**Самостійна робота з дисципліни**

**«Комерційне товарознавство»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Питання, що виносяться на самостійне вивчення** | **Кількість**  **Годин** |
|  | 1.Класифікаційна ознака товарів. Методи та правила класифікації. Ступені класифікації товарів. Класифікатор. Мета та методи кодування. Штриховий код товару. Засоби масової інформації. Маркування товару.  2.Поняття ГМО. Вплив на здоров’я людини. Використання в переробній галузі. Маркування продуктів харчування з ГМО. Сучасні розробки пакувальних матеріалів і покриттів. | 2 |
|  | 1. Макаронні вироби.  2. Хліб і булочні вироби. Харчова цінність.  3. Класифікація та характеристика асортименту хліба і булочних виробів.  4. Фактори, що формують якість хліба і булочних виробів, дефекти та хвороби хліба. | 4 |
|  | 1. Продукція переробки плодів і овочів.  2. Види переробки плодів і овочів.  3. Напівфабрикати і кулінарні вироби з плодів та овочів. | 4 |
|  | 1. Цукор: фактори, що формують якість, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти.  2. Кондитерські вироби. Характеристика та асортимент цукерок, ірису, драже та борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання. | 2 |
|  | 1. Чай, кава і кавові напої.  2. Прянощі, ароматичні речовини і приправи. Класифікація асортименту кожної групи. Споживчі властивості кожної групи смакових товарів та їх якість.  3. Тара, пакування, маркування і зберігання. | 4 |
|  | 1. Товарна характеристика асортименту молока та кисломолочних товарів, вершкового масла, консервів, морозива, сирів. | 2 |
|  | 1. Асортимент м’яса птиці.  2.Формування споживчих властивостей та характе­ристика асортименту м’ясних копченостей.*.*  3. М’ясні консерви: класифікація, асортимент.  4. М’ясні напівфабрикати. | 2 |
|  | 1. Харчова неповноцінність і технічний брак яєць, подальше його використання.  2. Продукти переробки яєць.  3. Вимоги до якості тари та пакувальних матеріалів. | 2 |
|  | 1. Рибні консерви і пресерви.  2. Ікра рибна і нерибні морепродукти.  3. Асортимент та характеристика харчових концентратів.  4. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування. | 2 |
|  | 1. Будівельні товари. Класифікація та асортимент будівельних матеріалів.  2. Показники якості та споживчі характеристики буді­вель­них матеріалів.  3. Товари з полімерних матеріалів.  4. Меблі. Загальні відомості про меблі. Класифікація та асортимент меблів. Вимоги до якості меблів. | 4 |
|  | 1. Нафтопродукти.  2. Змащувальні матеріали.  3. Технічні рідини. | 4 |
|  | 1.Текстильна тара.  2. Комбінована тара.  3.Вимоги до якості пакувальних матеріалів та їх застосування. | 2 |
|  | 1. Неткані матеріали.  2. Килимові вироби.  3. Штучне хутро.  4. Штучні текстильні вироби. | 2 |
|  | 1. Виробництво шкіри.  2. Класифікація та асортимент взуття. | 2 |
|  | 1. Побутові електричні пристрої для системи, електронагрівні прилади.  2. Машини для обробки текстильних матеріалів.  3. Вимоги до якості електричних товарів. | 4 |
|  | 1. Класифікація та асортимент елементів електронної апаратури.  2. Музичні товари. Споживчі якості музичних інструментів.  3. Вимоги до якості музичних інструментів. | 4 |
| **Разом** | | **46** |

Основним завданням закладу освіти на сучасному етапі розвитку суспільства є формування творчої особистості, спеціаліста, здатного до самостійного підвищення фахового рівня, самоосвіти, креативності, іннова­ційної діяльності. Але розв’язання цього завдання неможливе, якщо в навчаль­ному процесі існуватиме лише передача знань від викладача до студента. Щоб залучити студента до активного здобуття знань неоціненною є роль самостійної роботи.

Теми самостійного вивчення визначає викладач, що забезпечує його творче відношення до праці, надає можливості розвивати педагогічно-доцільну лінію співпраці та перетворити свій предмет на засіб формування всебічно розвиненої особистості студента.

Залежно від особливостей теми викладач може видавати студентам різні види завдань самостійної роботи:

* + переробка інформації, отриманої безпосередньо на лекційних, практичних ( або семінарських ) заняттях;
  + робота з відповідними підручниками, довідковою літературою для самостійного вивчення окремих тем, питань із розробкою конспекту;
  + написання рефератів, повідомлень;
  + творчі завдання (проекти, огляди, звіти, презентації тощо);
  + виконання підготовчої роботи до практичних занять;
  + виконання індивідуальних практичних, розрахункових, графічних завдань;
  + підготовка письмових відповідей на проблемні питання;
  + виготовлення наочності.

Викладач не обмежується у виборі інших завдань самостійної роботи за умови відповідності змісту завдання робочій навчальній програмі дисципліни.

**Завдання для самостійної роботи здобувача**

Основні завдання для самостійної роботи:

1) попереднє опрацювання інформаційного забезпечення за кожним модулем (темою);

2) підготовка до поточного контролю - розв’язання завдань самоконтролю за кожною темою;

3) виконання тематики науково-дослідної роботи;

4) підготовка до підсумкового контролю.