Holovenko T., Yageluk S., Dombrovskaya O., Kuzmina T. and Evtushenko V. (2021) Methods for improving the qualitative indicators of fabric on the basis of hemp cotinine for the top of footwear. Fibres and Textiles 28(2), 3-8 (SCOPUS).

12. Boyko, G; Evtushenko, V; Berezovsky, Y; Fursa, O; Yaheliuk, S; Holovenko, T; Maksimchenko, Y;

Kraglik, V; Kapitonov, A; Momotok, E (2023) Dependence of hydrophobic properties of textile material on the anatomical structure bof hemp fibers in its basic. AD ALTA-Journal of Interdisciplinary Research. 13(2), 234-237 Spesial Issue. (Web of Science)

13. Ягелюк С. В., Дідух В. Ф. (2021) Формування якості льняної продукції": монографія. Луцьк: Луцький НТУ 140 с.

Праці інших авторів:

14. Шегинський, О.В., Шегинський, В.О., Ярошевич Т.С. (2025). Вплив екологічно безпечних методів виробництва на формування конкурентних переваг товарів. Здобутки економіки: перспективи та інновації. Академічний електронний журнал із відкритим доступом, (18). / URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.15376276

15. Пахолюк. О.В., Ярошевич Т.С., Боярська І.В. (2025) Фальсифікація та харчове шахрайство як ключова загроза безпеці продуктів харчування. Development Service Industry Management, 4, 217-223. / URL: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-12(29)

III. Інформаційні ресурси

16. https://www.researchgate.net/

17. https://scholar.google.com/

18. https://orcid.org/

19. https://www.scopus.com/home.uri

20. https://clarivate.com/cis/solutions/web-of-science/

21. https://ukrpatent.org/uk/articles/UKRNOIVI-about

22. http://library.lntu.edu.ua/

23. http://www.nbuv.gov.ua/node/554

24. https://mdl.lntu.edu.ua/