**Перелік питань до заліку з курсу «Товарознавство»**

1. Історія розвитку товарознавства.
2. Управління асортиментом товарів.
3. Асортиментна концепція та напрями формування сучасного асортименту.
4. Розвиток штрихового кодування в Україні та в світі.
5. Основні напрямки та перспективи розвитку української системи технічного регулювання якості та безпеки продукції (послуг, процесів, систем).
6. Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання.
7. Основні історичні періоди розвитку світової стандартизації.
8. Створення національних та міжнародних організацій зі стандартизації.
9. Основні історичні періоди розвитку вітчизняної стандартизації.
10. Державний нагляд за додержанням стандартів.
11. Сучасна стратегія діяльності у сфері стандартизації.
12. Організаційно-методичні та правові принципи сертифікації.
13. Сутність сертифікації. Динаміка її історичного розвитку.
14. Методи визначення якості товарів.
15. Якість продукції та шляхи її підвищення.
16. Розвиток кваліметрії як науки.
17. Доброякісність та недоброякісність товарів.
18. Особливості дослідження якості продовольчих і непродовольчих товарів.
19. Асоціація «ДжіЕс1 Україна» та порядок вступу до неї.
20. Інформаційні засоби експертизи товарів.
21. Сертифікація – складова частина діяльності технічного регулювання.
22. Історичний розвиток сертифікації.
23. Нормативно-законодавча основа сертифікації та підтвердження відповідності в Україні.
24. Види сертифікації. Схеми, засоби та методи здійснення сертифікації.
25. Сертифікація та технічні бар’єри в торгівлі.
26. Концептуальні принципи національної політики в галузі сертифікації.
27. Формування правових засад сертифікації.
28. Сертифікація непродовольчих товарів.
29. Сертифікація продовольчих товарів.
30. Технічні документи, що містять інформацію про товар.
31. Сучасні вимоги до маркування харчових продуктів.
32. Екологічне маркування.
33. Транспортне маркування.
34. Упаковка і засоби товарної інформації.
35. Заходи із збереження товарів на складах.
36. Особливості транспортування та зберігання продуктів харчування.
37. Технологія проведення експертизи товарів.
38. Особливості та завдання екологічної експертизи харчових продуктів.
39. Фальсифікація товарів та способи захисту від неї.
40. Світова практика щодо контрою та поліпшення якості харчової продукції.