

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом. ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому. Для виконання наукового дослідження студент повинен самостійно опрацювати низку літературних джерел та відобразити результати своїх наукових досліджень за обраною темою у вигляді письмового звіту, обсягом 12-15 сторінок., доповіді у вигляді презентації. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

**Перелік тем для індивідуально навчально -дослідних завдань
із дисципліни «Товарознавство», 2 семестр.**

1. Питне молоко: асортимент, особливості виробництва, вимоги до якості, дефекти.
2. Молочні консерви: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості та дефекти.
3. Кисломолочні продукти: асортимент, харчова цінність, особливості виробництва, вимоги до якості.
4. Сичугові сири: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості та дефекти.
5. Класифікація та види м'яса, особливості пакування та зберігання.

6. Ковбасні вироби: класифікація, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості та дефекти.
7. Морожені рибні товари: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості та дефекти.
8. Солоні рибні товари: асортимент, харчова цінність, особливості виробництва, вимоги до якості.
9. Рибні консерви: асортимент, харчова цінність, особливості виробництва, дефекти.
10. Зберігання товарів, товарні втрати.
11. Інноваційні види упаковки.
12. Роль пакувальних матеріалів і тари.
13. Стан і тенденції розвитку пакувальної індустрії в Україні і світі.
14. Сучасні напрями застосування пакувальних матеріалів і тари для харчових продуктів.
15. Транспортна тара.
16. Упаковка харчових продуктів для індустрії HoReCa.
17. Утилізація використаної тари і пакувальних матеріалів.
18. Металеві товари: кухонний та столовий посуд, тара для індустрії HoReCa.
19. Товарознавство скляних товарів для індустрії HoReCa.
20. Товарознавство господарських товарів, кухонні інструменти та інвентар для індустрії HoReCa.
21. Товарознавство текстильних товарів для ресторанного господарства.
22. Товарознавство текстильних товарів для готельного господарства.
23. Товарознавство миючих, дезинфікуючих, чистячих засобів та для прання.
24. Товарознавство прибирального інвентарю.
25. Товарознавство господарських товарів з пластмас для ресторанного господарства.
26. Товарознавство господарських товарів з пластмас для готельного господарства.