

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ
И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА
СВЕЖИХ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ**

Срок обучения	1 неделя / 36 учебных часов
Целевая аудитория	Товароведы, специалисты в сфере товароведения и экспертизы качества плодоовощной продукции.
Цель курсов	Формирование у слушателей системы знаний и умений, профессиональных компетенций в области товароведения и экспертизы свежих фруктов и овощей.

ПРОГРАММА

1. Общая характеристика фруктов и овощей: Показатели качества. Градация качества. Товарная обработка фруктов и овощей. Научные принципы хранения фруктов и овощей. Процессы, происходящие при хранении. Методы хранения. Классификация фруктов и овощей. Сорта фруктов и овощей. Понятие о районировании и селекции фруктов и овощей. Изменения, происходящие в клеточных структурах фруктов и овощей и их влияние на качество. Правила размещения с учетом товарного соседства и биологических особенностей. Особенности маркировки. Микробиологические требования к качеству и безопасности свежих фруктов и овощей. Техническое нормирование качества и безопасности фруктов и овощей по ТР ТС.
2. Фрукты и орехоплодные.
3. Овощи и грибы.
4. Психология и этика делового общения.