**Індивідуальні завдання здобувачам**

**з дисципліни «Комерційне товарознавство»**

Індивідуальне завдання передбачає:

І. Опрацювання літератури за темою та підготовка звіту, що має такий зміст і структуру:

Вступ

1. Розкриття теоретично-економічних аспектів проблеми, методів оцінки якості товарів, визначення основних властивостей, які становлять споживчу цінність товарів. Трактування сучасної та виробничої термінології.
2. Коротка характеристика товарів, їх класифікація, відповідність вимогам стандарту.
3. Роз’яснення умов і правил пакування, маркування, зберігання та транспортування. Аналіз фактичних та статистичних даних. Перспективи в галузі виробництва та призначення матеріальних ресурсів.

Висновки

Список використаної літератури та інформаційних джерел

*Обсяг ІНДЗ – 4-6 сторінок формату А-4.*

**Теми індивідуальних завдань**

1. Історія розвитку товарознавства.

2. Законодавчо-нормативна база національної стандартизації та нормативно-правові основи системи сертифікації. Обов'язкова та добровільна сертифікація.

3. Поняття ГМО. Вплив на здоров’я людини. Використання в переробній галузі. Маркування продуктів харчування з ГМО.

4. Дослідження втрат продовольчих товарів у процесі товаропросування.

5. Розпізнавання штрихового коду товару.

6. Вплив якості зерна на якість продукції переробки.

7. Вимоги до якості; дефекти та хвороби хліба.

8. Характеристика асортименту, вимоги до якості макаронних виробів.

9. Вивчення асортименту, визначення дефектів крупів, борошна, макаронних виробів в торгівельній мережі.

11. Вивчення основних властивостей і якості картопляного крохмалю; його використання. Ознайомлення з пакуванням, маркуванням, зберіганням в торгівельній мережі.

12. Правила проведення експертизи кожної групи овочів.

13. Ознайомлення з асортиментом фруктово-ягідних, карамельних виробів в торгівельній мережі, їх умовами і терміном зберігання. Опишіть їх споживчі властивості.

14. Ознайомлення з асортиментом шоколадних виробів, цукерок, халви в торгівельній мережі. Опишіть вимоги до їх якості.

15. Ознайомлення з асортиментом борошняних кондитерських виробів в торгівельній мережі. Опишіть вимоги до їх якості, дефекти.

16. Норми виходу м’яса і субпродуктів від забою.

17. Оцінка категорії м’яса під час приймання.

18. Стандартне розділення туш яловичини, свинини, баранини для роздрібної торгівлі.

19. М’ясні субпродукти, їх види, категорії, призначення і використання.

20. Норми природних втрат при охолодженні, замороженні, перевезенні, зберіганні птиці.

21. Вивчення асортименту шинкових та ковбасних виробів в торгівельній мережі. Оцінка їх якості, дефекти.

22. Ознайомлення з асортиментом охолодженої, замороженої, соленої, в’яленої, копченої риби в торгівельній мережі, вимогами до якості.

23. Ознайомлення з асортиментом молока та молочних продуктів в торгівельній мережі. Розшифрування маркування.

24. Ознайомлення з асортиментом харчових жирів в торгівельній мережі. Розшифрування маркування.

25. Визначення виду, категорії свіжості та вад яєць оглядом, зважуванням у супермаркеті «Вопак».

26. Визначення натуральності та зрілості меду, виду і якості меду на ринку міста Горохів.

27. Технологічні соціальні проблеми забезпечення і підвищення якості продукції.

28. Поняття про споживчі властивості та їх класифікація. Основні речовини харчових продуктів, що характеризують споживчі властивості.

29. Сучасне оцінювання фізіологічних потреб в основних складниках харчових продуктів.

30. Законодавчо-нормативна база національної стандартизації та нормативно-правові основи системи сертифікації.

31. Класифікаційна ознака товарів. Методи та правила класифікації. Ступені класифікації товарів. Класифікатор. Мета та методи кодування. Штриховий код товару. Засоби масової інформації. Маркування товару.

32. Продукція переробки плодів і овочів.

33. Види переробки плодів і овочів.

34. Напівфабрикати і кулінарні вироби з плодів та овочів.

35. Цукор: фактори, що формують якість, характеристика асортименту, вимоги до якості, дефекти.

36. Кондитерські вироби. Характеристика та асортимент цукерок, ірису, драже та борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання.

37. Вимоги стандарту до якості молока.. Класифікація та асортимент молока.

38. Вимоги стандартів до якості морозива. Асортимент морозива.

39. Вимоги стандартів до якості вершкового масла. Асортимент масла.

40. Вимоги стандартів до якості сичугових сирів. Асортимент твердих сирів.

41. Визначення якості м’яса.

42. Поняття про вгодованість тварин, правила приймання за живою масою.

43.Стандарти на худобу і птицю.

44.Класифікація м’яса залежно від виду тварин, породи, статі, віку, вгодованості і відгодівлі.

45. Поняття про м'ясо умовно придатне і непридатне. Вимоги до якості м’яса, дефекти м’яса.

46. М’ясні консерви: класифікація, асортимент. М’ясні напівфабрикати.

47. Вимоги стандарту до яєць курячих харчових.

48. Вимоги стандарту до якості меду. Визначення натуральності та зрілості.

49. Рибні консерви і пресерви. Ікра рибна і нерибні морепродукти.

50. Будівельні товари. Класифікація та асортимент будівельних матеріалів. Показники якості та споживчі характеристики будівельних матеріалів.

51.Товари з полімерних матеріалів.

52. Меблі. Загальні відомості про меблі. Класифікація та асортимент меблів. Вимоги до якості меблів.

53. Текстильна тара. Комбінована тара.

54.Товарознавче оцінювання пакувальних матеріалів та їх застосування.

55. Неткані матеріали. Килимові вироби.

56. Штучне хутро.

57. Штучні текстильні вироби.

58. Виробництво шкіри.

59. Класифікація та асортимент взуття.

60. Побутові електричні пристрої для системи, електронагрівні прилади.

61. Прилади для зберігання та заморожування продуктів.

62. Машини для обробки текстильних матеріалів.

63. Вимоги до якості електричних товарів.

64. Класифікація та асортимент елементів електронної апаратури.

65. Музичні товари. Споживчі якості музичних інструментів.

66. Вимоги до якості музичних інструментів.

67. Товарознавче оцінювання культурно-побутових товарів.