

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет міжнародної економіки
Кафедра експертизи товарів та послуг

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня магістра
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Експертиза товарів та послуг»
на тему: «Товарознавча характеристика асортименту, споживчих
властивостей та експертиза шоколаду»

Виконавець: студент 69 групи
факультету міжнародної економіки
Какоуров С.О. _____
(підпис)

Науковий керівник:
Проф., д. ф.-м. н
Кулініч О.А. _____
(підпис)

Одеса 2018

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність роботи полягає у тому, що на сучасному етапі розвитку ринку продовольства виникає необхідність здійснювати контроль за безпечністю та якістю продуктів відповідно до вимог європейського законодавства та гармонізованої вітчизняної нормативної документації.

Метою даної дипломної роботи є дослідження асортименту, класифікації шоколаду; вивчення особливостей експертизи якості шоколаду.

Завданнями дипломної роботи є:

- визначення мети і завдань діяльності товарознавців – експертів;
- дослідження асортименту шоколаду на ринку України;
- вивчення методів проведення товарознавчої експертизи шоколадних виробів;
- дослідження процедури визнання фальсифікації шоколадної продукції та ідентифікації;
- вивчення процедури митного оформлення шоколаду в режимі „експорт” та „імпорт”;
- визначення порядку нарахування платежів при митному оформленні шоколаду.

Об’єктом дипломної роботи є шоколад.

Предмет дослідження – експертне оцінювання шоколаду за споживними властивостями.

Методи дослідження: стандартизовані методи дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників якості шоколаду.

Інформаційна база: законодавчі та нормативні акти, стандарти, наукова література.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота магістра складається із вступу, трьох розділів, висновку, списку використаних джерел (37 найменування) та двох додатків. Загальний обсяг роботи складає 60 сторінок. Основний зміст викладено на 58 сторінках. Робота містить 13 таблиць, 2 рисунки.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

В першому розділі «Аналітичний огляд законодавчої і нормативної бази, що використовується товарознавцями-експертами в митній справі в Україні» розглянуто сутність термінів, статистику обсягів виробництва шоколаду в Україні.

В другому розділі «Товарознавча характеристика споживних властивостей шоколаду» проаналізовано фактори, що формують споживні властивості шоколаду.

В третьому розділі «Особливості товарознавчої експертизи шоколаду» визначено методи проведення товарознавчої експертизи шоколаду та проведено порівняльну експертизу шоколаду вітчизняного та зарубіжного виробництва.

ВИСНОВКИ

1. Фактори формування споживних властивостей шоколаду можна поділити на три групи: ті, які безпосередньо впливають на формування споживних властивостей; ті, які стимулюють якість споживних властивостей; ті, які забезпечують зберігання споживних властивостей при доставці товару від виробника до споживача.

До першої групи споживних властивостей належить, в першу чергу, якість сировини і матеріалів. Найголовнішою складовою сировини є якість какао продуктів, які поставляються на підприємство для виробництва шоколаду. Тільки з якісних какао продуктів можна виготовити справді смачний шоколад. Наступною не менш важливою складовою є якість технологічних процесів. Сюди входить як професійне оснащення підприємства потрібним обладнанням, так і контроль за правильністю внесення рецептурних компонентів, дотриманням технології виготовлення шоколаду.

До другої групи відноситься ефективність виробництва, матеріальна зацікавленість працівників, що у великій мірі залежить від політики підприємства щодо заохочення та винагороди працівників.

В третю групу входять такі фактори формування споживних властивостей, як дотримання належних умови зберігання, транспортування, реалізації та експлуатації товарів.

2. Український шоколад має дуже широкий асортимент. За класифікаційними ознаками він розподіляється залежно від способу виробництва, за вмістом, за складом і способом обробки, залежно від оформлення. Споживач може з легкістю вибрати плитку шоколаду від 50 до 300 грам, залежно від його бажання. Можна з впевненістю сказати, що вітчизняним виробникам шоколаду є чим поділитися із закордонними виробниками. Український ринок наповнений вітчизняним шоколадом найрізноманітнішого асортименту, починаючи від звичайного шоколаду без добавлень і закінчуючи новинкою сьогодення – білим пористим шоколадом.

3. При перетині митного кордону України дуже часто виникають спірні питання щодо якості, відповідності шоколаду, зазначеного у товаросупровідних документах, тій чи іншій асортиментній групі, або приналежності наданого для оформлення товару до наведеної групи за УКТ ЗЕД. При перевезенні шоколаду часто можуть виникати такі питання, адже шоколад можна перевозити як шоколадну плитку, яка коштує значно дешевше, або перевозити шоколад дорожчої асортиментної групи, а видавати її за дешевшу. Ось чому так важлива експертиза якості даного виду продукції. Проаналізувавши нормативну документацію, а також інші літературні джерела, ми дійшли висновку, що будемо проводити експертизу якості шоколаду за методами дегустаційної експертизи якості та методами визначення основних фізико-хімічних показників якості, які наведені у відповідних стандартах.

4. Під час проведення експертизи якості зразків шоколаду було виявлено, що жоден з нормативних документів на шоколад не має шкали бальної оцінки якості органолептичних показників. Тому була розроблена відповідна 5-ти бальна система оцінки органолептичних показників якості шоколаду. При визначенні масової частки загального цукру виявилось, що найрозповсюдженіший метод визначення даного фізико-хімічного показника якості – ферриціанідний, не є дійсний для шоколаду з сучасними рецептурами. Можливо, новітні замінники цукру чи ароматизатори нейтралізують дію метиленового синього. За неможливості зафарбувати розчин метиленовим синім стає неможливим подальше проведення дослідів. Тому був обраний інший метод визначення масової частки загального цукру – йодометричний.

АНОТАЦІЯ

Какоуров С.О. , «Товарознавча характеристика асортименту, споживчих властивостей та експертиза шоколаду», кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за магістерською програмою «Експертиза товарів та послуг: організація експертизи якості товарів та захисту прав споживачів», Одеський національний економічний університет м. Одеса, 2018 рік

Кваліфікаційна робота магістра складається з трьох розділів. Об'єкт дослідження – шоколад його товарознавча характеристика.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти стосовно методів товарознавчої експертизи шоколаду.

Проаналізовано національну законодавчу базу, стан ринку України,.

Ключові слова: експертна оцінка шоколаду за ДСТУ 3924-2000 Шоколад Загальні технічні умови.

ANNOTATION

Kakourov S.O. , "Commodity characteristics of assortment, consumer properties and examination of chocolate",

qualifying work for obtaining an educational master's degree in the specialty "Entrepreneurship, Trade and Stock Exchanges" according to the master's program "Examination of goods and services: organization of examination of the quality of goods and consumer rights protection"

Odessa National University of Economics

Odessa, 2018

Master's qualification work consists of three sections. Object of research - Chocolate is its commodity-specific characteristic.

The paper deals with theoretical aspects concerning the methods of commodity research of chocolate experiment.

The national legal framework, the state of the Ukrainian market, is analyzed.

Key words: expert estimation of chocolate according to DSTU 3924-2000 Chocolate General technical conditions.