

**Полтавський державний аграрний університет
Навчально-науковий інститут економіки, управління,
права та інформаційних технологій
Кафедра підприємництва і права**

**I Міжнародна науково-практична конференція
(заочна форма)
«ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У
ВНУТРІШНІЙ І ЗОВНІШНІЙ ТОРГІВЛІ Й
ТОРГОВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО: СУЧАСНІ
ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ І ПЕРСПЕКТИВИ»**



**Полтава
ПДАУ
2022**



УДК 339.3:339.5

Програмний комітет

Аранчій В. І, ректор Полтавського державного аграрного університету, к.е.н., проф.

Члени програмного комітету

Каменова Д. К. – д. пед. н., професор, Варненський університет менеджменту (Республіка Болгарія);

Гусейнов М. Д. – д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджанська Республіка);

Тошко Крістев – професор, директор Інституту європейської освіти (Республіка Болгарія);

Гаспарян Г. А. – професор, завідуючий аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії (Республіка Вірменія);

Махмудов Х. З. – д.е.н. професор, Полтавський державний аграрний університет;

Організаційний комітет

Калашник О.В. – к.т.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Мороз С. Е. – к. пед.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Яснолоб І. О. – к.е.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Будник Н. В. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету;

Бірта Г. О. – д.с.-г.н. професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Пелик Л. В. – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю Львівського торговельно-економічного університету;

Коваль Л. М. – д.е.н., доцент, професор кафедри готельно-ресторанної справи і туристичного бізнесу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту;

Гречан А. П. – д.е.н., професор, професор кафедри економіки Національного транспортного університету;

Спіцина А. Є. – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки Національного транспортного університету;

Кириченко О. В. – к.т.н. доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

У збірнику матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості, безпечності і екологічності продукції; технічного регулювання в Україні та світі; експертизи товарів; сучасної торгівлі і підприємництва; ринку товарів та послуг в умовах глобалізації та цифровізації; митний аспект зовнішньої торгівлі; комерційної логістики; бізнес-освіти та управління знаннями тощо.

Автори вміщених матеріалів висловлюють власну думку, яка не завжди збігається з позицією редакції. За зміст матеріалів відповідальність несуть автори



конкурентною перевагою, а також допоможе вберегти навколишнє середовище.

Список використаних джерел

1. Жизненный цикл картонной упаковки TETRA PAK: от леса до переработки и повторного использования. URL: <https://wwf.ru/upload/iblock/8ff/03.pdf>
2. Кірносова М. В. Вимоги екологічного маркетингу до упаковки товару. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2011. №6, Т.4. С. 57-60.
3. Кривошей В. М. Безпечність, екологічність, зручність (роздуми про пакування). *Упаковка*. 2011. № 2. С. 28-31.
4. Маццак Н. М. Екологічні чинники в управлінні логістичними процесами підприємства. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2012. №3. Т.1. С. 190-197.
5. Тетрапак и аналоги. URL: <https://rsbor-msk.ru/tetra-pak>
6. Яким повітрям ми дихаємо в Україні, та як на нього вплинув карантин. URL: <https://www.ua.undp.org/content/ukraine/uk/home/blog/2021/the-air-we-breathe.html>
7. Tetra Pak в цифрах. URL: <https://www.tetrapak.com/ru/about-tetra-pak/the-company/facts-figures>
8. The Urban Environmental Crisis in India: New Initiatives in Safe Water and Waste Management. (2017). URL: <https://www.cambridgescholars.com/resources/pdfs/978-1-4438-7960-6-sample.pdf>.

Кириченко О. В.,

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

Олійник Ю. С.,

здобувач вищої освіти ступеня магістра,

*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,
м. Полтава, Україна*

КЛАСИФІКАЦІЯ ТКАНИН ЗІ ШТУЧНИХ ВОЛОКОН

ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ

Для тканин передбачена процедура відбору проб та зразків з подальшим дослідженням працівниками експертних підрозділів Держмитслужби. Процедура включає загальний огляд партії, перевірку супровідних документів, визначення об'єму вибірки, власне відбір проб (точкових, об'єднаної, контрольної та аналітичної проб), упакування та маркування проби. У лабораторію зразки відправляються разом із товарно-супровідними документами, що містять інформацію як про відбір проб і зразків, так і про переміщення товарів через митний кордон (митна декларація, контракт, інвойс тощо). Оперативні працівники митних органів постійно отримують консультації щодо правильності процедури відбору зразків тих чи інших товарів, щоб запобігти ушкодженню проб та неправдивим результатам



досліджень [1].

На прикладі тканини з вмістом 100 % віскозних штапельних волокон, пофарбованої, підкладкової, для роздрібної мережі, розглянемо особливості класифікації згідно з УКТЗЕД. Тканини із віскозних волокон можна віднести до 55 групи, оскільки ці волокна є штучними за походженням та характеристиками отримання [2]. Синтетичні або штучні волокна кінцевої довжини, у вигляді джгута синтетичних або штучних ниток, а також пряжа і тканини, разом зі змішаними текстильними виробами, включені до групи 55. Тканини можна класифікувати у товарних позиціях 5512, 5513, 5514, 5515, 5516, що відрізняються природою та способом одержання волокон, масовою часткою у складі, поверхневою щільністю.

Основною ознакою класифікації у товарній позиції 5516 є відсотковий вміст складників волокнистого складу, а також до уваги береться природа волокна, якщо є поєднання різних волокон у одному виробі, матеріалі. Штучні штапельні волокна змішуються із синтетичними чи штучними нитками, вовною чи тонким волосом тварин, бавовною. До цієї товарної позиції також включаються тканини, виготовлені з пряжі зі штучних штапельних волокон.

Оскільки обрана тканина виготовлена на 100% з віскозних штапельних волокон, то подальша класифікація може здійснюватися з урахуванням способів обробки та оздоблення. За УКТЗЕД виділено такі види оброблення тканин: невибілені, вибілені, пофарбовані, з ниток різних кольорів, вибивні, в окрему товарну категорію виділяють жакардові тканини завширшки 140 см або більше. Для правильного визначення коду та запобігання кодування у групі 39 необхідно обов'язково звернути увагу на наявність просочення, покриття чи дублювання пластмасами, що спостерігається неозброєним оком. Досліджувана тканина є пофарбованою, тому її віднесено до товарної підпозиції 551612. Класифікація тканин зі штучних волокон на різних рівнях УКТЗЕД представлена у таблиці 1.

Таблиця 1

Характеристика рівнів класифікації тканин зі штучних волокон [2]

Найменування рівня класифікації	Код згідно з УКТЗЕД	Текстовий опис
Розділ	-	Текстиль та вироби з текстилю
Група	55	Синтетичні або штучні штапельні волокна
Товарна позиція	5516	Тканини із штучних штапельних волокон
Співпозиція	Не відображається	З вмістом 85 мас.% або більше штучних штапельних волокон
Товарна підпозиція	551612	Пофарбовані
Товарна категорія	-	-
Товарна підкатегорія	-	-



Отже, визначений код згідно з УКТЗЕД – 5516120000, використовується під час застосування тарифних та нетарифних методів регулювання, для заповнення графи 33 «Код товару» митної декларації.

Список використаних джерел

1. Лист Державної митної служби України, Центрального митного управління лабораторних досліджень та експертної роботи від 15.03.2006 р. № 29/1-10.2/1725-ЕП. Доступний у базі даних програмного комплексу MD Office.

2. Митний тариф України: Закон України від 4.06.2020 року № 674-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/674%D0%B0-20#Text> (дата звернення 01.02.2022 р.).

Коваль Л.М.,

д.е.н, професор кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу,

Коломієць О.М.,

к.філол.н, доцент кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу,

*Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут,
м. Хмельницький, Україна*

ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ГРЕЦЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ У КОНТЕКСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Вивченням культури Греції античних часів науковці займались давно, однак дослідження традицій харчування греків розпочалось порівняно нещодавно. Найбільше досліджень з традицій харчування древніх греків було видано у 90-х роках ХХ століття, коли остаточно сформувався інтерес до національної їжі греків, як складової національної культури. Характерною рисою цього періоду є різноманітність тематики робіт, проведення досліджень не всієї кухні стародавніх греків, а окремих її регіонів. Однак, незважаючи на наявні дослідження, автентичність та самобутність грецької кухні, традиції приготування національних страв греків продовжують викликати чималий інтерес.

Актуальність дослідження підтверджується тим, що донедавна їжа та гастрономія не були пріоритетом регіонального туризму, але сьогодні такий підхід залишився в минулому. У 2010-му році ЮНЕСКО включило Середземноморську кухню до списку всесвітньої культурної спадщини [5]. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає гастрономічний туризм як подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та культури через національну їжу [12]. Протягом 2010-2018 років в Греції було організовано низку конференцій і



Кириченко А. В., Додачко С. А. РИНОК ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ЕЛЕКТРОННОЇ КОМЕРЦІЇ.....	108
Кириченко А. В., Манько Х. В. МАЙБУТНЄ БЕЗПЕЧНОЇ ТА ЕКОЛОГІЧНОЇ УПАКОВКИ ПРОДУКЦІЇ....	112
Кириченко О. В., Олійник Ю. С. КЛАСИФІКАЦІЯ ТКАНИН ЗІ ШТУЧНИХ ВОЛОКОН ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ.....	115
Коваль Л.М., Коломієць О.М. ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ГРЕЦЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ У КОНТЕКСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	117
Коломоєць А. А., Мороз О. С. МЕТОДИ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ МІЖНАРОДНОЇ ТОРГІВЛІ.....	120
Кононенко О.І., Махмудов Х.З. РОЛЬ МИТНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У ПІДВИЩЕННІ ЕФЕКТИВНОСТІ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	124
Котенко С. О., Солоніченко Л. А. ОЦІНКА РОСЛИН ТА ТВАРИН ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ.....	126
Купчєня Л. І. ПРАВОВА РЕГЛАМЕНТАЦІЯ ПАКУВАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ У КОНТЕКСТІ АДАПТАЦІЇ ЗАКОНОДАВСТВА УКРАЇНИ ДО ПРАВА МІЖНАРОДНИХ СПІЛЬНОТ.....	129
Кустов В.П., Болдирєва Л.М. ФОРМУЛЮВАННЯ КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ПІДХОДІВ ДО ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ.....	132
Кучер Д.О. ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ ВАРТОСТІ СКЛАДОВИХ ЧАСТИН ТВЕРДОПАЛИВНИХ ПЕЧЕЙ ОПАЛЕННЯ.....	136
Кучерук Н. І. ЯКІСНІ СУХІ БУДІВЕЛЬНІ СУМІШІ ЯК МАЙБУТНЄ БУДІВЕЛЬНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	139
Лебединець В.Т., Лебединець А.І., Мороз М.М. ВИКОРИСТАННЯ ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ ПОРОШКІВ У ВИРОБНИЦТВІ КЕКСІВ ТА ПЕЧИВА.....	142
Лешкевич Т.С. ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ ВАРТОСТІ БУВШИХ У ВИКОРИСТАННІ ПЛАНШЕТІВ ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ.....	146
Лисенко А.В., Писаренко С.В. ОЦІНКА ФОРМУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЕФЕКТИВНІСТЮ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	149