

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ
З ДИСЦИПЛІНИ
„ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ”**

**Міністерство освіти і науки України
Державний заклад
„Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка”**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ
З ДИСЦИПЛІНИ
„ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ”
для студентів денної та заочної форми навчання
професійного спрямування 8.050301
„Товарознавство та комерційна діяльність”**

**Луганськ
ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”
2010**

УДК 339.166.84(076)
ББК 30.609р3
М54

РЕЦЕЗЕНТИ:

- Конопля М. І.* – доктор біологічних наук, професор кафедри біології Луганського національного університету імені Тараса Шевченка.
- Крамаренко Д. П.* – кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування Луганського національного університету імені Тараса Шевченка.
- Герцик В. А.* – кандидат економічних наук, доцент кафедри маркетингу Східноукраїнського національного університету ім. В. Даля.

Методичні вказівки до організації самостійної роботи з дисципліни „Експертиза товарів” для студ. ден. та заоч. форми навч. професійного спрямування 8.050301 „Товарознавство та комерційна діяльність” / уклад. : Н. Б. Анненкова; Держ. закл. „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”. – Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2010. – 50 с.

Методичні вказівки призначені для надання допомоги студентам у виконанні самостійної роботи з дисципліни „Експертиза товарів” згідно з чинними стандартами України. Самостійна робота студентів базується на глибокому вивченні літературних джерел, зборі статистичних і практичних матеріалів та участі у проведенні експериментальних досліджень, сприяє кращому засвоєнню матеріалу, глибшому розумінню понять та методів експертизи товарів. Видання містить ключові слова та поняття, питання та завдання для перевірки самостійно виконаних робіт; приклади та вимоги до оформлення рефератів, статей, тез, критерії оцінювання та літературні джерела.

Рекомендовано для студентів денної та заочної форми навчання професійного спрямування „Товарознавство та комерційна діяльність”.

УДК 339.166.84(076)
ББК 30.609р3

*Рекомендовано до друку навчально-методичною радою
Луганського національного університету
імені Тараса Шевченка
(протокол № 8 від 7 квітня 2010 року)*

© Анненкова Н. Б., 2010
© ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2010

ЗМІСТ

ВСТУП	4
ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	4
ЗМІСТ КУРСУ	6
Завдання до організації самостійної роботи (модуль 1)	8
Ключові слова та поняття.....	8
Питання для підготовки до модульної роботи.....	9
Завдання для закріплення знань.....	10
Завдання для перевірки знань.....	14
Завдання до організації самостійної роботи (модуль 2)	16
Ключові слова та поняття.....	16
Питання для підготовки до модульної роботи.....	16
Завдання для закріплення знань.....	17
Завдання до організації самостійної роботи (модуль 3)	24
Ключові слова та поняття.....	24
Питання для підготовки до модульної роботи.....	24
Завдання для закріплення знань.....	25
Завдання для перевірки знань.....	26
Завдання до організації самостійної роботи (модуль 4)	29
Ключові слова та поняття.....	29
Питання для підготовки до модульної роботи.....	29
Завдання для закріплення знань.....	30
Завдання для перевірки знань.....	31
Завдання до організації самостійної роботи (модуль 5)	33
Ключові слова та поняття.....	33
Питання для підготовки до модульної роботи.....	33
Завдання для перевірки знань.....	34
Завдання до організації самостійної роботи (модуль 6)	35
Ключові слова та поняття.....	35
Питання для підготовки до модульної роботи.....	35
Завдання для перевірки знань.....	36
Критерії оцінювання.....	40
Список рекомендованої навчальної літератури	41
Основна навчальна література.....	41
Додаткова навчальна література.....	42
Додатки	43

ВСТУП

Методичні вказівки до організації самостійної роботи з курсу „Експертиза товарів” розроблено для студентів, майбутніх магістрів, які навчаються за напрямом підготовки „Товарознавство та торговельне підприємництво” з урахуванням вимог галузевих стандартів вищої освіти МОНУ, стандартів на Варіативну компоненту та затвердженого навчального плану.

Методичні вказівки містять: завдання для самостійної роботи до модулів у вигляді питань, завдань з експертизи товарів, критерії оцінювання результатів роботи, список рекомендованої літератури та додатки.

Це досить специфічна робота, тому що вона має виконуватися на основі вивчених літературних джерел, лекційного матеріалу, практичних робіт, іноді в лабораторії з проведенням низки досліджень з експертизи товарів (органолептичних та фізико-хімічних). Усі ці дослідження повинні бути відображені в самостійній роботі та, як висновок, мати акти експертизи, які надано в додатках як зразок. У методичних вказівках досить докладно висвітлено порядок виконання цих робіт та надано зразки оформлення відповідних документів. Детально розглянуто порядок виконання роботи та критерії оцінювання. Методичні вказівки містять список правильно оформлених (за останніми вимогами) літературних джерел, які допоможуть не тільки при підготовці до модульних робіт, а й написанні рефератів, курсових, наукових та магістерських робіт.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Самостійна робота посідає важливе місце у навчальній діяльності студентів: вона сприяє кращому засвоєнню матеріалу, набуттю самостійності у визначенні споживних властивостей товарів, відповідності їх чинним стандартам, нормам, вимогам законам та ін.

Дисципліна „Експертиза товарів” є нормативною, вивчається у 2, 3, 4-му семестрах і є складовою державного кваліфікаційного екзамену. Підсумковими роботами є залік – у кінці 2-го семестру, екзамену у кінці 3 і 4-го семестрів, курсова робота після вивчення курсу дисципліни (зміст курсу наведено нижче). Самостійна робота

з експертизи товарів містить: самостійну роботу студентів з опрацювання літератури; підготовку до шести модульних робіт, лабораторних, заліку, екзаменів; підготовку курсової роботи, наукових доповідей, тез, статей.

Експертиза як діяльність (зокрема товарознавча), спрямована на об'єктивне, компетентне вивчення товару, є реальним бар'єром на шляху надходження до каналів товаропросування, а в окремих випадках і запобігання розробки та виробництва товарів низької якості, фальсифікованих. Якість продукції має вирішальне значення на конкурентному ринку товарів. Визначення чинників, що впливають на конкурентоспроможність товарів, зокрема їх споживні властивості, безпечність, відповідність до нормативних документів, умов договорів є необхідною складовою функціонування сучасних спеціалістів – товарознавців. Контрольні завдання і запитання до модулів, які містяться у цих методичних вказівках, допоможуть закріпити вивчений матеріал, активізувати процес сприйняття і засвоєння нових знань. Вони стимулюватимуть інтерес у студентів до тем, що вивчаються, а також полегшать викладачам процедуру контролю здобутих студентами знань, умінь і навичок.

Після закінчення курсу студент повинен уміти:

- оцінювати якість, споживні переваги товарів, їх відповідність до стандартів, норм, вимог законів;
- відрізнити товари-фальсифікати, товари-сурогати, несортні, нестандартні товари;
- консультувати покупців, впливати на створення громадської думки щодо певних товарів на ринку, спираючись на знання про їх високу якість;
- надавати реальну допомогу споживачам у виборі товару, превентивно формулювати та забезпечувати створення сучасних споживних властивостей товарів;
- проводити аналіз щодо відповідності супроводжуючих документів;
- оформляти відповідні документи під час проведення експертизи товарів.

У процесі роботи над завданнями студентам, у першу чергу необхідно ознайомитися зі змістом курсу, потім детально

розглянути поставлені завдання та запитання, підібрати необхідну літературу з представлених джерел, виконати необхідну роботу, а отримані результати подати викладачеві для контролю.

ЗМІСТ КУРСУ						
№	Змістовні модулі та їхня структура	загальна	лекції	семінари / (пр. зан.)	лаб.	самот.
	Перший модуль	54	10		12	32
1.1.	Поняття експертизи товарів. Мета і завдання, аспекти, класифікація експертиз.	8	2		2	4
1.2	Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі.	12	2		2	8
1.3	Методи експертизи. Організація проведення.	12	2		4	6
1.4	Технологія проведення експертизи (експертиза кількості, якості, асортиментна, документальна, комплексна, при транспортних перевезеннях).	10	2		2	6
1.5.	Інформаційні засоби експертизи товарів.	12	2		2	8
	Другий модуль	36	10		6	20
2.1.	Інші види експертизи товарів. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна, екологічна, товарознавча, судова, митна та ін. види експертизи товарів.	12	4		2	6
2.2.	Ідентифікація та фальсифікація товарів.	14	4		2	8

2.3	Особливості експертизи зерноборошняних товарів.	10	2		2	6
	Третій модуль	54	10		10	34
3.1.	Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду.	10	2		2	6
3.2	Особливості експертизи кондитерських виробів.	10	2		2	6
3.3.	Особливості експертизи свіжих фруктів, овочів та продуктів їх переробки.	12	2		2	8
3.4	Особливості експертизи смакових товарів.	12	2		2	8
3.5	Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів.	10	2		2	6
	Четвертий модуль	54	10		8	36
4.1	Особливості товарознавчої експертизи харчових жирів, яєць і яєчних продуктів.	10	2		2	6
4.2	Особливості експертизи м'яса, м'ясних виробів, напівфабрикатів та ковбасних виробів.	16	4		2	10
4.3	Особливості товарознавчої експертизи риби та рибних товарів.	14	2		2	10
4.4	Особливості товарознавчої експертизи нерибної водяної сировини.	14	2		2	10
	П'ятий модуль	64	10		10	44
5.1	Особливості експертизи парфумерно-косметичних товарів.	14	2		2	10

5.2	Особливості експертизи галантерейних товарів.	12	2		2	8
5.3	Особливості експертизи виробів із скла та керамічних виробів.	12	2		2	8
5.4	Особливості експертизи тканин.	12	2		2	8
5.5	Особливості експертизи швейних та трикотажних виробів.	14	2		2	10
	Шостий модуль	62	10		8	44
6.1	Особливості експертизи шкіряних та хутряних виробів.	13	2		1	10
6.2	Особливості експертизи взуттєвих товарів.	11	2		1	8
6.3	Особливості експертизи побутової техніки.	12	2		2	8
6.4	Особливості експертизи радіоелектронної апаратури.	12	2		2	8
6.5	Експертиза, килимів та ювелірних виробів.	14	2		2	10
	ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН	324	60		54	210

ЗАВДАННЯ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ (МОДУЛЬ 1)

КЛЮЧОВІ СЛОВА ТА ПОНЯТТЯ:

Інформація, документ, одержання інформації, товаросупровідні документи (ТСД), кількісні ТСД, якісні ТСД, сертифікат відповідності, розрахункові ТСД, комплексні ТСД, накладна, виробниче маркування, торговельне маркування, інформаційні знаки, товарні знаки, знаки найменування місця походження товару, знаки відповідності та якості, штрихове

кодування, компонентні знаки, розмірні знаки, експлуатаційні знаки, маніпуляційні знаки, попереджувальні знаки, екологічні знаки, акцизне маркування.

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО МОДУЛЬНОЇ РОБОТИ

1. Що являє собою експертиза товарів як специфічний вид діяльності? Основні види експертиз.
2. Поняття якості товарів.
3. Класифікація показників якості товарів за кількістю властивостей.
4. Чинники формування і збереження якості товарів.
5. Який вплив на якість товарів має сировина, пакування, умови зберігання та технологія виробництва?
6. Порядок оцінювання якості товарів.
7. Етапи оцінювання якості товарів.
8. Контроль якості продукції і товарів.
9. Що таке експертиза? Дайте визначення.
10. Що таке первинна експертиза?
11. Що належить до поняття додаткова експертиза?
12. У яких випадках проводиться повторна експертиза товарів?
13. Коли призначається комплексна експертиза?
14. Коли проводиться контрольна експертиза ?
15. Назвіть інші види експертиз та їх призначення.
16. Назвіть об'єкти і суб'єкти експертизи товарів.
17. Яким вимогам повинен відповідати експерт?
18. З чим повинна бути пов'язана об'єктивність експерта?
19. Назвіть основні методи експертизи.
20. Схарактеризуйте колективні методи оцінки якості товарів Дельфі і Паттерн.
21. У чому сутність експрес-методу визначення показників якості.
22. Організація і техніка проведення експертизи. Основні етапи.
23. Які документи додаються до акта експертизи ?
24. Сутність висновку експерта.

Завдання для закріплення знань

1. Самостійно ознайомтеся з Законом України „Про торгово-промислові палати в Україні” № 671/97-ВР від 02.12.97, тезисно законспектуйте та підготуйтеся до відповідей на такі запитання:

1. Що таке торгово-промислова палата?
2. Чи є торгово-промислова палата юридичною особою?
3. Яка основна мета й завдання торгово-промислових палат?
4. Чи сприяють державні органи промисловим палатам у виконанні ними статутних завдань? Як саме?
5. На яких принципах базується створення торгово-промислових палат і який порядок припинення їх діяльності?
6. Яким чином відбувається реєстрація торгово-промислових палат?
7. Яким чином відбувається припинення діяльності торгово-промислових палат?
8. Назвіть основні права торгово-промислових палат.
9. На основі чого здійснює свою діяльність торгово-промислова палата?

2. Нижче наведено визначення, які увійдуть до модульної роботи, ознайомтеся з ними та вивчіть.

Асортимент товарів – набір різноманітних товарів, що поєднано за певними ознаками. При договірних відносинах структуру асортименту визначають, виходячи з потреб замовника й можливості постачальника (виробника). Невиконання асортименту за кількістю і якістю продукції є невиконанням плану поставок, що супроводжується застосуванням санкцій (штрафів).

Безпека продукції – відсутність недопустимого ризику, пов'язаного з можливістю завдати збитку здоров'ю людини. Регламентується Всесвітнім харчовим кодексом за наявністю у продуктах окремих речовин певної кількості.

Властивість продукції – об'єктивна властивість продукції, яка може виявлятися при її створенні, експлуатації або у споживанні.

Гарантійний лист – офіційний лист, у якому зазначаються гарантії сплати за виготовлену для підприємства або для організації продукцію. У ньому наводяться реквізити підприємства або організації, зокрема й банківські, підписуються керівником і головним бухгалтером.

Гарантійний термін зберігання – інтервал часу зберігання, транспортування продукції в упаковці постачальника.

Установлюється для продукції, яка зберігається до її використання за призначенням, обчислюється від дня виготовлення.

Вибірка – певна кількість продукції, відібрана з партії, що експортується, для контролю і прийняття рішення.

Визначальний показник якості продукції – показник якості продукції, за яким вирішують оцінювати її якість.

Виконавець – підприємство, установа, організація або громадянин-підприємець, які виконують роботи або надають послуги.

Вимоги до товару – вимоги до кількісних та якісних характеристик товару, установлені в договорі постачання товару, а також вимоги, установлені нормативно-технічною документацією, що діє у країні, для якої призначено товар.

Виробник – фізична або юридична особа, що здійснює господарську діяльність з виробництва харчових продуктів, добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок, непродовольчих товарів, допоміжних матеріалів для виробництва з метою введення її в обіг.

Візуальний контроль – органолептичний контроль за допомогою органів зору.

Довговічність – здатність об'єкта безперервно зберігати робочий стан до граничного стану відповідно до чинної системи обслуговування та ремонту.

Експерт – особа, яка здійснює експертизу. Експерт з атестації лабораторії (сертифікація) – особа, яка здійснює усі чи окремі функції щодо атестації лабораторії.

Експерт ТПП – виділений довірчими повноваженнями компетентний спеціаліст, здатний виконувати об'єктивну товарознавчу експертизу, керуючись основоположними та спеціальними законодавствами, нормативними актами, який несе юридичну відповідальність за правильність здійснення експертизи і належне оформлення акта.

Експертиза походить від латинського expertus – дослідний – це дослідження будь-якого питання чи об'єкта, яке вимагає спеціальних знань, з наданням мотивованого висновку.

Експертна оцінка – рішення/висновок за даними експертизи.

Контракт – комерційний документ, яким оформляються зовнішньоторговельні угоди із купівлі-продажу та з технічної допомоги зарубіжним країнам.

Контрольна експертиза проводиться з метою перевірки роботи експертів, їх компетентності, правильності дій, достовірності, обґрунтованості висновків.

Консультаційна експертиза – передбачає визначення причин утворення дефектів товарів, пошкоджених під час виробництва, транспортування, зберігання).

Критерії експертизи – сукупність методик, правил, норм або вимог, які використовуються як еталон для порівняння при експертизі.

Лабораторний аналіз – визначення складу та показників властивостей товару за лабораторних умов.

Методи експертизи – прийоми отримання об'єктивних доказів інформації про фактичні характеристики об'єкта експертизи.

Об'єкт випробувань – продукція, яка підлягає випробуванню.

Об'єкт експертизи – товар, продукція, організація, процес, права інтелектуальної власності й інші майнові права.

Одиничний показник якості – показник якості продукції, який характеризує одну з властивостей.

Органолептичний метод визначення показників якості – метод визначення значень показників якості продукції, який базується на аналізі сприйняття органами чуттів.

Партія – будь-яка визначена кількість товару з однаковою назвою та властивостями, який вироблений за однакових умов на одній і тій самій потужності (об'єкті).

Перевірка якості – систематичний і незалежний аналіз, який дає змогу визначити відповідність між діяльністю і результатами стосовно запланованих заходів, а також ефективність їхнього впровадження відповідно до поставленої мети.

Первинна експертиза – експертиза, яка проводиться на підставі замовлення зацікавленої організації. У проведенні експертизи беруть участь два компетентні представники замовника експертизи, які мають право підпису акта експертизи або відмови від підпису в разі незгоди з результатами експертизи.

Повторна експертиза проводиться при виникненні незгоди між зацікавленими сторонами в оцінці висновку з первинної експертизи. Зацікавлені сторони обґрунтовують підстави для проведення повторної експертизи. Для її проведення призначається інший експерт або експертна комісія, до складу якої повинні

входити експерти. Досліджуються ті ж самі властивості того ж товару, який був поданий на експертизу первинно. Результати повторної експертизи вважаються остаточними, якщо вони збігаються з результатами первинної експертизи.

Результат експертизи – отримане внаслідок дослідження значення необхідної характеристики товару з метою його ідентифікації.

Споживні властивості товару – властивості, які задовольняють споживачів безпосередньо під час його експлуатації чи споживання.

Стандартний товар – товар, який задовольняє всі вимоги нормативно-технічної документації.

Якість – сукупність характеристик продукції, які стосуються її здатності задовольняти встановлені й передбачені потреби.

3. Самостійно підготуйтеся до теми „Інформаційні засоби експертизи”.

Вивчення теми слід розпочинати із ознайомлення із Законом України „Про інформацію”, у якому регламентуються вимоги до порядку одержання, використання, поширення та зберігання інформації, а також системи створення інформації, її джерела, статус учасників інформаційних відносин, доступ до інформації та її охорону.

Необхідно ознайомитися і логічно запам’ятати: поняття та види інформації; класифікацію товаросупровідних документів та вимоги до оформлення; поняття про маркування товарів, функції маркування, вимоги до маркування, види маркування; інформаційні знаки, їх класифікацію, поняття про товарні знаки, знаки відповідності, штрихове кодування, компонентні знаки, розмірні знаки, експлуатаційні знаки, маніпуляційні знаки, попереджувальні знаки, екологічні знаки, акцизне маркування.

Питання для самоперевірки

1. Дайте визначення поняття „Інформація”.
2. На які групи поділяють товаросупровідні документи залежно від характеристики товару?
3. Дайте характеристику кількісних ТСД.
4. Схарактеризуйте ТСД якості.
5. Які функції виконує маркування товару?

6. На які групи поділяють інформаційні знаки?
 7. Що таке компонентні знаки? Наведіть приклади.

Завдання для перевірки знань:

1. Підпишіть, до якої групи належать ці інформаційні знаки та до якої підгрупи їх можна віднести за формою подання товарної інформації.

















2. Надайте характеристику поданих знаків та визначте, про що вони свідчать:



(а)



(б)



(в)



(г)



(д)

3. Визначте тип штрихового кодування та країну виробника продукції на вашому зошиті, ручці, пакеті від молока, чаю тощо.

4. Згідно зі штриховим кодом на зошиті, ручці, пакеті від молока, чаю, каві, тощо проведіть ідентифікацію цих товарів за такою схемою:

1. Складіть цифри, що стоять на парних позиціях;
2. Суму отриману в пункті 1 помножте на 3;
3. Складіть цифри, що стоять на непарних позиціях;
4. Складіть цифри, що отримані в пункті 2 і в пункті 3;

5. Визначте контрольне число як різницю між одержаною сумою і найближчим до нього більшим числом, кратним 10. Зробіть висновки щодо ідентифікації цих товарів.

6. На упаковці можуть бути представлені:

- ідентифікаційні знаки;
- маніпуляційні знаки;
- знаки, що позначають з якого матеріалу зроблена упаковка;
- екологічні знаки і т. ін.

7. Напишіть, які ще знаки можуть бути позначені на упаковці.

8. Розгляньте подані нижче знаки, вивчіть їх та визначте, до яких груп за класифікаційними ознаками можна віднести їх.



„Білий лебідь”



Обережно: крихке!



Тропічна упаковка



Берегти від випромінювання



Нетоксичний матеріал



Вантаж, що легко псується



Тара підлягає вторинній переробці



Берегти від нагріву



Відкривати тут



Маса нетто



„Еко-знак”



Берегти від вологи



Обмеження температури



Центр тяжіння



Верх



Ресайклінг - знак упаковки, що піддається переробці, або отримується з вторсировини



Еко-знак Європейського союзу



Знак відповідності продукції російському ГОСТу

ЗАВДАННЯ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ (МОДУЛЬ 2)

КЛЮЧОВІ СЛОВА ТА ПОНЯТТЯ:

Акт експертизи, валідація, ветеринарний сертифікат, верифікація, випробувальна організація; додаткова, повторна, контрольна, комплексна експертиза; бактеріологічна, вірусологічна, гігієнічна, екологічна, ентомологічна, фітосанітарна, фітогельмінтологічна експертиза; експертиза кількості, експертиза якості; декларація, договір, випробувальна організація, дослідний зразок, лабораторний аналіз; митна експертиза (товарознавча вартісна, ідентифікаційна, сертифікаційна, мінералогічна, оціночна, криміналістична, матеріалознавча, мистецтвознавча), класифікаційна, судова, страхова експертиза; моніторинг якості експертизи, невідповідність. результат експертизи, якісне посвідчення.

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО МОДУЛЬНОЇ РОБОТИ

1. Що таке товарознавча експертиза?
2. Що передбачає консультативна, контрактна, страхова, банківська, митна експертизи?
3. Як проводиться експертиза нормативної і супровідної документації?

4. Що є метою експертизи кількості товару?
5. Особливості оформлення акта експертизи кількості товару.
6. Дайте визначення експертизи якості товару.
7. Порядок проведення приймальної експертизи за якістю товару.
8. Експертиза зразків товарів.
9. У чому полягає сутність товарознавчої судової експертизи?
10. Назвіть види експертиз, що проводяться митними лабораторіями.
11. Основні поняття санітарно-гігієнічної експертизи товарів.
12. Види ветеринарно-санітарної експертизи, її особливості.
13. Порядок проведення фітосанітарного контролю і експертизи товарів.
14. Оформлення документів фіто санітарної експертизи.
15. Порядок проведення екологічної експертизи, основні джерела антропогенного забруднення довкілля.
16. Дайте визначення ідентифікації товарів.
17. Що міститься у понятті фальсифікація товарів?
18. Асортимент зерноборошняних товарів.
19. Вимоги до якості зерноборошняних товарів.
20. Як відбувається відбір проб та підготовка до аналізу зерноборошняних товарів?
21. Порядок і методи проведення експертизи зерно борошняних товарів.
22. Вимоги до пакування та зберігання зерно борошняних товарів.

Завдання для закріплення знань:

1. Самостійно ознайомтеся з Посадовою інструкцією ведучого експерта відділу експертизи товарів, сировини та обладнання, тезисно законспекуйте та підготуйтеся до відповідей на такі запитання:

1. Якими законами та інструкціями керується експерт в своїй діяльності?
2. Які обов'язки має експерт Торгово-промислової палати?
3. Які права має експерт Торгово-промислової палати?
4. Яку відповідальність несе експерт Торгово-промислової палати в разі порушень законів, інструкцій і цієї Посадової інструкції?

2. Нижче наведено визначення, які увійдуть до модульної роботи. Ознайомтеся з ними та самостійно вивчіть.

Акт експертизи – документ, що підтверджує виконання експертом процедур експертизи згідно з поставленим завданням і який містить результати перевірки партії/одиниці товару, а також висновок експерта про міру відповідності фактичних характеристик вимогам нормативної документації і/або умовам договору/контракту. Акт експертизи складається зі вступної (протокольної) частини, констатуючої (описової) частини і висновку експерта (оцінно-узагальнюючої частини).

Акт відбору зразків (проб) товару – документ установленної форми, який засвідчує факт відбору зразків (проб) товару для лабораторного дослідження, результати якого використовуються в експертизі.

Бактеріологічна експертиза застосовується з метою виділення з рослинного матеріалу, який надходить з-за кордону, збудників бактеріальних хвороб рослин, карантинних, а також таких, що відсутні в Україні (фітопатогенних мікроорганізмів, жовтого бактеріозу, сріблястої хвороби).

Валідація – підтвердження на основі пред'явлення об'єктивних свідощтв того, що вимоги, призначені для конкретного використання або застосування, виконані.

Ветеринарний сертифікат – документ, що засвідчує незараженість худоби (живої і битої), птиці (живої і битої), продуктів їх переробки, які експортуються; засвідчує, що вони походять із районів, де не зареєстровано гостроінфекційних захворювань.

Верифікація – підтвердження на основі об'єктивних свідощтв того, що встановлені вимоги виконано.

Вірусологічна експертиза проводиться для попередження завезення на територію України сільськогосподарських рослин, заражених відсутніми в країні вірусними хворобами (мозаїка, деформація листя, кільцева плямистість, некротична плямистість, смугастість та ін.).

Випробування – технічна операція, яка складається з визначення однієї або більше характеристик окремого виробу, процесу або послуги відповідно до встановленої процедури.

Випробувальна організація – організація, на яку в установчому порядку покладено проведення випробувань певних видів продукції або проведення певних видів випробувань.

Гігієнічна експертиза – це оцінка експертами відповідності сировини, продукції і упакування визначеним гігієнічним вимогам.

Дані експертних досліджень – інформація про фактичні характеристики товару (продукції), отримана експертом при дослідженні в процесі проведення експертизи (результати контролю, вимірювань, випробувань, хімічного аналізу та ін. дані).

Декларація – заява фізичної, юридичної особи про розміри своїх доходів, майна, власності на предмет сплати податків.

Декларація про відповідність – видається виробником продукції на кожну партію харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів, за умови, що виробник та покупець продукції сертифіковані відповідно до вимог міжнародного стандарту ISO або вимог міжнародної системи забезпечення безпеки харчових продуктів HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) або сертифіката відповідності чи свідоцтва про визнання відповідності.

Державна санітарно-гігієнічна експертиза полягає у комплексному вивченні та оцінці можливого негативного впливу на здоров'я населення небезпечних чинників. Вивченню та оцінці підлягають документи на вироби, сировина, діючі об'єкти та пов'язані з ними небезпечні чинники на відповідність вимогам санітарних норм.

Додаткова експертиза – проводиться в наслідок недостатньо повного експертного дослідження товарів, документів та інших матеріалів; виникнення нових питань, які не були поставлені при проведенні первинної експертизи.

Договір – усна чи письмова угода між споживачем і продавцем (виконавцем) про якість, терміни, ціну та інші умови, за якими здійснюється купівля-продаж, роботи та послуги. Письмова угода може оформлятися квитанцією, товарним чи касовим чеком, квитком, путівкою, талоном або іншими документами.

Дослідний зразок – зразок продукції, який виготовлено за новою робочою документацією для перевірки способом випробувань його відповідності до заданих технічних вимог із метою прийняття рішення щодо можливості впровадження у виробництво і (або) використання за призначенням.

Екологічна експертиза являє собою вид науково-практичної діяльності, в основу якої покладено дослідження, аналіз і оцінку перед проектних та інших матеріалів та об'єктів, реалізація яких може негативно впливати або впливає на стан навколишнього середовища та здоров'я людини. Екологічна експертиза визначає ступінь небезпечності матеріалів і об'єктів.

Експертиза кількості – це оцінка кількісних характеристик товару експертами з метою виявлення відповідності фактичних даних даним, зазначеним у транспортних, супровідних та розрахункових документах.

Експертиза якості – це оцінка якісних характеристик товару експертами для визначення відповідності вимогам нормативної документації.

Ентомологічна експертиза призначена для діагностики зараженості матеріалу будь-якими видами шкідників, що неможливо визначити тільки при огляді матеріалів і транспорту. Метою фітопатологічної експертизи рослинних матеріалів є виявлення не тільки хвороб рослин, але й інших хвороб, які можуть поширюватись і завдавати збитків народному господарству країни.

Еталон зразка – одиниця товару, що обирається лише в одному екземплярі, з якою порівнюють аналогічні за призначенням і видом зразки товарів.

Зацікавлена сторона – особа або група осіб, які мають певну зацікавленість стосовно результатів діяльності або успіху організації.

Знак відповідності – захищений у встановленому порядку знак, що застосовується або видається згідно з правилами системи сертифікації і свідчить про те, що забезпечено необхідну впевненість у тому, що певна продукція відповідає конкретному стандарту або іншому нормативному документу.

Ідентифікація – процедура підтвердження відповідності органолептичних, біологічних, фізичних та хімічних параметрів і властивостей, специфічних для окремого виду харчового продукту, тим параметрам і властивостям, які зазначаються при етикетуванні цього товару, а також процедура підтвердження загальновизнаної назви цього виду продукту, торговельної марки та/або комерційного (фірмового) найменування.

Імпорт – купівля в іноземного контрагента товару з увезенням із-за кордону.

Карантин – утримання об'єктів регулювання у визначених місцях для проведення їх моніторингу або подальшого інспектування, фітосанітарної експертизи та/або обробки.

Карантинний сертифікат – документ, який видається органами Державної служби з карантину рослин України та засвідчує фітосанітарний стан об'єктів регулювання, що вивозяться та/або ввозяться у карантинну зону, транспортуються територією України. К.с. засвідчує, що відповідні матеріали є не заражені

шкідниками та хворобами й походять із районів, благополучних щодо карантину.

Кодування штрихове – маркування, що складається з певної кількості штрихів різної довжини, ширини і цифр, розміщених на етикетці (упаковці) товару широкого вжитку для їх комп'ютерної ідентифікації, контролю за кількістю і граничним терміном реалізації товару.

Комплектність – характеристика ступеня довершеності та цілісності деталей, вузлів, частин товару, об'єднаних спільністю призначення відповідно до переліку, установленого нормативною документацією та договором про постачання.

Комплексна експертиза призначається для дослідження товару, щодо якого необхідно отримати комплексну оцінку основних показників. Для її проведення залучають експертів різних галузей науки, техніки, виробництва.

Митна експертиза – це спеціальне науково-практичне дослідження, яке проводиться експертом з метою вирішення завдань митної справи.

Митна експертиза проводиться з метою ідентифікації товару, визначення країни походження, митного оформлення.

Мито ввізне – стягується з імпортованих товарів.

Мито вивізне – стягується з транзитних товарів і з товарів, що вивозяться за межі держави.

Моніторинг якості експертизи – спостереження, реєстрація і оцінка якості експертизи, в зокрема показників задоволення зацікавлених сторін.

Наряд – документ на проведення експертизи з реквізитами організації (ТПП), які дозволяють його ідентифікувати, оформлений на основі зареєстрованої заявки, яка містить завдання експертизи відповідно до потреб замовника.

Невідповідність – невиконання встановлених вимог. Це визначення містить відсутність однієї або кількох характеристик якості чи елементів системи якості, або їх відхилення від установлених вимог.

Реімпорт – увезення з-за кордону вітчизняних товарів, які не піддалися там переробці (відмова закордонного покупця від товару внаслідок його низької якості повернення вже поставленого посередником за кордон товару й нереалізованого його на ринку збуту).

Реекспорт – вивезення за межі держави раніше ввезених товарів, які не перероблялися. Реекспортні товари, як правило,

призначені для торгівлі на міжнародних аукціонах і товарних біржах.

Сертифікат відповідності – документ, виданий відповідно до правил системи сертифікації, який свідчить, що забезпечено потрібну впевненість у тому, що належним чином ідентифікована продукція, процес або послуга відповідають конкретному стандарту або іншому нормативному документу.

Страхова експертиза – передбачає оцінку витрат, що несе страхувальник, з урахуванням втрат якості або визначення фактичної кількості в разі стихійного лиха, пожежі, розкрадання майна.

Фітогельмінтологічна експертиза – виявлення зараженості паразитичними нематодами. Експертизі підлягає рисова крупа на виявлення рисового афемиха, пшеничної, картопляної, смородинової нематоди.

Фітосанітарна експертиза є складовою частиною державної системи фітосанітарного контролю в Україні. Вона являє собою систему заходів, метою яких є охорона території та здоров'я населення України від проникнення з-за кордону карантинних та інших небезпечних шкідників, хвороб, рослин і бур'янів, які можуть завдати значних збитків народному господарству України.

Якісне посвідчення – товаросупровідний документ, який засвідчує якість товару, що постачається.

3. Напишіть реферат на одну із визначених тем:

1. Особливості визначення генно-модифікованих продуктів.
2. Особливості визначення вмісту транс-ізомерів.
3. Особливості визначення акриламідів, та інших шкідливих речовин у харчових продуктах.
4. Особливості визначення деяких шкідливих речовин у непродовольчих товарах

Вимоги до оформлення реферату

Працюючи з літературою для написання реферату, студент повинен керуватися такими критеріями:

наукова значимість, оригінальність матеріалу, новизна.

Реферат повинен бути написаний вільно, тобто своїми словами передавати зміст кількох літературних джерел (не менше п'яти). Якщо в тексті використовується цитата одного із джерел, то необхідно посилатися на автора, згідно зі списком літератури, що

додається у квадратних дужках, указувати номер джерела, наприклад - [2]; цитату необхідно брати в лапки.

Обсяг реферату – не менше 10 машинописних сторінок. (реферат додається і в електронному варіанті).

Структура реферату:

- титульний аркуш (додаток А);
- зміст (додаток Б);
- основний текст;
- список літератури.

Технічні вимоги:

- розмір шрифту – 14 пт;
- шрифт основного тексту – Times New Roman;
- міжрядний інтервал – 11,5;
- формат сторінки – А4, орієнтація книжкова;
- усі поля – 2 см;
- вирівнювання тексту – по ширині;
- номери сторінок – у верхньому правому куті.

Основний текст повинен містити:

- вступ (3 – 5% загального обсягу);
- основна частина (90 – 95%);
- висновок (2%) %
- список літератури;
- додатки.

У вступі розповідають про сутність проблеми, визначають актуальність і наукову новизну обраної теми.

Основна частина може містити 2 – 3 розділи. У ній послідовно викладається сутність теми, аналізуються різні точки зору щодо окремих теоретичних питань. Наприкінці кожного розділу повинні бути короткі висновки.

Висновок містить узагальнення і пропозиції щодо викладеного матеріалу.

До списку літератури долучаються лише ті джерела, які було використано при написанні реферату (не менше 5 джерел). Оформлюється список літератури відповідно до встановлених бібліографічних норм, *наприклад:* Коробейников М. А. Перспективы развития законодательства в области производства и оборота экологических продуктов / М. А. Коробейников // Пищевая

промышленность. – 2006. – № 7. – С. 6 – 7 (для періодичних видань); Про безпечність та якість харчових продуктів: закон України № 2809 – IV за станом на 6 вересня 2005 р. / Верховна Рада України. – офіц. вид. – К. : Парлам. вид-во, 2006. – 56 с. (для законів); Колесник А. А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров : учебник [для вузов] / А. А. Колесник, Л. Г. Елизарова. – М. : Экономика, 1990. – 287 с. (для підручників).

У додатках можуть бути різноманітні додаткові матеріали, на які є посилення в рефераті (схеми, таблиці, діаграми, малюнки, копії різних документів та ін.).

У роботі не повинні застосовуватися скорочення слів, крім загальноприйнятих.

ЗАВДАННЯ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ (МОДУЛЬ 3)

КЛЮЧОВІ СЛОВА ТА ПОНЯТТЯ:

Відбір проб, органолептичні дослідження, фізико-хімічні дослідження, мікробіологічні дослідження; смак, запах, колір, консистенція, зовнішній вигляд, форма; кислотність, доброякісне зерно, вологість, кислотне та перекисне число жиру, леткі речовини, редуруючі цукри, екстрактивні речовини, колірне число, аміний азот, зольність, азотне число, густина, плісняві гриби, бактерії МАФАМ, шкідники, солі важких металів, радіоактивні елементи; зерноборошняні товари, маркування, клеймування, домішки, біологічне псування, клейковина, натура зерна; цукор, крохмаль, мед, кондитерські вироби, смакові товари, молочні товари, м'ясо та м'ясні вироби, риба та рибні товари, нерибна морська сировина, харчові концентрати, жири, яйця.

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО МОДУЛЬНОЇ РОБОТИ

1. Загальні відомості про плодоовочеву продукцію.
2. Вимоги до якості плодоовочевої продукції.
3. Як відбувається відбір проб та підготовка до аналізу плодоовочевої продукції?
4. Порядок і методи проведення експертизи плодоовочевої продукції.
5. Вимоги до пакування та зберігання плодоовочевої продукції.
6. Загальні відомості про смакові товари.

7. Вимоги до якості смакових товарів.
8. Як відбувається відбір проб та підготовка до аналізу смакових товарів?
9. Порядок і методи проведення експертизи смакових товарів.
10. Вимоги до пакування, зберігання та маркування смакових товарів.
11. Загальні відомості про молочні товари.
12. Вимоги до якості молочних товарів.
13. Як відбувається відбір проб та підготовка до аналізу молочних товарів?
14. Порядок і методи проведення експертизи молочних товарів.
15. Вимоги до пакування, зберігання та маркування молочних товарів.
16. Загальні відомості про яйця та яєчні товари.
17. Вимоги до якості яєць та яєчних товарів.
18. Як відбувається відбір проб та підготовка до аналізу яєць та яєчних товарів?
19. Порядок і методи проведення експертизи яєць та яєчних товарів.
20. Вимоги до пакування, зберігання та маркування яєць та яєчних товарів.
21. Загальні відомості про м'ясні та рибні товари.
22. Вимоги до якості м'ясних та рибних товарів.
23. Як відбувається відбір проб та підготовка до аналізу м'ясних та рибних товарів?
24. Порядок і методи проведення експертизи м'ясних та рибних товарів.
25. Вимоги до пакування, зберігання та маркування м'ясних та рибних товарів.

Завдання для закріплення знань

Самостійно ознайомтеся з Законом України № 2809 – IV [„Про безпечність та якість харчових продуктів”]. Зверніть особливу увагу на розділ „Виробництво харчових продуктів” і тезисно законспектуйте.

Надайте відповіді на такі запитання:

1. Яким чином відбувається державна реєстрація харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання?

2. Які вимоги ставляться до виробництва харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок?

3. Які існують правила реєстрації харчових добавок?

4. Які вимоги ставляться до використання ароматизаторів?

5. Які вимоги ставляться до забою тварин?

6. Яким чином відбувається державний ветеринарно-санітарний контроль на м'ясопереробних, рибодобувних, молокопереробних підприємствах?

7. Які вимоги ставляться до обігу нового харчового продукту?

Завдання для перевірки знань:

Самостійно розв'яжіть такі задачі та оформіть відповідні документи (згідно з додатками).

Ви – товарознавець-експерт торговельного центру:

1. Вихідні дані:

24.10. поточного року о 9.00 надійшла партія халви соняшникової, упакованої у картонну тару. У товаросупровідних документах зазначено: халва соняшникова, кількість – 270 кг, виготовлено о 15 год.00 хв. 23.10. поточного року, свідоцтво про якість № 25. Халва зберігалась у приміщенні при температурі $0 + 8^{\circ}\text{C}$ та відносній вологості 75%.

Для проведення експертизи було запрошено експерта, номер наряду № 3 від 24.10. поточного року. Експертом відібрані проби та відправлені на дослідження у лабораторію. За результатами дослідження були визначені такі показники: поверхня чиста, не липка, консистенція легкоріжуча, волокнисто-шарована на зломі, смак та запах – чисті, явно виражені, без сторонніх присмаків та запахів, колір – сіруватий, масова доля вологи – 25%, цукру – 28%, жиру – 20%, редукуючих речовин – 25%.

☀ Замовник експертизи: ОАО „Росія”, м. Луганськ, вул. 16 лінія, 48, тел.: 53-40-21.

☀ Розрахунковий рахунок 26008301182249 у Державному Ощадбанку України.

☀ Представник замовника: товарознавець Петрова В.І., тел. 49-85-26.

☀ Постачальник: ПП „Глорія, вул. Кірова, 25.

☀ Товарні документи: товарно-транспортна накладна № 2-359 від 24.10.поточного року, якісне посвідчення № 25 від

24.10.поточного року, рахунок-фактура № 3/4620 від 24.10. поточного року; договір № 591 від 20.12. минулого року, ГОСТ 6502-69; акт розбраковки № 68 від 24.10. поточного року.

☀ Товар знаходиться на складі замовника.

☀ Мета експертизи – перевірка якості.

☀ Виконання завдання – термінове.

Завдання:

а) зробіть висновок щодо якості халви та обґрунтуйте його згідно зі стандартом;

б) проведіть оформлення всіх необхідних документів, які підтверджують факт проведення експертизи;

в) системно проаналізуйте чинники формування та збереження вихідної якості халви.

2. Вихідні дані:

Згідно з договором № 29 від 23.12. минулого року 20 листопада поточного року в супермаркет „Росія”, що знаходиться у м. Луганську по вул. Оборонній, 2 надійшла партія ірису „Киць-киць” у 60 картонних ящиках загальною масою 600 кг.

За документами зазначається: Ірис ірису „Киць-киць” напівтвердий. На маркуванні напис Ірис ірису „Киць-киць” ПП „Макаренко”, вул. Звейнека, 141, ГОСТ 6478-89. Зазначено також вміст вуглеводів, жирів, білків, калорійність, дату виготовлення – 15.11. поточного року.

Товар супроводжували наступні документи: товарно-транспортна накладна № 28/369, сертифікат якості, рахунок-фактура № 7-34.

Для проведення експертизи якості того ж дня було викликано експерта ТПП. Заявка була отримана того ж дня. Експерт – Вахідова Т.С. з’явилася наступного дня, згідно з нарядом № 4-38 від 20.11 поточного року. Того ж дня було відібрано зразки для аналізу, проведено дослідження і складено акт експертизи. В експертизі взяли участь: завідувач секції „Бакалійні товари” – Бережна Т.М., товарознавець супермаркету – Сафонова О.В., експедитор ПП „Макаренко” – Казаков М.В.

При дослідженні встановлено: смак та запах явно виражені, характерні для даного найменування ірису, структура дрібно-

кристалічна, консистенція напівтверда, поверхня не липка, з чітким малюнком, форма відповідна без деформації та нерівностей; вміст вологості – 7%, редуруючих речовин – 16%, жиру – 5,1%; наявність недостатньо щільнозамотаного ірису – 10 кг від загальної партії.

Завдання:

а) зробіть висновок щодо якості ірису та обґрунтуйте його згідно зі стандартом.

б) проведіть оформлення всіх необхідних документів, які підтверджують факт проведення експертизи.

в) системно проаналізуйте чинники формування та збереження вихідної якості ірису.

3. Вихідні дані:

Згідно з договором № 29 від 23.12 минулого року, 20 квітня поточного року в супермаркет „Росія”, що знаходиться у м. Луганську на вул. Оборонній, 2 надійшла партія вермішелі в 60 тканинних мішках загальною масою 570 кг.

За документами зазначається: вермішель 1 сорту. На ярликах, пришитих до мішків, напис – „Вермішель 1/с. ПП МілаМ, вул. Звейнека, 141, ГОСТ 875-69. рецептура: борошно 1/с, ячний білок, пектин яблучний. Калорійність 100 г продукту – 390 ккал, 15.04 поточного року”.

Товар супроводжували наступні документи: товарно-транспортна накладна № 28/369, сертифікат якості, рахунок-фактура № 7-34.

Для проведення експертизи якості того ж дня було викликано експерта ТПП. Заявка була отримана того ж дня. Експерт – Вахідова Т.С. з’явилася наступного дня, згідно з нарядом № 4-38 від 20.04 поточного року. Того ж дня було відібрано зразки для аналізу, проведено дослідження і складено акт експертизи. В експертизі взяли участь: завідувач секції „Бакалійні товари” – Бережна Т.М., товарознавець супермаркету – Сафонова О.В., експедитор ПП „МілаМ” – Казаков М.В.

При дослідженні середнього зразка встановлено: виробів довжиною менш ніж 1,0 – 1,5 см – 40 кг, з деформацією – 15 кг.

Проведіть експертизу якості та документально оформіть результати експертизи.

ЗАВДАННЯ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ (МОДУЛЬ 4)

КЛЮЧОВІ СЛОВА ТА ПОНЯТТЯ:

Харчові жири, жирні кислоти, поліненасичені жирні кислоти, омега-3, омега-6, насичені жирні кислоти, мононенасичені жирні кислоти, органолептичні особливості, перекисне число жиру, кислотне число жиру, тіобарбітурове число, альдегіди, кетони, антиоксиданти, синергісти, солі важких металів; яйця, амінокислоти, виливка, тумак, присушка, красюк; м'ясо, м'ясні напівфабрикати, м'ясні вироби, ковбаси, копченості, сосиски, сардельки, м'ясні хліби, рулети, риба, рибні товари, нерибна водяна сировина, гістамін, канцерогени, нітрити, нітрати, нітрозаміни, мезофільні аеробні та факультативноанаеробні мікроорганізми (МАФам), колі-форми, сальмонели, стафілокок, патогенні мікроорганізми, м'язова тканина, пружність, бактеріологічна експертиза, мікробіологічна експертиза, санітарно-гігієнічна експертиза.

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО МОДУЛЬНОЇ РОБОТИ

1. Що таке жири?
2. Дайте визначення перекисного, кислотного числа жиру.
3. За якими ознаками визначається якість харчових жирів?
4. Назвіть насичені жирні кислоти.
5. Які жири мають найвищу температуру плавлення?
6. Назвіть поліненасичені жирні кислоти.
7. Що собою являє комплекс Омега-3?
8. Що собою являє комплекс Омега-6?
9. Яким чином можна відрізнити маргарин від тваринних і рослинних жирів?
10. Які жирні кислоти переважають у вершковому маслі?
11. Які жирні кислоти переважають у тваринних жирах?
12. Які жирні кислоти переважають у рослинних оліях?
13. За якими ознаками можна визначити підробку вершкового масла?
14. Які основні показники якості нормуються у м'ясі та м'ясних виробах?
15. Який колір фарби використовується для клеймування м'яса забійних тварин?

16. Які форми клейма використовують для клеймування м'яса забійних тварин?
17. Які субпродукти належать до першої категорії?
18. Які субпродукти належать до другої категорії?
19. За якими ознаками визначають категорію вгодованості м'яса забійних тварин?
20. За якими ознаками визначають сорт м'яса забійних тварин?
21. Яке маркування використовують для позначення категорії вгодованості м'яса птиці?
22. Які основні показники якості нормуються у рибі та рибних товарах?
23. Як відрізнити рибу одного сімейства від іншого?
24. Які мікробіологічні показники визначають у м'ясі забійних тварин?
25. Які мікробіологічні показники визначають у м'ясі риби?
26. Що таке гістамін? Де міститься? Як він визначається?
27. Які види риби поділяють на сорти?
28. Як класифікують морепродукти?
29. Які вимоги ставляться до якості морепродуктів?
30. У якому стані, залежно від температури тіла, визначають якість замороженої риби?
31. Які показники якості визначаються у замороженій, копченій, солоній, сушеній рибі?

Завдання для закріплення знань

Самостійно ознайомтеся з „Інструкцією з клеймування м'яса”, затвердженою Наказом №19 Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 12.06.1997 р., , надайте відповідь на наступні запитання:

1. Які форми клейм встановлюються для клеймування м'яса усіх видів тварин крім кроликів і птиці?
2. Який порядок клеймування яловичини та телятини?
3. Який порядок клеймування свинини?
4. Який порядок клеймування баранини та козлятини?
5. Особливості клеймування м'яса птиці, кроликів та м'яса, яке підлягає знезараженню.

Замалюйте основні види клейм та визначте їх відмінні особливості.

Завдання для перевірки знань:

1. Самостійно розв'яжіть наступні задачі та оформіть відповідні документи (згідно з додатками).

Ви – товарознавець-експерт торговельного центру:

1. Вихідні дані:

20.11 поточного року о 8.00 надійшла партія маргарину „Вершковий”, упакованого у пергамент. У товаросупровідних документах зазначено: маргарин „Вершковий”, кількість – 520 шт., маса нетто – 250 г, сорт – вищий, виготовлено 12 год. 25 хв. 15.11 поточного року, свідоцтво про якість № 120. Маргарин зберігався у приміщенні при температурі $0+4^{\circ}\text{C}$ та відносній вологості 75%.

Для проведення експертизи було запрошено експерта, номер наряду № 7 від 20.11 поточного року. Експертом відібрані проби та відправлені на дослідження у лабораторію. За результатами дослідження були визначені такі показники: смак та запах – чисті, з присмаком та ароматом вершкового масла, консистенція при температурі $+18^{\circ}\text{C}$ – пластична, однорідна, суха на вигляд; колір – світло-жовтий з незначною однорідністю, масова частка води 17,5%, жиру – 82%, кислотність – $2,4^{\circ}\text{K}$.

- ✿ Замовник експертизи: ВАТ „Росія”, м. Луганськ, вул, 16 лінія, 48, тел.: 53-40-21
 - ✿ Розрахунковий рахунок 26008301182249 у Державному ощадбанку України.
 - ✿ Представник замовника: товарознавець Петрова В.І., тел. 49-85-26
 - ✿ Постачальник: ПП „Луганськхолод”, вул. Свердлова, 25
 - ✿ Товарні документи: товарно-транспортна накладна № 2-359 від 20.11 поточного року, якісне посвідчення № 245 від 16.11 поточного року, рахунок-фактура № 3/4620 від 20.11 поточного року; договір № 63, від 25.12.минулого року, ГОСТ 23670-79; акт розбраковки № 4 від 20.11 поточного року.
 - ✿ Товар знаходиться на складі замовника.
 - ✿ Мета експертизи – перевірка якості.
 - ✿ Виконання завдання – термінове.
- Завдання:

а) зробіть висновок щодо якості маргарину та обґрунтуйте його згідно зі стандартом.

б) проведіть оформлення всіх необхідних документів, які підтверджують факт проведення експертизи;

в) системно проаналізуйте чинники формування та збереження вихідної якості маргаринів.

2. Вихідні дані:

25.10 поточного року о 10.00 год. надійшла партія ковбаси вареної „Докторської”, упакованої в натуральну оболонку. У товаросупровідних документах зазначено: ковбаса варена „Докторська”, кількість – 380 кг, сорт – вищий, виготовлено о 8 год.00 хв. 24.10 поточного року, свідоцтво про якість № 245. Ковбаса зберігалася у приміщенні при температурі 0+4°C та відносній вологості 75%.

Для проведення експертизи було запрошено експерта, номер наряду № 4 від 25.10 поточного року. Експертом відібрані проби та відправлені на дослідження у лабораторію. За результатами дослідження були визначені такі показники: батони овальної форми, смак та запах – чисті, з присмаком та ароматом прянощів без сторонніх присмаків та запахів, фарш світло-рожевий, однорідний, консистенція пружна, масова доля води – 55%, солі – 2,8%, крохмалю 10%.

☀️ Замовник експертизи: ВАТ „Росія”, м. Луганськ, вул. 16 лінія, 48, тел.: 53-40-21.

☀️ Розрахунковий рахунок 26008301182249 у Державному ощадбанку України.

☀️ Представник замовника: товарознавець Петрова В.І., тел. 49-85-26.

☀️ Постачальник: ПП „МілаМ”, вул. Звейнека, 141.

☀️ Товарні документи: товарно-транспортна накладна № 2-359 від 25.10 поточного року, якісне посвідчення № 245 від 25.10 поточного року, рахунок-фактура № 3/4620 від 25.10 поточного року; договір № 673 від 21.12 минулого року, ГОСТ 23670-79; акт розбраковки № 8 від 25.10 поточного року.

☀️ Товар знаходиться на складі замовника.

☀️ Мета експертизи – перевірка якості.

✿ Виконання завдання – термінове.

Завдання:

а) робіть висновок щодо якості ковбаси, та обґрунтуйте його згідно зі стандартом.

б) проведіть оформлення всіх необхідних документів, які підтверджують факт проведення експертизи;

в) системно проаналізуйте чинники формування та збереження вихідної якості ковбаси.

ЗАВДАННЯ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ (МОДУЛЬ 5)

КЛЮЧОВІ СЛОВА ТА ПОНЯТТЯ:

Відбір проб, органолептичні дослідження, фізико-хімічні дослідження, мікробіологічні дослідження; текстильні товари, гігроскопічність, розтяжимість, переплетення, швейні вироби, посудо-господарчі товари, декорування, арабеска, декалькоманія, штангенциркуль, товщинометр, циліндр, стальна пластина, штамп, взуттєві товари, галантерейні товари, шкільно-письмові та канцелярські приладдя, музичні товари, меблеві товари, будівельні товари, трикотажні вироби, шкіряно-кожушані вироби, явні дефекти, приховані дефекти, брак, допустимі дефекти.

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО МОДУЛЬНОЇ РОБОТИ

1. Перелік основної нормативної документації, що використовується під час експертизи галантерейних, керамічних товарів та виробів із скла.

2. Галантерейні товари, скло, кришталь, керамічні вироби, класифікація, вимоги до якості. Порядок і методи проведення експертизи.

3. Вимоги до пакування, маркування транспортування та зберігання галантерейних товарів, скла, кристалю, керамічних виробів. Порядок і методи проведення експертизи.

4. Перелік основної нормативної документації, що використовується під час експертизи хутряних виробів.

5. Хутряні вироби, класифікація, вимоги до якості. Порядок і методи проведення експертизи.

6. Вимоги до пакування, маркування транспортування та зберігання хутряних виробів. Порядок і методи проведення експертизи.

7. Перелік основної нормативної документації, що використовується під час експертизи тканин швейних та трикотажних виробів.

8. Тканини, швейні та трикотажні вироби, класифікація, вимоги до якості. Порядок і методи проведення експертизи.

9. Вимоги до пакування, маркування транспортування та зберігання тканин, швейних та трикотажних виробів. Порядок і методи проведення експертизи.

Завдання для перевірки знань

Задача 1

Визначте розмір гумового взуття (за штих-масовою та умовною системами) для дитини, якщо відомо, що шкіряне взуття вона носить 21 розміру за метричною нумерацією.

Задача 2.

До взуттєвого магазину „П'ятий сезон” надійшла партія взуття – туфлі жіночі н/ш, с/п, п/у, чорні. Під час експертизи відібраних проб було встановлено, що на всіх деталях, крім носової частини, є незначні подряпини, віспини, відхилення від вісі симетрії до 2 мм, вм'ятини на підборах глибиною 0,3 мм загальною площею 1 см³. Визначте якість взуття згідно з ГОСТ 28371-89, обґрунтуйте експертний висновок та визначте, до якої групи можна віднести цей вид взуття – повсякденного чи модельного.

Задача 3.

До парфумерно-косметичного магазину „Престиж” надійшла партія крему для обличчя, типу „масло/вода”. Під час експертизи крему було встановлено: за зовнішнім виглядом – однорідна маса без сторонніх домішок, колір – білий, властивий даному найменуванню крему, запах – без сторонніх; масова частка гліцерину – 28%, вологи – 35%, водневий показник рН – 9,5. Визначте якість даного виду крему та обґрунтуйте експертний висновок згідно з ГОСТ 29189-91.

Задача 4.

До супермаркету „Росія” надійшла партія мила туалетного, групи „Дитяче”. Під час експертизи було встановлено: пакування

не порушене, маркування відповідає вимогам чинних стандартів, куски мила правильної форми, без деформацій, тріщин, відповідного кольору і запаху, без сторонніх; масова частка жирних кислот – 76, масова частка содопродуктів – 0,22, температура затвердіння – 36°C, масова частка хлористого натрію – 0,45%, початковий об'єм піни – 325см³. Визначте якість даного виду мила та обґрунтуйте експертний висновок згідно з ГОСТ28546-90, та визначте до якої групи можна віднести цю партію мила – „Екстра”, „Дитяче”, І група, ІІ група.

ЗАВДАННЯ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ (МОДУЛЬ 6)

КЛЮЧОВІ СЛОВА ТА ПОНЯТТЯ:

Відбір проб, органолептичні дослідження, фізико-хімічні дослідження, мікробіологічні дослідження; килимові вироби, годинники, ювелірні вироби, срібло, золото, рутеній, платина, паладій, нікель, сплави, мідь, карат, цинк, олово, свинець, хром, діамант, смарагд, рубін, фіаніт, хризоліт, бірюза, аметист, топаз, сапфір, агат, мінерал корунду, клапанова зачіпка, бризантна зачіпка, гладенька зачіпка, механічні годинники, кварцові годинники, оправа, устрій, водо- захист, циферблат.

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО МОДУЛЬНОЇ РОБОТИ

1. Килимові вироби. Класифікація, вимоги до якості, порядок проведення експертизи.
2. Дефекти килимових виробів.
3. Назвіть основні види металів, яки використовують у ювелірній промисловості.
4. Про що свідчить проба ювелірного виробу із золота чи срібла?
5. Назвіть основні види дорогоцінних каменів.
6. У яких одиницях вимірюється вага дорогоцінних каменів?
7. Що таке карат?
8. У яких одиницях вимірюється вага напівдорогоцінних каменів?
9. Як називається місце в ювелірних виробках, де кріпиться камінь?

10. За якими ознаками можна відрізнити фіаніт від діаманту?
11. Назвіть основні види зачіпок дорогоцінних каменів, схарактеризуйте їх.
12. Які сплави срібла застосовують у ювелірній промисловості?
13. Які сплави золота застосовують у ювелірній промисловості?
14. Назвіть основні вузли годинника.
15. Назвіть додаткові пристрої в годинниках.
16. Які показники розшифровують на піктограмі годинників?
17. Які метали й сплави використовують для оправи годинників?
18. Які види скла використовують для годинників?
19. Який порядок експертизи ювелірних виробів?
20. Який порядок експертизи годинників?

Завдання для перевірки знань

Задача 1.

Золотий перстень 585 проби масою 12 г, прикрашений коштовним каменем у 8 карат. Визначте масу чистого золота в персні та коштовного каменя у грамах. Як називають метали, що входять до складу сплаву й скільки їх у даному випадку?

Задача 2.

Розшифруйте піктограму до годинника. Визначте правильну відповідь за тестами:



а) ГОДИННИК:

- унісекс;
- жіночий;
- чоловічий

б) ЗА СВОЇМ УЛАШТУВАННЯМ ГОДИННИК:

- кварцевий;
- механічний

в) ОПРАВА ГОДИННИКА СКЛАДАЄТЬСЯ З:

- титанового сплаву;
- білого золота;
- неіржавіючої сталі

з) *МАС ПОКРИТТЯ*:

- часткове PVD жовтого кольору;
- цілковите PVD жовтого кольору;
- цілковите PVD білого кольору

д) *СКЛО*:

- зі штучного сапфіра;
- сапфірове скло з покриттям антивідблиску;
- пластикове скло

е) *БРАСЛЕТ*:

- з неіржавіючої сталі;
- з неіржавіючої сталі з частковим PVD покриттям жовтого кольору;
- з нержавіючої сталі з повним PVD покриттям жовтого кольору.

ж) *ВОДОЗАХИСТ*:

- найсильніший;
- найслабкіший.

и) *НА ЦИФЕРЬЛАТІ Є ІНДИКАЦІЯ*:

- поточного числа;
- числа, дня тижня, місяця;
- числа, дня тижня, місяця, року.

Завдання 2. Самостійно напишіть статтю чи тези доповіді до конференції на обрану вами тему.

Наукова стаття містить виклад проміжних або кінцевих результатів наукового дослідження, висвітлює конкретне окреме питання за визначеною темою, фіксує науковий пріоритет автора, робить її матеріал надбанням фахівців.

Оптимальний обсяг статті – 6 – 12 сторінок (0,5-0,7 друкованих аркушів).

Стаття має визначену структуру, її текст умовно, можна поділити на такі структурні елементи:

Вступ – постановка наукової проблеми, її актуальність, зв'язок з найважливішими завданнями, що постають перед Україною, значення для розвитку певної галузі науки або практичної діяльності (5 – 10 рядків).

Основні (останні за часом) дослідження і публікації, на які спирається автор (0,5 – 2 стор.). Наприклад, якщо тема вашої статті „Дослідження якості молока провідних виробників за органолептичними показниками”, то аналіз останніх досліджень може бути викладено наступним чином: „*Молоко – незамінний*,

повноцінний харчовий продукт, створений природою, у складі якого міститься близько 100 поживних речовин, воно містить повноцінний білок і легко засвоюваний жир, при цьому білок і жир у молоці знаходяться в оптимальному співвідношенні, разом з тим, молоко – джерело кальцію і фосфору [1]. Дослідженнями споживних властивостей молока протягом останніх років активно займається безліч вітчизняних і закордонних учених, а саме: Н.Е. Панфілова, А. І. Івашура, Йен Гівенс [2-4]. Активну діяльність у дослідженні різноманітних продовольчих і непродовольчих товарів ведуть науковці Київського національного торговельно-економічного університету [5]. Науково-дослідний Центр Незалежних Споживчих Експертиз ТЕСТ (НДЦНСЕ ТЕСТ) за даними проведених досліджень визнано лідерами галузі молоко „Повна чаша” (ТОВ „Білоцерківський молочний комбінат”/ с. Томілівка, Київська обл.), „Лукавиця” (АТЗТ „Обухівський молокозавод”/ м. Обухів, Київська обл.) і „Слов'яночка” (ВАТ „Вімм-Білл-Данн Україна”/ м. Вишневе, Київська обл.). Зразки саме цього молока на „відмінно” сподобалися і не мали жодних зауважень за органолептичними і фізико-хімічними показниками [6]”. Обов’язково у квадратних дужках позначаються літературні джерела на які спирається автор статті. Посилання на літературні джерела можна робити в алфавітному порядку чи в порядку використання.

Формулювання мети статті (постановка завдання) – висловлюється головна ідея цієї публікації, яка суттєво відрізняється від сучасних уявлень про проблему, доповнює або поглиблює вже відомі підходи.

Мета формулюється 1 – 2 реченнями, виходячи з назви статті, наприклад, назва Вашої статті: „Особливості експертизи живої риби”, то метою буде – Провести дослідження якості та визначити особливості експертизи живої риби.

Виклад змісту власного дослідження – основна частина статті. У ній висвітлюються основні положення і результати наукового дослідження, особисті ідеї, думки, отримані факти, виявлені закономірності, зв’язки, тенденції, програма експерименту, методика отримання та аналіз фактичного матеріалу, особистий внесок автора в досягнення і реалізацію основних висновків тощо (5 – 6 сторінок).

Висновок, у якому формулюється основний умовивід автора, зміст висновків і рекомендацій, їх значущість; коротко накреслюються перспективи подальших розвідок з теми (1/3 сторінки). Наприклад: «*За результатами проведених нами досліджень шоколаду вітчизняних товаровиробників не виявлено жодного фальсифікату цих продуктів. Кращим за органолептичними та фізико-хімічними показниками було визначено шоколад марки „Світоч”*».

Список використаних літературних джерел викладається згідно з новими вимогами, а саме:

«*„Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / І. В.Сирохман, П. Х. Пономарьов, І. М. Задорожний. – К. : Лібра, 2000. – 368 с.*»; для Інтернет-видань – *„Энергетические свойства эфирных масел [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://medicine.astrostar.ru/aroma/55622.html>> ”*».

Тези – це коротко, точно, послідовно сформульовані ідеї, думки, положення наукової доповіді, повідомлення, статті або іншої наукової праці (1,5 – 3 сторінки). Виклад суті тез здійснюється за такою послідовністю: актуальність проблеми, стан розробки проблеми, наявність проблемної ситуації, необхідність у її вивченні, втілення, основна ідея, положення, висновки дослідження, основні результати дослідження, їх значення для розвитку теорії та практики.

Критерії оцінювання (у %).

Семестрова рейтингова оцінка розраховується, виходячи з критеріїв:

- письмові модульні роботи – 50% (зокрема й 15% на контроль самостійної роботи студента)
- виконання лабораторних робіт – 30%
- самостійна робота (публікації) – 10%
- самостійна робота (участь у олімпіадах, у науковій роботі кафедри) – 10%

Карта оцінювання СРС

№	Види самостійної роботи студента	Максимальний бал рейтингу за вид (%)
1.	Інформаційні засоби експертизи товарів (конспектування, тема виноситься на модульний контроль)	5%
2.	Особливості визначення генно-модифікованих продуктів, вмісту транс-ізомерів, акриламідів, та інших шкідливих речовин у харчових продуктах Особливості визначення окремих шкідливих речовин у непродовольчих товарах (конспектування, тема виноситься на модульний контроль)	5%
3	Самостійне розв'язання задач, ситуацій та оформлення відповідних документів (конспектування, тема виноситься на модульний контроль)	5%
4.	Публікації	10%
5.	Участь в олімпіадах, у науковій роботі кафедри	10%
	УСЬОГО:	35%

Список рекомендованої навчальної літератури

Основна навчальна література

1. Батуріна А. П. Експертиза товарів. Навчальний посібник / А. П. Батуріна, І. В. Ємченко. – К. : Центр навчальної л-ри, 2004.
2. Волкова Л. Д. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Л. Д. Волкова, В. И. Заикина С. С. Гурьянова. – М. : МУПК, 1999.
3. Гамидулаева С. Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / С. Н. Гамидулаева, Е. В.Иванова С. Л. Николаева, В. Н. Симонова. – СПб, 2000.
4. Коломієць Т. М. Товарознавча експертиза непродовольчих товарів. Опорний конспект лекції / Т. М. Коломієць. – К. : КДТЕУ, 2000.
5. Красовский П. А. Товар и его экспертиза / П. А.Красовский А. И. Ковалёв, С. Р. Стрижов. – М. : Центр экономики и маркетинга, 1999.
6. Николаева М. А. Товароведная экспертиза / М. А. Николаева. – М. : Деловая литература, 1998.
7. Притульська Н. В. Експертиза товарів: підручник : у 2 ч. / Т. М. Коломієць, Н. В. Притульська, О. Л. Романенко. – 2-е вид., доп. та переробл. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – Ч.1 – 370 с.
8. Чечёткина Н. М. Товарная экспертиза. Серия „Учебники и учебные пособия” / Н. М. Чечёткина, Т. И. Путилина, В. В. Горбунева. – Ростов-н/Д : „Феникс”, 2000.
9. Шепелев А. Ф. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. – Ростов-н/Д : Изд. центр „МарТ”, 2001.
10. Шепелев А. Ф. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. – Ростов-н/Д : Изд. центр „МарТ”, 2001.
11. Шепелев А. Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров / А. Ф. Шепелев, О.И. Кожухова. – Ростов-н/Д : Изд. центр „МарТ”, 2001.
12. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. – Ростов-н/Д : Изд. центр „МарТ”, 2001.
13. Фёдоров М. Ф. Экспертиза и качество товаров / М. Ф. Фёдоров. – М. : Экономика, 1984.
14. Цветкова А. Ф. Контроль качества трикотажных товаров в торговле / А. Ф. Цветкова. – М. : Экономика, 1983.

Додаткова навчальна література

1. Амаши К. К. Дегустация вин / К. К. Амаши, Е. С. Дробоглав – М. : Пищевая промышленность, 1979.
2. Васильев Г. А. Коммерческое товароведение и экспертиза / Г. А. Васильев, Л. А. Ибрагимов и др. – М. : Банки и биржи, 1997.
3. Востриков С. В. Основы органолептического анализа спиртных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков / С. В. Востриков, Г. Г. Губрий, О. Ю. Мальцева – М. : Пищевая промышленность, 1998.
4. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов / Б. М. Штабский и др. – Библиотека практикующего врача. – К. : Здоров'я, 1989.
5. Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов / Т. Ю. Дуборасова – М. : Издательско-торговый дом „Маркетинг”, 2001.
6. Заикина В. И. Экспертиза мёда и способы обнаружения его фальсификации / В. И. Заикина – М. : изд. дом „Дашков и К”, 1999.
7. Інструкція про порядок проведення експертиз в торгово-промисловій палаті України, затверджена рішенням Президії Торгово-промислової палати України від 23.02. 2000.
8. Кавалер В. В. Азбука штрихового кодирования товаров / Кавалер В. В. – Винница : Континент – прим, 1995.
9. Николаева М. А. Средства информации о товарах / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – М. : Экономика, 1997.
10. Николаева М. А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – М. : Экономика, 1996.
11. Про інформацію : закон України від 02.10.92.
12. Про акцизний збір на алкогольні напої та тютюнові вироби : закон України від 19.09.95.
13. Про впровадження штрихового кодування товарів : постанова Кабінету Міністрів України від 29.05.96 № 574
14. Про торгово-промислову палату : закон України / Діловий вісник. – 1998. – № 2.
15. Тихонова Н. П. Экспертиза килимових виробів / Н. П. Тихонова, О. С. Скрипченко – К. : КДТЕУ, 1998.
16. Яковлева З. Т. Контроль качества товаров / З. Т. Яковлева – М. : Экономика, 1994.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

*Зразок оформлення титульного
аркуша до реферату*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
ТАРАСА ШЕВЧЕНКА

Інститут торгівлі,
обслуговуючих технологій та туризму

Кафедра товарознавства, торговельного підприємництва та
експертизи товарів

ТРАНСІЗОМЕРИ У ГІДРОГЕНІЗОВАНИХ ЖИРАХ,
ОСОБЛИВОСТІ ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ

Реферат з дисципліни „Експертиза товарів”
*Спеціальність 8.050301 „Товарознавство та комерційна
діяльність”*

Виконав
студент гр. МТК

В.С.Петров

Керівник
к.т.н., доц.

Н.Б. Анненкова

Луганськ
2010

Зразок оформлення змісту реферату

Тема: ТРАНСІЗОМЕРИ У ГІДРОГЕНІЗО-ВАНИХ ЖИРАХ,
ОСОБЛИВОСТІ ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
ПОНЯТТЯ ПРО ТРАНСІЗОМЕРИ, ВМІСТ У ЖИРОВМІСНИХ ПРОДУКТАХ.....	6
1.1. Трансізомери, їх вплив на організм людини	6
1.2. Вміст трансізомерів у харчових продуктах та особливості їх визначення	11
1.3. Шляхи зниження вмісту трансізомерів у харчових продуктах	15
ВИСНОВКИ	21
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	23
ДОДАТКИ	24

**Зразок оформлення документів
під час проведення експертизи товарів
(для виконання завдань до мод. В)**

ЗАЯВКА № 5

на проведення товарознавчої експертизи

1. Замовник експертизи:

- а) найменування:** МПП „Стиль”;
- б) адреса і телефон:** Україна, м. Луганськ, кв. Дружби 1/69;
- в) розрахунковий рахунок:** 26003013600 у банку „Приват Банк”, МФО 334970, ОКПО 23342275;
- г) представник замовника:** товарознавець Флетчер ММ, тел. 65-84-30;

2. Об’єкт експертизи:

- а) найменування товару або обладнання, кількість і сума:** сукня жіноча повсякденна 3500 одиниць;
- б) кількість або вага за документами постачальника:** 3500 од.
- в) країна-постачальник:** Україна;
- г) виготовлювач та дата виготовлення:** МПП „ВІТ”, 25.03.2010.
- д) відправник товару:** МПП „ВІТ”, м. Харків
- е) транспортні документи:** залізнична накладна, специфікація, рахунок-фактура, якісне посвідчення;
- ж) дата відправлення товару:** 28.03.2010; **дата надходження:** 19.04.2010;
- з) товарні документи:** залізнична накладна № 26/375 від 28.03.2010; специфікація № 21 від 28.03.2010;

- и) якісне посвідчення № 5/34 від 28.03.2010;**
- к) розрахункові документи № 726 від 28.03.2010;**
- л) місцезнаходження товару: склад МПП „Стиль”;**
- м) умови зберігання: температура (t) = 18°C, вологість (φ) =75%;**
- 3. Закупівельні документи:**
- а) договір № 29 від 20.12.2009;**
- б) умови купівлі ГОСТ 12566 „Швейні вироби. Визначення сортності”;**
- 4. Товар розбракований відповідно до ГОСТу, ТУ: ГОСТ 12566 „Швейні вироби. Визначення сортності”; і складено акт № 7 від 19.04.2010, копія якого додається до заявки.**
- 5. Представник постачальника викликався 19.04.2010, копія телеграми № 25 додається до заявки;**
- 6. Мета експертизи: перевірка якості органолептичним методом.**

За проведення експертизи оплата гарантується.

Керівник:	<i>підпис</i>	В.Н. Фокіна
Гол. Бухгалтер:	<i>підпис</i>	О.О. Савельєва

**ЛУГАНСЬКА РЕГІОНАЛЬНА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА
ПАЛАТА**

м. Луганськ, вул. Поліни Раскової, 27, телефон: (0642) 52-42-00,
факс: (0642) 52-31-62

Дата надходження заявки: 19.04.2010.

НАРЯД № 235

Дата видачі: 19.04.2010.

Експерт: Олейнікова Н.І.

Замовник: МПП „Стиль”.

Адреса: м. Луганськ, кв. Дружби 1/69; телефон: 65-84-31.

Товар (країна, найменування, кількість): Україна, сукня жіноча
повсякденна, 3500 одиниць.

Місце знаходження товару: склад МПП „Стиль”.

Завдання експертизи: перевірка якості органолептичним методом.

Керівник підрозділу Палати: *підпис* Л.М. Багдасарьянц

Печатка

Результати експертизи товару:

Виконання замовлення		Складено документів (актів експертизи, сертифікатів, звітів тощо)	
термінове	звичайне	найменування	кількість
	звичайне	акт експертизи	2

Експерт:

підпис

Н.І. Олейнікова

ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА

м. Луганськ, вул. Поліни Раскової, 27, телефон: (0642) 52-42-00, факс: (0642) 52-31-62
Дата надходження заявки: 19.04.2010.

серія 00 № 0000000 АКТ ЕКСПЕРТИЗИ № 12

1. Дата складання: 20.04.2010.
2. Місце складання: МПП „Стиль”.
3. Акт складено експертом: Олейніковою Н.І.
4. Наряд № 235 від 19.04.2010.

Експертиза проведена за участю представників:

Організація	Посада	Прізвище та ініціали
Луганська ТПП	Експерт	Олейнікова Н.І.
МПП „Стиль ”	Товарознавець	Флетчер М.М.
МПП „ВІТ ”	Експедитор	Калініна О.Ю.

5. Для експертизи пред’явлено: найменування товару: сукні жіночі повсякденні.

Кількість (в одиницях виміру): 3500. Кількість згідно з документами: 3500.

6. Завдання експертизи: перевірка якості органолептичним методом.

7. Вантажодержувач: МПП „Стиль”.

8. Постачальник (країна, інофірма): Україна, м. Харків, МПП „ВІТ”.

9. Вантажовідправник: МПП „ВІТ”.

10. Виробник товару: МПП „ВІТ”.

11. Надані документи: залізнична накладна, специфікація, рахунок-фактура, якісне посвідчення.

12. Договір № 29 дата 20.12.2009.

13. „Експертизою встановлено” (констатуюча частина акта):

У партії, що складається з 3500 одиниць суконь у двох одиницях були виявлені недопустимі дефекти, а саме несумісне поєднання кольору ниток і кольору шва, у вісьми одиницях були виявлені допустимі недоліки – викривлення лінії низу виробу.

З викладенням розділів 1-13 акта згодні:

Представники: *підпис*
 підпис

М.М.Флетчер
О.Ю. Калініна

14. Висновок експерта: Швейні вироби МПП „ВІТ” відповідають вимогам ГОСТу 12566 „Швейні вироби. Визначення сортності”, за винятком двох одиниць.

Дата початку експертизи товару 20.04.2010.

Дата закінчення експертизи товару 20.04.2010.

Експерт *підпис*

Н.І. Олейнікова

Акт зареєстрований (назва ТПП): Луганська РТПП.

Дата: 20.04.2010.

Акт без автентичної
печатки недійсний

М.П.

Навчально-методичне видання

АННЕНКОВА Надія Борисівна

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ
З ДИСЦИПЛІНИ
„ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ”**

**для студентів денної та заочної форми навчання
професійного спрямування 8.050301
„Товарознавство та комерційна діяльність”**

За редакцією автора
Комп’ютерний макет – Анненкова Н. Б.
Коректор – Лесовець Н. М.

Здано до склад. 05.03.2010 р. Підп. до друку 07.04.2010 р.
Формат 60x84 1/16. Папір офсет. Гарнітура Times New Roman.
Друк ризографічний. Ум. друк. арк. 2,96. Наклад 100 прим. Зам. № 61.

Видавець і виготовлювач

**Видавництво Державного закладу
„Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”
вул. Оборонна, 2, м. Луганськ, 91011.т./ф: (0642), 58-03-20.
e-mail: alma-mater@list.ru**

Свідоцтво суб’єкта видавничої справи ДК № 3459 від 09.04.2009 р.