

Автономная некоммерческая организация
«СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ



«Утверждаю»
Генеральный директор
/ М.Р. Биматов
«09» января 2020 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Программа повышения квалификации
«Экспертиза продовольственных товаров»**

Москва, 2020

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

- 1.1. Общая характеристика программы
- 1.2. Цель программы
- 1.3. Планируемые результаты обучения
- 1.4. Формируемые компетенции и оценочные средства
- 1.5. Категория слушателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 2.1. Учебный план
- 2.2. Календарный учебный график
- 2.3. Содержание программы

3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

- 3.1. Темы для подготовки к экзаменам

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ

- 4.1. Материально-технические условия
- 4.2. Кадровые условия.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общая характеристика программы повышения квалификации «Товарная экспертиза продовольственных товаров»

В условиях новейших технологий и импортозамещения производство товаров ускоряется, рынок ежедневно насыщается новой продукцией, возрастает угроза от производства недоброкачественных и фальсифицированных товаров. В этой связи необходимым условием успешной работы экспертов, товароведов, специалистов по качеству является постоянное повышение своей квалификации, получение актуальных знаний о качестве товаров, изучение и овладение современными методиками проведения экспертизы потребительских товаров. Настоящая программа предназначена для повышения квалификации действующих экспертов системы ТПП по специализации: «Экспертиза продовольственных товаров», признана формировать у слушателей профессиональные компетенции в поведении количественных, качественных, ассортиментных и стоимостных экспертиз, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам, ГОСТам.

Обучение состоит из двух блоков: 1. Обще-нормативные вопросы, 2. Экспертиза продовольственных товаров.

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, по профилю деятельности, выдается документ о квалификации, установленного образца (удостоверение о повышении квалификации).

Программа основана на требованиях ГОСТ, Технических регламентах, Стандартах и методиках проведения экспертиз, принятых ТПП РФ по видам деятельности эксперта:

10-01-15 «Система стандартизации Торгово-промышленной палаты Российской Федерации. Основные положения»

10-02-07 «Положение об экспертной организации»

10-03-10 «Порядок аккредитации экспертной организации»

10-11-07 «Положение об инспекционном контроле деятельности экспертных организаций, аккредитованных в системе «ТПП Эксперт»

12-13-17 «Система менеджмента качества торгово-промышленной палаты. Общие требования. Методические рекомендации»

20-03-10 «Порядок проведения экспертизы экспертными организациями/подразделениями торгово-промышленных палат в Российской Федерации. Общие положения»

21-125-17 «Методы товарной экспертизы. Методические рекомендации»

50-01-10 «Положение о Реестре системы «ТПП Эксперт»

50-02-10 «Положение об экспертах Торгово-промышленной палаты Российской Федерации»

50-03-10 «Положение о Комиссии Правления ТПП РФ по экспертизе и аттестации экспертов»

50-05-10 «Положение об удостоверении эксперта ТПП РФ по товарной экспертизе»

50-10-09 «Порядок организации дополнительного профессионального образования»

сотрудников торгово-промышленных палат»

90-01-06 «Правила функционирования системы добровольной сертификации инспекционных услуг «ИНСПЕКТСЕРТ»

90-02-06 «Положение о Центральном органе»

90-09-06 «Типовое положение об органе по сертификации инспекционных услуг»

21-32-06 «Экспертиза товаров по отнесению к коду ТН ВЭД России. Методические рекомендации»

21-14-14 «Экспертиза качества тары. Методические рекомендации»

21-87-17 «Порядок проведения судебной экспертизы экспертными организациями торгово-промышленных палат в Российской Федерации. Методические рекомендации»

21-78-09 «Порядок отбора образцов (проб) продукции. Общие положения»

21-07-10 «Экспертиза плодоовощной консервной продукции. Методические рекомендации»

21-19-12 «Экспертиза плодоовощной продукции. Методические рекомендации»

21-20-00 «Экспертиза бахчевых культур в местах реализации. Методическое пособие»

21-22-10 «Экспертиза орехов и ядер орехов. Методические рекомендации»

21-25-10 «Экспертиза фруктов сушеных. Методические рекомендации»

21-30-02 «Экспертиза импортного сахара-сырца в портах. Методические рекомендации»

21-33-12 «Экспертиза рыбы мороженой. Методические рекомендации»

21-38-05 «Вода минеральная природная питьевая. Методика экспертизы»

21-43-06 «Икра лососевая зернистая. Методическое пособие по экспертизе»

21-46-06 «Мясо. Методика по экспертизе»

21-53-11 «Экспертиза кофе зеленого (сырого) и какао-бобов. Методические рекомендации»

21-56-06 «Мед натуральный. Методическое пособие по проведению экспертизы»

21-59-06 «Плоды цитрусовые. Экспертиза количества и качества»

21-65-08 «Молоко и молочные продукты (молочное сырье, молочные и молокосодержащие продукты, молочные продукты специального назначения, вторичное молочное сырье). Методика экспертизы

21-66-08 «Мороженое. Методика экспертизы»

21-67-08 «Молочные консервы. Методика экспертизы»

21-68-08 «Продукты маслоделия. Методика экспертизы»

21-69-08 «Сыры. Методика экспертизы»

21-80-14 «Экспертиза качества детских игрушек. Методические рекомендации»

21-81-09 «Экспертиза чая черного/зеленого байхового, нефасованного и фасованного. Методические рекомендации»

21-82-10 «Экспертиза виноградных вин»

21-83-10 «Экспертиза круп. Методические рекомендации»

21-85-11 «Экспертиза кондитерских изделий. Методические рекомендации»

21-89-11 «Экспертиза продуктов переработки овощей и фруктов. Методические рекомендации»

21-90-11 «Экспертиза масла растительного. Методические рекомендации»

21-91-11 «Экспертиза консервированной продукции. Методические рекомендации»

- 21-92-11 «Экспертиза шоколада. Методические рекомендации»
- 21-94-11 «Экспертиза крепких алкогольных напитков. Методические рекомендации»
- 21-100-11 «Порядок проведения экспертизы импортных пряностей. Методические рекомендации»
- 21-101-12 «Экспертиза продуктов пчеловодства. Методические рекомендации»
- 21-103-12 «Экспертиза сахара. Методические рекомендации»
- 21-105-13 «Экспертиза кофе натурального жареного и натурального растворимого. Методические рекомендации»
- 21-106-13 «Экспертиза соковой продукции из фруктов и овощей. Методические рекомендации»
- 21-108-13 «Экспертиза муки. Методические рекомендации»
- 21-109-13 «Экспертиза яиц и яичных продуктов. Методические рекомендации»
- 21-110-13 «Экспертиза пресервов рыбных. Методические рекомендации»
- 21-111-14 «Экспертиза карамели. Методические рекомендации»
- 21-112-14 «Экспертиза варенья, джемов и повидла. Методические рекомендации»
- 21-115-13 «Экспертиза морепродуктов мороженых. Методические рекомендации»
- 21-117-13 «Экспертиза быстрозамороженных фруктов и овощей. Методические рекомендации»
- 21-120-15 «Экспертиза макаронных изделий. Методические рекомендации»
- 21-122-15 «Экспертиза какао-продуктов и заменителей масла какао. Методические рекомендации»
- 21-124-15 «Экспертиза копченых продуктов из мяса. Методические рекомендации»

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Нормативная трудоемкость по данной программе 72 академических часа.

1.2. Цель программы: совершенствование следующих профессиональных компетенций, необходимых для решения профессиональных задач в рамках имеющейся квалификации:

Уровень магистратуры	
Код компетенций	Магистр
ОПК-2	готов использовать знание современных проблем науки и образования при решении профессиональных задач. Владеть культурой мышления, способностью к восприятию информации, ее обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения.
ОПК-4	уметь логически верно, аргументированно и последовательно строить свою письменную и устную речь

ОПК-3	готов взаимодействовать с участниками процесса, социальными партнерами, руководить коллективом, толерантно воспринимая социальные, этноконфессиональные и культурные различия
ОПК-3	Способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, осознавать угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
ПК-1	способен применять современные методики и технологии определения качества продовольственных товаров
ПК-12	готов к систематизации, обобщению и распространению отечественного и зарубежного методического опыта в профессиональной области
ПК-13	готов изучать состояние и потенциал управляемой системы и ее макро- и микроокружения путем использования комплекса методов стратегического и оперативного анализа
ПК-14	готов исследовать, организовывать и оценивать управленческий процесс с использованием инновационных технологий менеджмента, соответствующих общим и специфическим закономерностям развития управляемой системы
ПК-15	готов организовывать командную работу для решения задач развития организаций, осуществляющих экспертную деятельность, реализации экспериментальной работы
ПК-16	готов использовать индивидуальные и групповые технологии принятия решений в управлении организацией, осуществляющей экспертную деятельность
Уровень магистратуры	
ПК-1	способен управлять организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями

1.3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен приобрести следующие знания, умения, навыки, необходимые для качественного изменения профессиональных компетенций в области проектной деятельности:

Задачами изучения дисциплины «**Экспертиза продовольственных товаров**» являются: реализация требований к экспертам по проведению экспертизы качества/количества и безопасности товаров; изучение классификации и ассортимента товаров растительного и животного происхождения; основной нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров растительного и животного происхождения; закономерностей формирования потребительских свойств, качества, ассортимента и сохранности зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых, жировых, молочных, мясных и рыбных товаров в условиях распространения современного уровня техники и технологии, инновационного развития сельского хозяйства и растениеводства, животноводства пищевых отраслей экономики, проявляющихся в системе «производство – обращение – потребление».

Овладение практическими навыками систематизации, ассортиментной и видовой идентификации зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых, жировых, молочных, мясных и рыбных товаров; проведения товарной экспертизы зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых, жировых, молочных, мясных и рыбных товаров; выявления различных видов дефектов этих товаров с целью выявления опасных для здоровья человека фальсифицированных и контрафактных товаров.

1.4. Формируемые компетенции и оценочные средства

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-6 ПК-13	Знать - порядок проведения экспертиз товаров экспертами ТПП; нормативные акты, определяющие порядок экспертизы качества товаров; права, обязанности и требования к экспертам; основы технического регулирования в РФ, Таможенного союза; основы стандартизации; правовые основы и назначение экспертизы; основы Таможенного Кодекса, регулирующие деятельность в области экспорта-импорта; виды и особенности экспертиз продовольственных товаров; обладать специальными знаниями в своей области деятельности, продукции, процессов, явлений, к экспертизе которых он привлекается; требования нормативных документов системы ТПП Эксперт, экономические, правовые экспертизы, сертификации, методы планирования, организация, проведения экспертизы.	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
	Знать - принципы классификации ассортимента в сфере производства и обращения продовольственной группы товаров	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
	Знать - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность продовольственных товаров	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
	Знать - процессы, происходящие при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемость различных групп товаров;	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
	Знать - номенклатуру потребительских свойств и нормируемые показатели качества и безопасности продукции;	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
	Знать - требования к упаковке и маркировке соответствие условиям и срокам их хранения, а также транспортирования;	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
	Уметь - оформлять результаты экспертизы в виде акты экс-	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>

пертизы по СТО ТПП 20-03-10 «Порядок проведения экспертизы экспертными организациями/подразделения ТПП в РФ. Общие положения»	
Уметь - идентифицировать отдельные виды товаров с учетом органолептических, физико-химических критериев, а также информации, имеющейся на маркировке и сопроводительных документах;	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
Уметь - организовать экспертизу и контроль качества продовольственных товаров, проводить органолептические и инструментальные исследования качества;	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
Уметь - осуществлять документальное оформление результатов экспертизы, контроля и оценки качества товаров	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
Владеть - сенсорными и стандартными инструментальными методами экспертизы качества товаров	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
Владеть - приемами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>
Владеть -способами определения потребительских свойств (пищевой, биологической ценности, биологической эффективности и калорийности) товаров по справочным информационным данным, сведениям, имеющимся на маркировке продукции и по фактически полученным результатам экспертизы	<i>Опрос/Ситуационные задачи</i>

1.5. Категория слушателей

Эксперты торгово-промышленных палат и экспертных организаций, эксперты-стажеры торгово-промышленных палат и экспертных организаций, имеющие высшее образование в области товарной экспертизы, технологии производства продовольственных товаров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

программы повышения квалификации «Экспертиза продовольственных товаров»

Вид программы: программа повышения квалификации

Трудоемкость программы: 72 учебных часа

Срок освоения: не более 14 дней

Форма обучения: очная.

Режим занятий: не более 8 учебных часов (45 мин.) в день.

№ п/п	Наименование тем программы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практикум	
1.	Общие-нормативные вопросы. Права, обязанности и действия экспертов.	16	12	4	
1.1.	Основные направления деятельности, функции, задачи и перспективы экспертной деятельности. Экспертная деятельности в системе ТПП. Взаимодействие ТПП РФ с территориальными ТПП. Роль экспертов ТПП в защите прав потребителей.	2	2	0	Опрос
1.2.	Порядок проведения экспертиз продукции экспертами ТПП и экспертными организациями. Нормативные акты, определяющие экспертизы качества товара. Права, обязанности и требования к экспертам.	2	2	0	Опрос
1.3.	Виды экспертиз и особенности их проведения: количественная, качественная, ассортиментная, комплексная и т.д. Информационно- справочные обеспечение экспертизы. Маркировка. Товарные знаки.	2	1	1	Опрос
1.4.	Правила оформления заявки на проведение экспертизы, акта отбора проб.	2	1	1	Опрос
1.5.	Техническое регулирование и стандартизация в РФ, ЕврАзес.	2	2	0	Опрос
1.6.	Основы Таможенного Кодекса, регулирующего деятельность в области экспорта. Товарная номенклатура ВЭД.	2	1	1	Опрос
1.7.	Основы судебной экспертизы	2	2	0	Опрос
1.8.	Идентификация и выявление фальсифицированной продукции.	2	1	1	Опрос
2.	Экспертиза продовольственных товаров	54			
2.1.	Экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения	20	11	9	
2.1.1	Товароведная характеристика и потребительские свойства зерна. Товароведная характеристика и экспертиза круп и муки. Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий	3	2	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.1.2	Классификация, потребительские свойства, оценка качества свежих плодов и овощей. Хранение свежих плодов и овощей и изменение их потребительских свойств при хранении, транспортировке и реализации.	3	2	1	Опрос/тест/акт экспертизы

	Направления переработки и формирование ассортимента продуктов переработки плодов и овощей.				
2.1.3	Товароведная характеристика свежих и переработанных грибов.	2	1	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.1.4	Формирование ассортимента и качества чая Классификация, формирование ассортимента и качества кофе.	2	1	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.1.5	Классификация, формирование ассортимента и качества безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков. Классификация, формирование ассортимента и качества вин.	4	2	2	Опрос/тест/акт экспертизы
2.1.6	Классификация, формирование ассортимента и качества пряностей, приправ и поваренной соли.	2	1	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.1.7	Классификация, формирование ассортимента и качества сахара, продуктов пчеловодства, фруктово-ягодных кондитерских изделий, шоколада, сахаристых кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий.	4	2	2	Опрос/тест/акт экспертизы
2.2.	Товарный менеджмент продовольственных товаров животного происхождения.	32	20	12	
2.2.1	Формирование потребительских свойств и ассортимента животных топленых жиров. Актуальные проблемы развития масло-жировой отрасли и направления совершенствования ассортимента маргаринов. Потребительские свойства, ассортимент и качество кулинарных и кондитерских жиров.	3	2	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.2.2	Классификация, формирование ассортимента, качества молока, сливок, кисломолочных товаров	3	2	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.2.3	Классификация, формирование ассортимента и качества масла коровьего	3	2	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.2.4	Классификация, формирование ассортимента и качества молочных консервов	3	2	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.2.5	Классификация, формирование ассортимента и качества сыров	3	2	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.2.6	Товароведная характеристика мяса убойных животных Классификация и маркировка мяса. Автолитические изменения в мясе убойных животных и основы хранения мяса.	3	2	1	Опрос/тест/акт экспертизы

2.2.7	Классификация, формирование ассортимента и качества колбасных изделий и прочих продуктов из мяса	4	2	2	Опрос/тест/акт экспертизы
2.2.8	Направления переработки мяса домашней птицы и принципы формирования ассортимента продукции из мяса птицы	3	2	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.2.9	Классификация, пищевая ценность, оценка качества пищевых яиц и яйцепродуктов	3	2	1	Опрос/тест/акт экспертизы
2.2.10	Классификация, формирование ассортимента и качества живой товарной рыбы, охлажденной и мороженой рыбы. Направления переработки рыбного сырья. Классификация, формирование ассортимента и потребительских свойств рыбных товаров. Классификация и качества икорных товаров	4	2	2	Опрос/тест/акт экспертизы
	Индивидуальные консультации	4	-	-	
3.	Итоговая аттестация	2		2	тестирование
	Всего часов	72	44	28	

2.2. Календарный учебный график

Группы комплектуются при поступлении заявок. Даты проведения занятий определяются по согласованию с Заказчиком образовательных услуг, Слушателем.

На основании вышеупомянутых сведений и по мере комплектации групп формируется календарный учебный график.

Срок освоения: не более 14 дней.

Режим занятий: не более 8 учебных часов (45 мин.) в день.

2.3. Содержание программы

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы
1	2	3
1	Общие-нормативные вопросы. Права, обязанности и действия экспертов.	
1.1	Общие-нормативные вопросы. Права, обязанности и действия экспертов.	Основные направления деятельности, функции, задачи и перспективы экспертной деятельности. Экспертная деятельности в системе ТПП. Взаимодействие ТПП РФ с территориальными ТПП. Роль экспертов ТПП в защите прав потребителей.
1.2.		Порядок проведения экспертиз продукции экспертами ТПП и экспертными организациями. Нормативные акты, определяющие экспертизы качества товара. Права, обязанности и требования к экспертам.

1.3.		Виды экспертиз и особенности их проведения: количественная, качественная, ассортиментная, комплексная и т.д. Информационно-справочное обеспечение экспертизы. Маркировка. Товарные знаки.
1.4.		Правила оформления заявки на проведение экспертизы, акта отбора проб.
1.5.		Техническое регулирование и стандартизация в РФ, ЕврАзес.
1.6.		Основы Таможенного Кодекса, регулирующего деятельность в области экспорта. Товарная номенклатура ВЭД.
1.7.		Основы судебной экспертизы
1.8.		Идентификация и выявление фальсифицированной продукции.
2	Экспертиза продовольственных товаров	
2.1	Экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения	Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли вкусовыми и кондитерскими товарами. Структура экспорта и импорта вкусовых и кондитерских товаров. Среднедушевое потребление кондитерских и вкусовых товаров в стране и мире. Задачи, стоящие перед кондитерской и пищевой концентратной отраслями промышленности, алкогольной, пивоваренной, винодельческой и безалкогольной отраслями пищевой промышленности
2.2.	Товароведная характеристика и потребительские свойства зерна	Потребительские свойства зерна. Классификация зерновых культур. Показатели качества зерновых культур. Сохраняемость зерна, меры по предупреждению потерь.

2.3.	Товароведная характеристика и экспертиза круп и муки	<p>Общая характеристика крупы. Классификация крупы по виду зерновых культур и характеристика обработки. Формирование и характеристика ассортимента круп. Химический состав и пищевая ценность основных видов крупы. Крупа повышенной биологической ценности. Формирование потребительских свойств крупы в процессе технологии получения. Показатели качества крупы. Принцип деления на виды, сорта, номера, марки</p> <p>Общая характеристика муки. Классификация ржаной и пшеничной муки на виды, типы и товарные сорта.</p> <p>Характеристика основных типов муки: хлебопекарной, общего назначения, макаронной и кондитерской. Пищевая ценность муки. Характеристика питательных веществ, входящих в состав муки основных видов. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество муки. Отличительные особенности разовых и повторительных помолов, простых и сложных (сортовых) помолов. Сравнительная характеристика потребительских свойств муки разных сортов.</p>
2.4.	Товароведная характеристика хлебобучных и макаронных изделий	<p>Хлеб и хлебобучные изделия. Общая характеристика хлебобучных изделий. Классификация хлебобучных изделий по виду муки, составу рецептуры, способу выпечки и др.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность хлебобучных изделий из муки разных видов и сортов.</p> <p>Факторы, формирующие качество хлеба: сырье и процессы производства. Влияние новых прогрессивных способов приготовления теста на качество хлеба. Показатели качества хлебных изделий. Методы исследования качества хлебобучных изделий.</p> <p>Дефекты и болезни хлеба, причины возникновения, меры предупреждения и устранения.</p> <p>Условия и сроки транспортирования и хранения хлеба и хлебобучных изделий. Изменения качества хлебобучных изделий при хранении, сущность процесса черствения и пути его замедления.</p>
2.5.		<p>Классификация макаронных изделий в зависимости от качества и сорта муки на группы и классы; в зависимости от формы, длины, ширины и толщины на типы и виды.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий</p>

		и пути ее повышения. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, добавки обогатительные и вкусовые. Пути совершенствования ассортимента макаронных изделий. Качество макаронных изделий и показатели его характеризующие. Экспертиза качества макаронных изделий.
2.6	Классификация, потребительские свойства, оценка качества свежих плодов и овощей	<p>Классификация свежих плодов и овощей. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Изменения в процессе хранения и дозаривания. Понятие о товарном качестве.</p> <p>Нормативная документация, регламентирующая качество овощей и плодов: стандарты торговые, заготовительные и торгово-заготовительные. Показатели качества овощей и плодов: определяющие и специфические. Значение их для качества и сохраняемости.</p> <p>Градация качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта и принципы, положенные в основу их деления.</p>
2.7	Хранение свежих плодов и овощей и изменение их потребительских свойств при хранении, транспортировке и реализации	<p>Назначение хранения. Определение сохраняемости и лежкости, их критерии: выход стандартной продукции, потери и срок.</p> <p>Потери овощей и плодов при хранении. Виды потерь: количественные (естественная убыль массы) и качественные (активируемые потери, потери питательных веществ). Процессы, происходящие при хранении: физические, биохимические, микробиологические, физиологические и биологические. Периоды жизнедеятельности овощей и плодов и их влияние на интенсивность процессов.</p> <p>Факторы, влияющие на величину потерь плодов овощей: биологические (особенности вида, сорта, строения, состава, условий выращивания, степень зрелости, физиологическое состояние, естественная устойчивость) и технологические (способы и сроки уборки, товарная обработка, транспортирование, условия и сроки хранения).</p> <p>Условия хранения. Режим хранения, показатели, его характеризующие. Определение оптимального режима. Регулирование и контроль режима хранения.</p> <p>Характеристика наиболее распространенных современных способов хранения: ящичного и тарного, с использованием искусственного и естественного холода, в обычной атмосфере, газовой среде.</p>

2.8	<p>Направления переработки и формирование ассортимента продуктов переработки плодов и овощей</p>	<p>Классификация продуктов переработки по методам консервирования.</p> <p>Фруктоовощные консервы. Общая характеристика. Сущность процессов стерилизации и пастеризации и их влияние на потребительские свойства консервированной продукции. Классификация фруктоовощных консервов на классы: фруктоовощные, овощные, для детского и диетического питания и характеристика их потребительских свойств.</p> <p>Факторы, формирующие потребительские свойства фруктоовощных консервов: сырье, процессы производства. Применение прогрессивных технологий консервирования (асептической стерилизации, ферментных препаратов, непрерывной стерилизации и др.) при производстве фруктоовощных консервов. Показатели качества фруктоовощных консервов. Методы исследования качества.</p> <p>Замороженные овощи и плоды. Общая характеристика. Сущность замораживания, влияние его на свойства исходного сырья. Пищевая ценность и химический состав замороженной продукции. Классификация и формирование ассортимента быстрозамороженных плодов и овощей. Показатели качества и методы исследования.</p> <p>Квашеные овощи и плоды. Сущность процесса квашения и его влияние на формирование потребительских свойств квашеной продукции. Пищевая ценность и химический состав квашеных овощей и плодов. Классификация квашеной продукции и формирование ассортимента. Качество квашеных овощей и плодов, показатели качества и методы исследования.</p> <p>Сушеные овощи и плоды. Общая характеристика. Сущность процесса сушки, виды способов сушки, применяемые для различных видов фруктоовощных товаров, ее влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции. Пищевая ценность и химический состав сушеных плодов и овощей. Классификация различных видов сушеной фруктоовощной продукции и характеристика ассортимента. Влияние современных способов сушки на качество готовой продукции. Показатели качества сушеных плодов и овощей, методы исследования. Дефекты, причины их возникновения.</p>
2.9	<p>Товароведная характеристика свежих и переработанных грибов</p>	<p>Характеристика основных видов свежих грибов. Пищевая ценность и химический состав. Потребительские свойства и качество свежих грибов. Классификация грибов. Ядовитые</p>

		<p>грибы. Идентификация грибов. Хранение грибов, изменения потребительских свойств при хранении. Роль потребительской кооперации в закупках и переработке грибов.</p> <p>Основные способы переработки грибов. Формирование потребительских свойств различных видов продуктов переработки грибов, классификация. Качество переработанных грибов, показатели качества и безопасности, методы исследования. Дефекты, упаковка, хранение продуктов переработки грибов на предприятиях торговли.</p> <p>Шампиньоны, вешенка и другие культивируемые грибы. Пищевая ценность, способы выращивания в культуре, использование. Показатели качества</p>
2.10	Классификация и определение качества чая	<p>Чай. Характеристика чайного растения и чайного листа как сырья для производства чая. Химический состав чайного листа.</p> <p>Классификация в зависимости от способа обработки чайного листа. Классификация чая по ТН ВЭД ТС. Чай байховый черный, зеленый, желтый и красный. Сортировка чайного листа и формирование фабричных сортов чая. Международная классификация чайного листа. Особенности производства отдельных видов чая. Формирование торговых сортов чая и их характеристика.</p> <p>Показатели качества чая и методы исследования. Дефекты чая, причины их возникновения и меры предупреждения.</p>
2.11	Классификация и определение качества кофе	<p>Кофе. Особенности строения и химического состава кофейных зерен. Характеристика основных видов кофе: арабика, либерика, робуста. Изменения состава и потребительских свойств семян кофе в процессе технологической обработки в послеуборочный период и их влияние на формирование потребительских свойств.</p> <p>Зеленый кофе – основной объект международной торговли. Особенности оценки качества зеленого кофе.</p> <p>Формирование потребительских свойств кофе натурального жареного в процессе обжарки. Дефекты обжарки, причины возникновения. Изменения химического состава и потребительских свойств, формирование товарного качества. Классификация и формирование ассортимента натурального жареного кофе. Показатели качества и методы исследования.</p> <p>Кофе растворимый. Характеристика сырья и способов получения растворимого кофе различных видов. Способы сушки и</p>

		<p>их влияние на формирование потребительских свойств и сохранение вкуса и аромата. Классификация и формирование ассортимента растворимого кофе. Качество натурального растворимого кофе и методы исследования.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение кофе натурального и растворимого кофе. Изменения качества при хранении. Потери, их виды, пути сокращения потерь</p> <p>Кофейные напитки, особенности их состав, товароведная характеристика. Отличительные особенности кофейных напитков по пищевой ценности и потребительским свойствам от натурального кофе.</p>
2.12	Классификация и определение качества безалкогольных напитков	<p>Классификация безалкогольных напитков в зависимости от используемого сырья и технологии приготовления. Принципы формирования ассортимента. Основные группы безалкогольных напитков: сокосодержащие, напитки на зерновом сырье, напитки на пряно-ароматическом растительном сырье, напитки на ароматизаторах с эссенциями и ароматных спиртах, напитки брожения, напитки специального назначения, натуральные и искусственные минеральные воды, и их товароведная характеристика. Отличительные особенности пищевой ценности напитков различных групп.</p> <p>Сиропы: общая товароведная характеристика, классификация, принципы формирования ассортимента, направления пищевого использования.</p> <p>Показатели качества безалкогольных напитков. Особенности оценки качества напитков различных групп и видов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.</p> <p>Розлив и маркировка безалкогольных напитков.</p>
2.13	Классификация и определение качества слабоалкогольных напитков	<p>Общая товароведная характеристика. Особенности химического и пищевой ценности пива, воздействие пива на организм человека. Классификация пива в зависимости от сорта и качества применяемого солода и технологии приготовления.</p> <p>Отличительные особенности основных типов и видов пива.</p> <p>Влияние сырья и процессов производства на качество и сохранность пива.</p> <p>Показатели качества и методы исследования. Дефекты пива, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменение качества при хранении</p> <p>Классификация, ассортимент, потребительские свойства кваса.</p>

2.14	Классификация и определение качества алкогольных напитков	<p>Влияние алкоголя на организм человека.</p> <p>Спирт этиловый. Основы производства пищевого этилового спирта. Этиловый спирт как сырье для получения водок, ликероводочных изделий и других видов алкогольных напитков. Товароведная характеристика сортов этилового спирта</p> <p>Водка. Общая характеристика и особенности производства. Классификация водок, характеристика основных видов: водки обыкновенные и водки особые, принципы формирования ассортимента. Товароведная характеристика основных ассортиментных наименований водок. Показатели качества и безопасности водок и методы исследования.</p> <p>Ликероводочные изделия. Общая характеристика. Характеристика основного и вспомогательного сырья, используемого для производства ликероводочных изделий. Классификация ликероводочных изделий по содержанию спирта, общего экстракта, сахара и кислот. Сравнительная характеристика потребительских свойств основных групп ликероводочных изделий, принципы формирования ассортимента.</p> <p>Крепкие алкогольные напитки разных стран: ром, виски, джин, текила. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Особенности использования сырья и технологии изготовления алкогольных напитков разных стран. Классификация и принципы формирования ассортимента.</p> <p>Коньяк. Технологические основы получения коньяков и бренди. Товароведная характеристика коньяков. Классификация коньяков по срокам выдержки, принципы формирования ассортимента.</p> <p>Упаковка и маркировка алкогольных напитков, особенности транспортирования, условия и сроки хранения.</p>
------	---	--

2.15	Классификация и определение качества вин	<p>Вина. Общая характеристика вин. Районы виноделия. Химический состав винограда и виноградных вин. Классификационные критерии вин: насыщенность углекислотой, цвет, способ производства, срок выдержки и качество напитка. Вино контролируемого наименования по происхождению: отличительные признаки, методы идентификации.</p> <p>Натуральные вина: сухие, сухие особые, полусухие полусладкие; белые, розовые, красные, специальные, ароматизированные, игристые виноградные вина. Особенности производства и потребительских свойств. Характеристика ассортимента и потребительских свойств натуральных виноградных вин, российского происхождения и производимых в разных странах.</p> <p>Требования к качеству вин и методы исследования. Условия и сроки хранения виноградных вин. Процессы, происходящие в винах при длительной выдержке и хранении. Изменение потребительских свойств вин при хранении. Болезни вин, причины возникновения, меры по предупреждению возникновения болезней и дефектов виноградных вин. Упаковка и маркировка виноградных вин.</p>
2.16	Классификация и определение качества пряностей, приправ и поваренной соли	<p>Классификация, формирование ассортимента и качества пряностей</p> <p>Классификация, формирование ассортимента и качества приправ</p> <p>Классификация, формирование ассортимента и качества поваренной соли</p> <p>Упаковка, маркировка, хранение пряностей, приправ и поваренной соли</p> <p>Оценка качества пряностей, приправ и поваренной соли</p>
2.17	Классификация и определение качества сахара	<p>Факторы, формирующие качество и ассортимент сахара: сырье, технология производства, условия и сроки хранения. Характеристика ассортимента сахара. Упаковка маркировка, хранение сахара. Экспертиза качества. Требования к качеству сахара</p>
2.18	Классификация и определение качества продуктов пчеловодства	<p>Мед: классификация и принципы формирования ассортимента. Особенности химического состава и пищевой ценности отдельных видов меда. Идентификация меда. Фальсификация натурального меда и способы ее обнаружения. Показатели качества меда, методы исследования. Дефекты меда, причины их вызывающие, и меры предупреждения.</p>

2.19	Классификация и определение качества шоколада	<p>Какао-бобы как сырье для производства шоколада. Основные сорта и их характеристика, химический состав и пищевая ценность. Какао-масло и его свойства.</p> <p>Шоколад: классификация, характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество обыкновенного и десертного шоколада: сырье, процессы производства. Основные направления формирования ассортимента и его характеристика. Показатели качества и методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.</p>
2.20	Классификация и определение качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	<p>Фруктово-ягодные кондитерские изделия: мармелад, пастильные изделия, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр. Общая товароведная характеристика отдельных видов.</p> <p>Классификация и принципы формирования ассортимента. Особенности химического состава и пищевой ценности различных видов фруктово-ягодных кондитерских изделий. Формирование потребительских свойств отдельных видов фруктово-ягодных кондитерских изделий: сущность процессов студнеобразования, пенообразования др. Экспертиза качества, условия и сроки хранения.</p>
2.21	Классификация и определение качества сахаристых кондитерских изделий	<p>Карамельные изделия - общая товароведная характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, состав и свойства карамельной массы, патока, как антикристаллизатор, процессы производства. Классификация карамели и принципы формирования ассортимента. Характеристика начинок. Показатели качества карамельных изделий и методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.</p> <p>Конфеты. Классификация и общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства конфетных масс (помадных, фруктовых, жележных, пралиновых, кремовых, комбинированных, молочных, сбивных). Способы формирования конфетных масс и отделки корпусов. Виды глазури. Ассортимент конфет и его характеристика. Пути формирования ассортимента. Показатели качества и методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.</p>

2.22	Классификация и определение качества мучных кондитерских изделий	Мучные кондитерские изделия: печенье, галеты, крекер, пряники, торты, пирожные, кексы, ромовые бабы и др. Классификация и общая характеристика потребительских свойств. Химический состав и пищевая ценность различных видов мучных кондитерских изделий. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, процессы производства. Показатели качества и методы исследования. Дефекты мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.
2.2.	Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения	
2.2.1	Состояние рынка молочных и жировых товаров	Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли рынка молочными и жировыми товарами. Структура экспорта и импорта рынка молочных и жировых товаров. Рациональные нормы потребления молочных и жировых товаров.
2.2.2	Состояние рынка рыбных и мясных товаров	Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли рыбными и мясными товарами. Структура экспорта и импорта рыбных и мясных товаров. Среднедушевое потребление рыбных и мясных товаров в стране и мире. Задачи, стоящие перед рыбной и мясной отраслями промышленности
2.2.3	Формирование потребительских свойств растительных масел	Характеристика масличного сырья. Технологические особенности различных способов получения растительных масел. Способы очистки растительных масел. Сущность процесса рафинации, влияние отдельных этапов рафинации на формирование потребительских свойств растительных масел и формирование ассортимента. Товароведная характеристика отдельных видов растительных масел: их состав и свойства. Органолептические, физико-химические и показатели безопасности различных видов растительных масел. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения растительных масел. Изменение качества масла при хранении.
2.2.4	Формирование потребительских свойств и ассортимента животных топленых жиров	Особенности химического состава и пищевая ценность животных жиров. Характеристика основных свойств животных жиров. Классификация животных жиров по виду сырья, технологическим особенностям получения, качеству. Формирование потребительских свойств животных жиров в процессе производства. Торговые сорта, показатели качества, методы исследования. Изменение качества животных жиров в процессе

		<p>хранения. Условия и сроки транспортирования, хранения и реализации. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения животных жиров.</p>
2.2.5	<p>Актуальные проблемы развития масложировой отрасли и направления совершенствования ассортимента маргаринов</p>	<p>Направленные изменения природных свойств жиров с целью получения продуктов с заданными характеристиками. Сущность процессов гидрогенизации, переэтерификации, гидропереэтерификации, их использование в технологии получения жировых товаров.</p> <p>Характеристика сырья, применяемого при производстве маргаринов. Технологические приемы, направленные на модификацию свойств жирового сырья, применяемого для производства маргаринов. Применение эмульгаторов и их характеристика. Состав и свойства жировой основы маргаринов, их физические и структурно-механические свойства. Технология получения маргаринов. Химический состав и пищевая ценность маргаринов, направления пищевого использования.</p> <p>Классификация маргаринов по составу и назначению, консистенции и содержанию жира. Товароведная характеристика маргаринов различных видов.</p> <p>Жировые спрэды. Технология получения спрэдов. Химический состав и пищевая ценность спрэдов, направления пищевого использования. Классификация спрэдов по составу и назначению, консистенции и содержанию жира. Принципы формирования ассортимента. Товароведная характеристика спрэдов различных видов.</p> <p>Качество маргаринов и жировых спрэдов, методы исследования. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Изменения качества в процессе хранения. Виды потерь и причины их возникновения. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь маргаринов и жировых спрэдов при хранении и реализации.</p>
2.2.6	<p>Потребительские свойства, ассортимент и качество кулинарных и кондитерских жиров</p>	<p>Общая товароведная характеристика кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Химический состав и пищевая ценность, направления пищевого использования. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, процессы производства. Классификация и принципы формирования ассортимента кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Идентификационные признаки кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров.</p>

		Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения и реализации, дефекты.
2.2.7	Классификация и определение качества майонезов	Особенности состава и пищевая ценность майонеза. Характеристика способов получения майонеза и их влияние на потребительские свойства готового продукта. Классификация майонезов, принципы формирования ассортимента. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Показатели качества и методы исследования, дефекты. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь майонезов при хранении и реализации.
2.2.8	Классификация и определение качества молока и сливок	Химический состав и пищевая ценность молока и сливок. Важнейшие питательные вещества молока: азотистые белковые и небелковые; липиды молока, молочный сахар; минеральные вещества; витамины; ферменты; иммунные тела, гормоны и газы – их характеристика, и значение в питании. Свойства молока, процессы, протекающие в молоке на различных стадиях технологической обработки и при переработке. Сравнительная характеристика потребительских свойств молока различных сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на свойства молока. Формирование ассортимента молока и сливок. Нормируемые показатели качества и безопасности, оценка качества молока
2.2.9	Классификация и определение качества кисломолочных товаров	Пищевая ценность и состав кисломолочных продуктов, общая характеристика. Гомоферментативное и гетероферментативное брожение: отличительные особенности протекания биохимических процессов при получении кисломолочных продуктов. Характеристика стартовых культур микроорганизмов, используемых для приготовления различных групп кисломолочных продуктов. Способы сквашивания и их влияние на потребительские свойства продуктов. Классификация и товароведная характеристика различных групп кисломолочных продуктов. Кисломолочные напитки: простокваша, йогурт, ацидофильные напитки, кефир, кумыс. Особенности производства, сравнительная характеристика пищевой ценности и потребительских свойств. Качество, методы исследования. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.

		<p>Сметана. Пищевая ценность и общая характеристика сметаны, направления пищевого использования. Особенности производства сметаны. Классификация и факторы формирования ассортимента. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Экспертиза качества сметаны, дефекты, меры по сохранению качества и предотвращению, и снижению потерь.</p> <p>Творог и творожные изделия. Пищевая ценность и общая характеристика творога, направления пищевого использования. Особенности производства творога и различных видов творожных изделий. Характеристика сырья, применяемого для производства творожных изделий.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения творога и творожных изделий. Экспертиза качества творога и творожных изделий, дефекты, меры по сохранению качества, предотвращению и снижению потерь.</p> <p>Нормируемые показатели качества и безопасности, оценка качества кисломолочных товаров</p>
2.2.10	Классификация и определение качества масла коровьего	<p>Особенности химического состава и пищевой ценности масла коровьего, общая товароведная характеристика сливочного и топленого масел.</p> <p>Масло сливочное: особенности производства, влияние отдельных технологических операций на потребительские свойства масла. Классификация и принципы формирования ассортимента. Товароведная характеристика отдельных видов сливочного масла.</p> <p>Масло топленое: характеристика сырья для получения топленого масла. особенности технологии вытапливания молочного жира. Классификация и принципы формирования ассортимента топленого масла, товароведная характеристика.</p> <p>Паста масляная: Отличительные особенности масляных паст от сливочного масла, содержание жира в масляных пастах, особенности пищевой ценности. Классификация и принципы формирования ассортимента. Товароведная характеристика отдельных видов масляных паст.</p> <p>Спрэды молочные и смеси топленые: характеристика сырья для получения спрэдов молочных и смесей топленых, особенности технологии приготовления. Классификация и принципы формирования ассортимента спрэдов и смесей топленых, товароведная характеристика.</p>

		<p>Идентификационные критерии и классификация масла, масляных паст и молочных спрэдов.</p> <p>Качество, упаковка, маркировка, хранение масла коровьего различных видов и групп. Показатели качества и методы исследования. Использование балловой оценка для установления уровня качества различных видов масла. Изменение качества при хранении, процессы, происходящие при хранении. Условия транспортирования, хранения и реализации различных видов масла, дефекты вкуса и запаха, консистенции, цвета и упаковки. Меры по сохранению качества, потери и причины их возникновения</p>
2.2.11	Классификация и определение качества молочных консервов	<p>Общая характеристика молочных консервов, направления пищевого использования. Классификация молочных консервов в зависимости от исходного сырья и способов консервирования.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность сгущенных, стерилизованных и сухих молочных консервов. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств консервов: сырье, процессы производства, виды тары. Принципы формирования ассортимента молочных консервов и товароведная характеристика отдельных видов.</p> <p>Сухие молочные продукты для детского питания: особенности состава и пищевой ценности. Классификация и принципы формирования ассортимента. Направления пищевого использования, товароведная характеристика отдельных видов.</p> <p>Кисломолочные сухие продукты: особенности состава и свойств, направления пищевого использования, товароведная характеристика.</p> <p>Требования к качеству молочных консервов, методы исследования, особые требования к продукции детского назначения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Условия и сроки хранения, дефекты, меры по сохранению качества, предотвращению и снижению потерь.</p> <p>Нормируемые показатели качества и безопасности, оценка качества молочных консервов</p>
2.2.12	Классификация и определение качества сыров	<p>Пищевая и биологическая ценность сыров, значение в питании, общая товароведная характеристика.</p> <p>Сыры сычужные. Технологические особенности производства сычужных сыров и их влияние на формирование потребительских свойств: консистенции, рисунка, вкуса и аромата.</p>

		<p>Классификация сычужных сыров: твердые, полутвердые, мягкие, рассольные – принципы формирования ассортимента, технологические особенности получения сыров различных типов и ассортиментных наименований.</p> <p>Кисломолочные сыры: отличительные особенности производства кисломолочных сыров, особенности пищевой ценности и потребительских свойств. Классификация кисломолочных сыров, принципы формирования ассортимента. Товароведная характеристика кисломолочных сыров различных наименований.</p> <p>Плавленые сыры: характеристика сырья для производства плавленых сыров, технологические особенности их производства. Классификация плавленых сыров в зависимости от консистенции и наполнителей. Товароведная характеристика отдельных видов плавленых сыров.</p> <p>Качество, упаковка, маркировка, хранение сыров. Показатели качества и безопасности и оценка качества. Использование балловой оценки для установления уровня качества различных видов сыров.</p> <p>Изменение качества при хранении, процессы, происходящие при хранении. Условия транспортирования, хранения и реализации различных видов сыров, дефекты внешнего вида, вкуса и запаха, цвета и рисунка, консистенции. Меры по сохранению качества, потери и причины их возникновения.</p>
2.2.13	Классификация и определение качества мяса. Первичная переработка	<p>Особенности первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней и других видов убойных животных и птицы.</p> <p>Идентификационные признаки и классификация убойных животных</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль мяса. Условно-годное мясо. Классификация заболеваний животных в зависимости от природы возбудителя: инфекционные (микробные) заболевания, инвазионные (паразитарные) заболевания. Характеристика наиболее распространенных зоонозов, возможность и способы обеззараживания мяса, полученного от больных животных, направления пищевого использования условно-годного мяса.</p>

2.2.14	Товароведная характеристика мяса убойных животных Классификация и маркировка мяса убойных животных и разделка туш	<p>Ткани мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная, кровь – особенности морфологии. Соотношение тканей в мясе различных видов животных. Химический состав основных тканей мяса. Отличительные особенности белкового, липидного, минерального, витаминного состава тканей мяса. Экстрактивные вещества мяса, их влияние в формировании потребительских свойств мяса, влияние на организм человека. Пищевая ценность мяса.</p> <p>Классификация мяса убойных животных по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию. Товароведная маркировка и ветеринарное клеймение мяса убойных животных: направления пищевого использования.</p> <p>Научные основы разделки туш. Схемы разделки говядины, свинины, баранины на отруба. Идентификационные признаки отдельных отрубов.</p>
2.2.15	Автолитические изменения в мясе убойных животных и основы хранения мяса	<p>Общие сведения о биохимических изменениях в мясе. Изменения свойств мяса в процессе автолиза.</p> <p>Отличительные признаки мяса с отклонениями в течении автолиза. Глубокий автолиз – причины возникновения, характерные признаки.</p> <p>Способы ускорения и замедления процессов созревания мяса. Классификация термического состояния мяса. Способы и режимы охлаждения мяса убойных животных и птицы. Изменения качества охлажденного мяса при хранении. Способы и режимы замораживания мяса убойных животных и птицы. Хранение замороженного мяса, изменения потребительских свойств при хранении.</p>
2.2.16	Классификация и определение и прочих продуктов из мяса	<p>Пищевая ценность колбасных изделий Формирование потребительских свойств колбасных изделий. Колбасы для детского и специального питания и колбасы с заданным химическим составом: особенности потребительских свойств и товароведная характеристика.</p> <p>Изучение принципов построения ассортимента и оценка качества колбасных изделий</p> <p>Пищевая ценность продуктов из мяса. Формирование потребительских свойств продуктов из мяса. Сущность процесса цветообразования. Требования к качеству, дефекты и хранение продуктов из мяса.</p>

		<p>Пищевая ценность мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов. Формирование ассортимента и потребительских свойств полуфабрикатов. Пищевая ценность мясных и мясосодержащих консервов. Классификация консервов. Формирование потребительских свойств консервов.</p> <p>Требования к качеству, дефекты и хранение колбасных изделий и продуктов из мяса, мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, мясных и мясосодержащих консервов</p> <p>Идентификационные признаки и классификация колбасных изделий, изделий из мяса, мясных полуфабрикатов и мясных консервов.</p>
2.2.17	<p>Направления переработки мяса домашней птицы. Классификация и определение качества изделий из мяса птицы</p>	<p>Классификация мяса домашней птицы. Тканевый состав и пищевая ценность мяса птицы. Качество мяса птицы. Продукты переработки мяса птицы: принципы формирования ассортимента и потребительских свойств. Экспертиза качества, изменения качества при хранении.</p> <p>Идентификационные признаки и классификация мяса птицы и изделий из мяса птицы</p>
2.2.18	<p>Классификация, пищевая ценность, оценка качества пищевых яиц и яйцепродуктов</p>	<p>Классификация, морфологическое строение, химический состав куриных яиц. Товароведная характеристика гусиных, утиных, перепелиных яиц и яиц цесарки. Упаковка, маркировка, хранение пищевых яиц.</p> <p>Оценка качества пищевых яиц</p> <p>Товароведная характеристика, упаковка, маркировка, хранение и оценка качества яйцепродуктов</p>
2.2.19	<p>Общие сведения о рыбе. Химический состав и пищевая ценность рыбы</p>	<p>Классификация промысловых рыб по строению костей скелета, морфологическим и биологическим признакам, образу жизни, длине и массе, полу, времени улова и другим признакам. Характеристика и идентификационные признаки семейств промысловых рыб.</p> <p>Строение тела рыбы. Массовый состав рыбы. Съедобные и несъедобные части тела рыбы и ее органов. Факторы, влияющие на выход и соотношение съедобных и несъедобных частей.</p> <p>Особенности химического состава и энергетической ценности рыбы. Факторы, влияющие на химический состав рыбы. Содержание и характеристика белков, липидов, минеральных веществ, их пищевая и биологическая ценность. Небелковые</p>

		азотистые экстрактивные вещества. Значение их для человека. Влияние этих веществ на качество рыбы
2.2.20	Классификация и определение качества живой товарной рыбы, охлажденной и мороженой рыбы	<p>Потребительские свойства. Основы биотехнического состава. Способы и условия содержания живой рыбы. Посмертные изменения. Болезни и паразиты живой рыбы. Требования к качеству, хранение.</p> <p>Способы охлаждения и их влияние на потребительские свойства охлажденной рыбы. Способы разделки охлажденной рыбы. Качество, условия и сроки хранения. Процессы, проходящие при хранении охлажденной рыбы.</p> <p>Способы замораживания, их влияние на потребительские свойства мороженой рыбы. Способы разделки мороженой рыбы. Качество, условия и сроки хранения. Процессы, проходящие при хранении мороженой рыбы.</p> <p>Дефекты охлажденной и мороженой рыбной продукции.</p>
2.2.21	Направления переработки рыбного сырья. Классификация, потребительские свойства рыбных товаров. Определение качества.	<p>Характеристика основных способов переработки рыбного сырья: посол, копчение, вяление, сушка, консервирование.</p> <p>Изменение потребительских свойств рыбного сырья в зависимости от способов технологической обработки.</p> <p>Биотехнологические основы созревания соленой и маринованной рыбы. Ассортимент и товароведная характеристика соленой рыбы.</p> <p>Рыбные пресервы - товароведная характеристика и особенности формирования потребительских свойств.</p> <p>Формирование потребительских свойств копченой рыбы, сушено-вяленых и балычных изделий. Формирование ассортимента и товароведная характеристика отдельных видов.</p> <p>Процессы, происходящие при хранении. Требования к качеству и упаковка.</p> <p>Экспертиза качества соленой, копченой, сушеной и вяленой рыбной продукции.</p> <p>Формирование потребительских свойств рыбных консервов. Классификация и формирование ассортимента. Процессы, происходящие при хранении. Требования к качеству, упаковка и маркировка рыбных консервов.</p> <p>Изучение ассортимента, оценка качества рыбных консервов</p> <p>Дефекты рыбных продуктов переработки рыбы: технологические, предреализационные.</p>

2.2.22	Классификация и определение качества икорных товаров	Особенности формирования потребительских свойств икры из осетровых, лососевых и частиковых рыб. Характеристика ассортимента, особенности пищевой ценности. Качество, условия и сроки хранения икры. Характеристика аналоговой икры. Нормативные показатели качества, оценка качества икорных товаров Дефекты икорной продукции
--------	--	---

3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Форма контроля по дисциплинам экзамен в форме электронного тестирования.

Тестирование осуществляется с ограничением по времени – 60 минут.

Критерии оценки:

«Зачтено» - ставится при 80 % и более правильных ответов на вопросы теста.

«Не зачтено» - ставится при менее 70% правильных ответов на вопросы теста.

При невыполнении теста дается возможность его пересдать не ранее чем через 3 месяца после даты тестирования. Подготовка осуществляется самостоятельно, либо прохождение программы повышения квалификации по профилю деятельности. Эксперты, успешно прошедшие аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Экспертизе продовольственных товаров» состоит из 2 разделов:

Раздел 1 Общие-нормативные вопросы. Права, обязанности и действия экспертов.

Раздел 2 Экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения.

По первому разделу изучите и проанализируйте основную нормативную документацию, права, обязанности и требования к экспертам. Обучение экспертов, аттестация, аккредитация экспертной организации и эксперта. Реестр системы ТПП. проанализируйте состояние рынка, экспорта и импорта плодово-овощных и зерномучных, вкусовых и кондитерских товаров.

Порядок проведения экспертиз продукции экспертами ТПП и экспертными организациями. Нормативные акты, определяющие экспертизы качества товара. Права, обязанности и требования к экспертам.

Виды экспертиз и особенности их проведения: количественная, качественная, ассортиментная, комплексная и т.д. Информационно- справочные обеспечение экспертизы. Маркировка. Товарные знаки. Правила оформления заявки на проведение экспертизы, акта отбора проб. Техническое регулирование и стандартизация в РФ, ЕврАзес Основы Таможенного Кодекса, регулирующего деятельность в области экспорта. Товарная номенклатура ВЭД. Основы судебной экспертизы Идентификация и выявление фальсифицированной продукции.

По 2 разделу проанализируйте вопросы классификации (в том числе в ТНВЭД) зерномучных товаров и товароведной характеристике отдельных видов – муки, крупы, хлебобулочных и макаронных изделий. Изучите показатели, характеризующие пищевую ценность зерномучных товаров. Рассмотрите

факторы, формирующие и сохраняющие качество зерномучных товаров, а также возможные дефекты и возникновение потерь на примере хлебобулочных изделий. Особое внимание уделите современным физико-химическим методам экспертизы данной группы товаров.

Особое внимание уделите вопросам методологии оценки качества свежих и переработанных плодов, овощей и грибов, их сохраняемости и способам консервирования. Подробно изучите, какие процессы могут происходить на всех этапах товародвижения плодоовощной продукции. Изучите виды потерь овощей и плодов, возникающих при хранении, транспортировании и реализации, а также способы их учёта и предотвращения. Особое внимание уделите вопросам длительного хранения плодоовощной продукции в хранилищах и правилам реализации её в розничной торговой сети. Изучите классификационные признаки плодоовощной продукции, в том числе по ТН ВЭД.

Изучите факторы формирования ассортимента и качества отдельных групп вкусовых товаров, а также классификационные признаки и особенности экспертизы вкусовых товаров. Особое внимание уделите органолептическим и современным физико-химическим методам экспертизы данной группы товаров.

Изучите факторы формирования ассортимента и качества отдельных групп кондитерских товаров, меда, а также классификационные признаки и особенности оценки качества кондитерских товаров. Особое внимание уделите органолептическим и современным физико-химическим методам экспертизы данной группы товаров, а также показателям качества и безопасности кондитерских товаров.

По второму разделу проанализируйте состояние рынка, экспорта и импорта молочных и жировых, мясных и рыбных товаров.

Проанализируйте вопросы классификации (в том числе в ТН ВЭД) жировых товаров и товароведной характеристике отдельных видов – растительных масел, маргаринов, майонезов. Изучите показатели, характеризующие пищевую ценность жировых товаров. Рассмотрите факторы, формирующие и сохраняющие качество жировых товаров, а также возможные дефекты. Особое внимание уделите вопросам длительного хранения, а также современным физико-химическим методам экспертизы данной группы товаров.

Особое внимание уделите вопросам методологии оценки качества молочных товаров, их сохраняемости и способам консервирования. Подробно изучите, какие процессы могут происходить на всех этапах товародвижения молочной продукции. Изучите виды потерь, возникающих при производстве, хранении, транспортировании и реализации, а также способы их учёта и предотвращения. Особое внимание уделите вопросам длительного хранения.

Изучите факторы формирования ассортимента и качества отдельных групп мясных товаров. Изучите классификационные признаки и особенности экспертизы мясных товаров. Особое внимание уделите органолептическим и современным физико-химическим методам экспертизы данной группы товаров.

Изучите факторы формирования ассортимента и качества отдельных групп рыбных товаров. Изучите классификационные признаки и особенности экспертизы рыбных товаров. Особое

внимание уделите органолептическим и современным физико-химическим методам экспертизы данной группы товаров, а также показателям качества и безопасности рыбных товаров.

3.1. Темы для подготовки к экзаменам

1. Сравнительная характеристика мягкой и твердой пшеницы по ботаническим свойствам, химическому составу и использованию. Товарная классификация пшеницы. Требования к качеству.
2. Сравнительная характеристика пищевой ценности отдельных видов крупы. Пути повышения пищевой ценности крупы.
3. Классификация и ассортимент муки, пути совершенствования ассортимента. Характеристика типов и сортов пшеничной и ржаной муки. Требования к качеству муки.
4. Хлебопекарные свойства пшеничной муки, методы их определения, способы улучшения.
5. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий, пути совершенствования ассортимента изделий, вырабатываемых в России.
6. Химический состав и пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. Пути повышения качества и пищевой ценности хлеба.
7. Дефекты и болезни хлеба, причины возникновения и меры предупреждения.
8. Транспортирование, правила приемки в торговых предприятиях, условия и сроки хранения хлеба. Процессы, происходящие при хранении хлеба, их влияние на качество хлеба. Пути замедления черствения и усыхания хлеба.
9. Классификация и ассортимент макаронных изделий, пути совершенствования ассортимента, требования к качеству макаронных изделий.
10. Товароведная характеристика картофеля: строение, химический состав, классификация, ботанические сорта, условия хранения.
11. Значение плодов и овощей в питании человека.
12. Товароведная характеристика квашеных овощей и моченых плодов: пищевая ценность; процессы, протекающие при квашении; технология производства; показатели качества, дефекты, условия хранения.
13. Товароведная характеристика соленых овощей: пищевая ценность; процессы, протекающие при солении; технология производства; показатели качества, дефекты, условия хранения.
14. Плодоовощные консервы: пищевая ценность, классификация, ассортимент, технология производства, показатели качества, дефекты, условия хранения.
15. Факторы, влияющие на сохраняемость свежих овощей и плодов.
16. Химический состав свежих овощей и плодов.
17. Этиловый спирт: влияние алкоголя на организм человека, свойства спирта, формирование потребительских свойств, товарные сорта, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение.
18. Желтый, красный байховый чай: особенности производства, экспертиза качества, хранение, дефекты.
19. Кофе натуральный жареный: пищевая ценность, разновидность и ботанические сорта кофе, формирование потребительских свойств. Классификация, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.

20. Водка: формирование потребительских свойств, классификация, ассортимент, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение. Конкурентоспособность Российских водок.
21. Байховый черный чай: пищевая ценность, формирование потребительских свойств, характеристика торговых сортов, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.
22. Коньяк: формирование потребительских свойств, процессы при созревании, классификация, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.
23. Настойки: особенности производства, классификация, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение.
24. Пиво: химический состав, формирование потребительских свойств, классификация, ассортимент, экспертиза качества, хранение, дефекты.
25. Ликероводочные изделия формирование потребительских свойств, классификация, ассортимент, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение.
26. Сравнительная характеристика печенья сахарного и затяжного по рецептуре, производству, внешнему виду, экспертиза качества, упаковка, хранение.
27. Вина и винные напитки: особенности производства, ассортимент, экспертиза качества, упаковка, хранение.
28. Игристые вина (кроме шампанского): формирование потребительских свойств, способы шампанизации, классификация, ассортимент, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение.
29. Байховый зеленый чай: формирование потребительских свойств, торговые сорта, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.
30. Поваренная соль: способы получения и обработки, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.
31. Пряники, особенности производства, состав, классификация, ассортимент, экспертиза качества, хранение.
32. Шоколад: состав, формирование качества и ассортимента шоколада в процессе производства, классификация, ассортимент, пищевая ценность, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение.
33. Потребительские свойства, классификация и ассортимент сахара. Способы и условия хранения сахара, изменение качества в процессе хранения.
34. Виды меда и их характеристика. Физические свойства меда, их значение для определения качества.
35. Пастильные изделия: сырье, формирование качества в процессе производства, классификация, ассортимент, пищевая ценность, экспертиза качества, хранение.
36. Какао-бобы: химический состав, классификация, экспертиза качества, упаковка, хранение.
37. Марципановые, пралиновые конфеты и типа пралине: отличительные особенность состава, производства. Характеристика ассортимента, экспертиза качества, хранение
38. Карамель: состав, свойства, классификация, характеристика леденцовой, молочной, мягкой карамели, ассортимент. Экспертиза качества, хранение.

39. Печенье: пищевая ценность, отличительные особенности печенья различных видов. Факторы, влияющие на формирование ассортимента и качество печенья, экспертиза качества, упаковка, хранение.
40. Торты, пирожные: классификация, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Пищевая ценность, характеристика отдельных видов, экспертиза качества, упаковка, хранение.
41. Мармелад фруктово-ягодный: сырьё, формирование качества и ассортимента мармелада в процессе производства, пищевая ценность, экспертиза качества, упаковка, хранение.
42. Сравнительная характеристика цветочного, падевого и сахарного меда по химическому составу, потребительским свойствам. Способы распознавания.
43. Фруктовые, фруктово-желейные и грильяжные конфеты: отличительные особенности состава, производство, характеристика ассортимента, экспертиза качества, хранение.
44. Варенье, повидло, джем, желе, цукаты. Особенности производства, состава, пищевая ценность, экспертиза качества, упаковка, хранение.
45. Виды меда и их характеристика, пищевая ценность, экспертиза качества, упаковка, маркировка.
46. Какао-порошок: состав, особенности производства, пищевая ценность, ассортимент, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение.
47. Классификационные критерии виноградных вин: насыщенность углекислотой, цвет, способ производства, срок выдержки и качество напитка.
48. Мягкие (наливные) маргарины: особенности производства, ассортимент, экспертиза качества, хранение.
49. Требования к молоку и молочным продуктам в соответствии с положениями Федерального закона от 13.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
50. Растительные масла: факторы, влияющие на формирование потребительских свойств масел.
51. Рафинированное и нерафинированное растительные масла: отличительные признаки, использование, хранение.
52. Масло коровье. Химический состав, пищевая ценность, классификация
53. Масло подсолнечное: сырьё, способы получения, виды и марки; экспертиза качества, хранение, использование.
54. Кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры, общая характеристика, схема производства, требования к качеству, хранение.
55. Сметана: сырьё, формирование потребительских свойств в процессе производства.
56. Пищевые жиры: значение в питании, классификация, свойства жиров.
57. Масло коровье: основные методы производства. Влияние методов производства на потребительские свойства готового продукта.
58. Животные топленые жиры. Особенности химического состава; сырьё и способы получения, экспертиза качества, хранение.
59. Кисломолочные напитки смешанного брожения: сущность и способы производства, виды, экспертиза качества, хранение.
60. Майонез: состояние рынка майонеза, классификация, экспертиза качества, хранение.

61. Сливочное масло: экспертиза качества масла коровьего, маркировка, хранение, транспортирование.
62. Биотехнология кисломолочных напитков и сметаны. Роль заквасок в формировании качества готовой продукции. Способы производства кисломолочных напитков.
63. Ненасыщенные жирные кислоты в составе пищевых жиров, их влияние на потребительские свойства жиров.
64. Творог: сырьё, способы получения, их влияние на качество.
65. Спрэды: сырьё, производство, классификация, требование к качеству, хранение.
66. Рассольные сыры: химический состав, пищевая ценность, особенности производства, экспертиза качества, хранение.
67. Хранение пищевых жиров: процессы, происходящие при хранении жиров, их влияние на качество жиров.
68. Кисломолочные продукты: сущность и способы производства, пищевая ценность, диетические и лечебные свойства, классификация.
69. Кукурузное и соевое масла: сырьё, способы получения, особенности химического состава и пищевой ценности, виды, марки, экспертиза качества, хранение, использование.
70. Сливки питьевые - ассортимент, требования к качеству, упаковке, транспортированию, хранению.
71. Маргарин: химический состав, пищевая ценность, нормы потребления, экспертиза качества, хранение.
72. Сыры плавленые: химический состав, пищевая ценность, сырьё и стадии производства, классификация, хранение.
73. Сыры сычужные: классификация, ассортимент, экспертиза качества, хранение.
74. Рапсовое и горчичное масла: особенности химического состава, пищевая ценность, экспертиза качества, использование, хранение.
75. Творог: химический состав, пищевая ценность, классификация, экспертиза качества, хранение.
76. Рафинация растительных масел: значение, способы рафинации, их влияние на качество масла.
77. Экспертиза качества сливочного масла, определяемые показатели, их характеристика и значение
78. Оливковое масло. Особенности химического состава, пищевая ценность, виды, использование, экспертиза качества, хранение.
79. Кисломолочные напитки, экспертиза качества, пороки кисломолочных напитков, органолептические свойства, их изменение в процессе хранения.
80. Сухие молочные продукты. Производство, влияние технологии производство на качество готовой продукции. Органолептические свойства сухих молочных продуктов и их изменение при хранении.
81. Майонез: химический состав, пищевая ценность, формирование потребительских свойств в процессе производства.

82. Сыры: экспертиза качества, пороки сыров, причины их возникновения.
83. Масло комбинированное (спрэды). Ассортимент, классификация комбинированных масел, экспертиза качества.
84. Динамика производства основных видов мясной и рыбной продукции. Состояние сырьевой базы.
85. Структура импорта и экспорта мяса различных видов животных и птицы и рыбы. Среднедушевое потребление мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных товаров в стране и мире.
86. Классификация и маркировка мяса убойных животных.
87. Ветеринарно-санитарный контроль мяса. Условно-годное мясо.
88. Общие сведения о биохимических изменениях в мясе. Изменения свойств мяса в процессе автолиза.
89. Классификация термического состояния мяса. Способы и режимы охлаждения мяса убойных животных и птицы. Изменения качества охлажденного мяса при хранении.
90. Способы и режимы замораживания мяса убойных животных и птицы.
91. Хранение замороженного мяса, изменения потребительских свойств при хранении.
92. Пищевая ценность колбасных изделий. Формирование потребительских свойств вареных колбасных изделий.
93. Пищевая ценность колбасных изделий. Формирование потребительских свойств копченых колбасных изделий.
94. Изучение принципов построения ассортимента и оценка качества колбасных изделий.
95. Пищевая ценность продуктов из мяса. Формирование потребительских свойств продуктов из мяса.
96. Классификация и товароведная характеристика продуктов из мяса.
97. Сущность процесса посола мясного сырья и цветообразования мясных продуктов.
98. Требования к качеству, дефекты и хранение продуктов из мяса.
99. Классификация полуфабрикатов. Формирование ассортимента и потребительских свойств полуфабрикатов.
100. Пищевая ценность мясных и мясо содержащих консервов. Классификация консервов.
101. Требования к качеству, дефекты и хранение колбасных изделий и продуктов из мяса.
102. Требования к качеству, дефекты и хранение мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
103. Тканевый состав и пищевая ценность мяса птицы. Качество мяса птицы.
104. Продукты переработки мяса птицы: принципы формирования ассортимента и потребительских свойств.
105. Развитие рыбного хозяйства. Современное состояние и динамика уловов. Значение рыбы как источника питания.
106. Строение тела рыбы и тканевый состав. Потребительские свойства.
107. Способы охлаждения и их влияние на потребительские свойства охлажденной рыбы. Способы разделки охлажденной рыбы.
108. Способы замораживания, их влияние на потребительские свойства мороженой рыбы. Способы разделки мороженой рыбы.

109. Характеристика основных способов переработки рыбного сырья: посол.
110. Классификация и товароведная характеристика рыбы соленой.
111. Биотехнологические основы созревания соленой и маринованной рыбы. Ассортимент и товароведная характеристика соленой рыбы.
112. Характеристика основных способов переработки рыбного сырья: копчение.
113. Классификация и товароведная характеристика рыбы копченой.
114. Характеристика основных способов переработки рыбного сырья: вяление, сушка, консервирование.
115. Классификация и товароведная характеристика рыбы вяленой и сушеной.
116. Изменение потребительских свойств рыбного сырья в зависимости от способов технологической обработки.
117. Рыбные пресервы - товароведная характеристика и особенности формирования потребительских свойств.
118. Экспертиза качества рыбных пресервов.
119. Экспертиза качества соленой, копченой рыбной продукции.
120. Формирование потребительских свойств рыбных консервов. Классификация и формирование ассортимента.
121. Экспертиза качества рыбных консервов.
122. Характеристика ассортимента, особенности пищевой ценности, качество, условия и сроки хранения икры.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ

4.1. Материально-технические условия

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

- компьютер для преподавателя с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- аудитория для проведения очных лекций с возможностью онлайн-трансляций (Вебинаров), видеопроектор, настенный экран для проведения интерактивных лекций;
- аудиоколонки, микрофон для подачи звука;
- видеочкамера, вебкамера для видеозаписи лекций и их онлайн-трансляций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- электронная библиотека информационно-справочной системы «Техэксперт»;
- справочная правовая система Консультант Плюс;
- стандарты и методические рекомендации по проведению экспертизы.

Рабочее место слушателя и преподавателя соответствуют государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. Все помещения имеют централизованную систему водоснабжения, отопления и канализации, а также оснащены автоматической системой противопожарной безопасности и индивидуальными средствами пожаротушения (огнетушителями). Воздухообмен помещений обеспечивается за счет приточно-вытяжной вентиляционной системы и современной системы кондиционирования.

Технические характеристики оборудования учебных кабинетов:

№ п/п	Наименование характеристики	Значение характеристики
1	Рабочая станция:	
	Архитектура процессора	x86
	Тактовая частота процессора	2,0 ГГц
	Объем ОЗУ	1 Гб
	Объем жесткого диска	128 Гб
	Видеоконтроллер	интегрированный
	Аудиоконтроллер	интегрированный
	Сетевой адаптер	10/100 Мбит/с
	Клавиатура и мышь	В комплекте
	Наушники	наличие
2	Операционная система:	
	Windows XP SP3, Windows 7	32 и 64 Bit
3	Программное обеспечение:	
	Internet Explorer 9, Google Chrome 37 и выше, Mozilla Firefox 32 и выше	-
	Adobe Flash Player, Sun Java JRE	-
4	Монитор жидкокристаллический:	
	Размер экрана по диагонали	19 дюймов
	Разрешение экрана	1024x768
	Скорость Интернет-канала	128 Кбит/сек свободного входного трафика на одно учебное место

4.2. Кадровые условия.

Преподавательский состав состоит из практикующих экспертов системы ТПП на уровне не ниже начальника отдела, руководителя направления, с опытом работы от 10 лет и более по данному направлению, преподавателей аккредитованных ТПП Эксперт, преподавателей ведущих ВУЗов кафедры «Товарная экспертиза».

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

а) нормативные документы

О ветеринарии: федер. закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. От 18.07.2011) // Ведомости СНД и ВС РФ. – 1993. – N 24. – Ст. 857. - Кон-сультантПлюс [Электрон.ресурс]. – Электрон.дан. - [М., 2011.]

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. Законот 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2012) // СЗ РФ.– 1999. – N 14. - Ст. 1650. - КонсультантПлюс [Электрон.ресурс]. – Электрон.дан. - [М., 2011.]

2. Об экологической экспертизе: федер. закон от 23.11.1995 N 174-ФЗ (сизм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2011) // СЗ РФ. – 1995. - N 48. - Ст. 4556 .- КонсультантПлюс [Электрон.ресурс]. – Электрон.дан. - [М., 2011.]

3. ОК 005-93. Общероссийский классификатор продукции [Электрон.ресурс] : утв. Постановлением Госстандарта РФ от 30.12.1993 № 301. -Введ.1994-07.01. – М. : Изд-во стандартов, 2005. – КонсультантПлюс. Электрон.дан. – [М., 2011]

4. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России) / ГТК Российской Федерации. - КонсультантПлюс. – Электрон.дан. - [М., 2011.].

5. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы [Электрон.ресурс]: СанПиН2.3.2.1078 –01: утв. пост. Гл. гос. санит. врача РФ от 06.11.2001 (зарег.В Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) // Российская газета. – 2002. - N 106. -КонсультантПлюс. – Электрон.дан. - [М., 2011.]

Стандарты ТПП РФ

10-01-15 «Система стандартизации Торгово-промышленной палаты Российской Федерации. Основные положения»

10-02-07 «Положение об экспертной организации»

10-03-10 «Порядок аккредитации экспертной организации»

10-11-07 «Положение об инспекционном контроле деятельности экспертных организаций, аккредитованных в системе «ТПП Эксперт»

12-13-17 «Система менеджмента качества торгово-промышленной палаты. Общие требования. Методические рекомендации»

20-03-10 «Порядок проведения экспертизы экспертными организациями/подразделениями торгово-промышленных палат в Российской Федерации. Общие положения»

21-125-17 «Методы товарной экспертизы. Методические рекомендации»

50-01-10 «Положение о Реестре системы «ТПП Эксперт»

50-02-10 «Положение об экспертах Торгово-промышленной палаты Российской Федерации»

50-03-10 «Положение о Комиссии Правления ТПП РФ по экспертизе и аттестации экспертов»

50-05-10 «Положение об удостоверении эксперта ТПП РФ по товарной экспертизе»

50-10-09 «Порядок организации дополнительного профессионального образования сотрудников торгово-промышленных палат»

61-14-15 «Оценка стоимости изделий из драгоценных камней и драгоценных металлов. Методические рекомендации»

90-01-06 «Правила функционирования системы добровольной сертификации инспекционных услуг «ИНСПЕКТСЕРТ»

90-02-06 «Положение о Центральном органе»

90-09-06 «Типовое положение об органе по сертификации инспекционных услуг»

- 21-32-06 «Экспертиза товаров по отнесению к коду ТН ВЭД России. Методические рекомендации»
- 21-14-14 «Экспертиза качества тары. Методические рекомендации»
- 21-87-17 «Порядок проведения судебной экспертизы экспертными организациями торгово-промышленных палат в Российской Федерации. Методические рекомендации»
- 21-78-09 «Порядок отбора образцов (проб) продукции. Общие положения»
- 21-07-10 «Экспертиза плодоовощной консервной продукции. Методические рекомендации»
- 21-19-12 «Экспертиза плодоовощной продукции. Методические рекомендации»
- 21-20-00 «Экспертиза бахчевых культур в местах реализации. Методическое пособие»
- 21-22-10 «Экспертиза орехов и ядер орехов. Методические рекомендации»
- 21-25-10 «Экспертиза фруктов сушеных. Методические рекомендации»
- 21-30-02 «Экспертиза импортного сахара-сырца в портах. Методические рекомендации»
- 21-33-12 «Экспертиза рыбы мороженой. Методические рекомендации»
- 21-38-05 «Вода минеральная природная питьевая. Методика экспертизы»
- 21-43-06 «Икра лососевая зернистая. Методическое пособие по экспертизе»
- 21-46-06 «Мясо. Методика по экспертизе»
- 21-53-11 «Экспертиза кофе зеленого (сырого) и какао-бобов. Методические рекомендации»
- 21-56-06 «Мед натуральный. Методическое пособие по проведению экспертизы»
- 21-59-06 «Плоды цитрусовые. Экспертиза количества и качества»
- 21-65-08 «Молоко и молочные продукты (молочное сырье, молочные и молкосодержащие продукты, молочные продукты специального назначения, вторичное молочное сырье). Методика экспертизы»
- 21-66-08 «Мороженое. Методика экспертизы»
- 21-67-08 «Молочные консервы. Методика экспертизы»
- 21-68-08 «Продукты маслоделия. Методика экспертизы»
- 21-69-08 «Сыры. Методика экспертизы»
- 21-80-14 «Экспертиза качества детских игрушек. Методические рекомендации»
- 21-81-09 «Экспертиза чая черного/зеленого байхового, нефасованного и фасованного. Методические рекомендации»
- 21-82-10 «Экспертиза виноградных вин»
- 21-83-10 «Экспертиза круп. Методические рекомендации»
- 21-85-11 «Экспертиза кондитерских изделий. Методические рекомендации»
- 21-89-11 «Экспертиза продуктов переработки овощей и фруктов. Методические рекомендации»
- 21-90-11 «Экспертиза масла растительного. Методические рекомендации»
- 21-91-11 «Экспертиза консервированной продукции. Методические рекомендации»
- 21-92-11 «Экспертиза шоколада. Методические рекомендации»
- 21-94-11 «Экспертиза крепких алкогольных напитков. Методические рекомендации»
- 21-100-11 «Порядок проведения экспертизы импортных пряностей. Методические рекомендации»
- 21-101-12 «Экспертиза продуктов пчеловодства. Методические рекомендации»

- 21-103-12 «Экспертиза сахара. Методические рекомендации»
- 21-105-13 «Экспертиза кофе натурального жареного и натурального растворимого. Методические рекомендации»
- 21-106-13 «Экспертиза соковой продукции из фруктов и овощей. Методические рекомендации»
- 21-108-13 «Экспертиза муки. Методические рекомендации»
- 21-109-13 «Экспертиза яиц и яичных продуктов. Методические рекомендации»
- 21-110-13 «Экспертиза пресервов рыбных. Методические рекомендации»
- 21-111-14 «Экспертиза карамели. Методические рекомендации»
- 21-112-14 «Экспертиза варенья, джемов и повидла. Методические рекомендации»
- 21-115-13 «Экспертиза морепродуктов мороженых. Методические рекомендации»
- 21-117-13 «Экспертиза быстрозамороженных фруктов и овощей. Методические рекомендации»
- 21-120-15 «Экспертиза макаронных изделий. Методические рекомендации»
- 21-122-15 «Экспертиза какао-продуктов и заменителей масла какао. Методические рекомендации»
- 21-123-15 «Экспертиза мебели. Методические рекомендации»
- 21-124-15 «Экспертиза копченых продуктов из мяса. Методические рекомендации»

Основная литература

1. Вытовтов А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [электронный ресурс]: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с. - <http://www.znanium.com>
2. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [электронный ресурс]: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 448 с. - <http://www.znanium.com>
3. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К, 2009. – 397 с.
4. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учеб. для вузов / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2008. – 132 с.
5. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учеб.для вузов/ Л.М.Коснырева, В.И.Криштафович, В.М.Позняковский. –М.: Академия, 2008. – 319с.
6. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [электронный ресурс]: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 448 с. - <http://www.znanium.com>
7. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К, 2009. – 397 с.
8. Вытовтов А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [электронный ресурс]: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. -.576 с. - <http://www.znanium.com>
9. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учеб.для вузов/ А.В. Рыжакова. –М.: Академия, 2005. – 224с.

Дополнительная литература

1 Справочник по товароведению продовольственных товаров. / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Т.Г. Родиной. – М.: Колос, 2003. – 607 с.

2 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб. для вузов / Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. Л.Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2009. – 800 с. – (Серия «Высшая школа»).

3 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаборатор. практикум / под ред. В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К, 2010. – 589 с.

4 Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Ин-т питания РАМН; под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. -235 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

базы данных, информационно–справочные и поисковые системы:

1. www.rospotrebnadzor.ru - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. www.gost.ru - сайт Федерального агентства по техническому регулированию
3. www.ozpp.ru – Межрегиональная общественная организация «Общество защиты прав потребителей «Общественный контроль»
4. www.interstandart.ru - ФГУ «Консультационно-внедренческая фирма в области международной стандартизации и сертификации - Фирма «ИНТЕРСТАНДАРТ»
5. www.stq.ru - РИА «Стандарты и качество»
6. www.spros.ru – сайт журнала «Спрос»
7. www.znaytovar.ru – сайт «Товароведение и экспертиза товаров»



ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
СОЮЗЭКСПЕРТИЗА
АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

Документ подписан электронной подписью
АНО «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 01857cbe00a7aa4cb24e3e4db5ce11cf47

Владелец Биматов Марат Рамилевич

Действителен с 12.08.2019 до 12.08.2020