**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.