

**ПРОГРАММА КУРСА**  
**ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА**  
(Консьюмерская экспертиза)

Изучение основ идентификации и товарной экспертизы основных пищевых продуктов;

Ознакомление с факторами, влиявшими на:

- безопасность пищевых продуктов;
- сохранение качества пищевых продуктов;
- снижения потерь пищевых продуктов;
- продления сроков годности пищевых продуктов;

Получение представления о критериях и показателях безопасности и методах анализа степени риска при употреблении пищевых продуктов, содержащих загрязнения разных видов;

Правовые и организационные основы безопасности пищевых продуктов;

**Блок 1. Всего часов 5.**

**Идентификация, фальсификация, виды брака пищевой продукции.**

Основные понятия в области безопасности пищевых продуктов.

Понятие про нормативы предельно-допустимых уровней токсичности продовольственного сырья;

Идентификация товара. Обязательная информация о продуктах питания.

**Практическая работа № 1**

Оценка безопасности пищевых продуктов по их ингредиентному составу, определение видов возможной фальсификации пищевых продуктов

**Блок 2. Всего часов 5.**

**Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов**

Понятие о качестве, биологической, пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.

Источники появления потенциально токсичных веществ в окружающей среде, продуктах питания.

Виды брака пищевых продуктов. Диагностика дефектов основных видов пищевых продуктов.

**Практическая работа № 2**

Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов, определение дефектов и брака пищевых продуктов

**Блок 3. Всего часов 5.**

**Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками разного происхождения**

Понятия: ксенобиотик, Разовая, Суточная и Допустимая Доза, LD50, LD100;

Классы токсичности химических веществ. Биологическое действие на организм человека.

Санитарно-показательные, условно-патогенные и патогенные микроорганизмы. Защита пищевых продуктов от микробиологической опасности.

Природные источники радиации. Техногенные источники радиации.

**Практическая работа № 3** - Безопасность пищевых продуктов длительного хранения.

#### **Блок 4. Всего часов 5.**

**Пищевые добавки и антиалиментарные факторы питания.**

Классификация и регламентация использования пищевых добавок.

Опасные природные компоненты пищевой продукции.

Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ. Характеристика токсинов растений (гликозиды, алкалоиды), зоотоксины.

Упаковочные материалы. Классификация упаковочных материалов, их безопасность и экологичность.

**Практическая работа № 4** – Экспресс-определение фальсификации пищевых продуктов

#### **Блок 5. Всего часов 5.**

**Рацион долголетия.**

10 продуктов питания для долголетия.

Белки, жиры, углеводы, витамины и минералы. Польза ферментированных продуктов. Антиоксиданты и ангиопротекторы в повседневном питании для молодости и здоровья.

Кастомный подбор правильного рациона. Выявление и остановка накопления клеточного мусора. Достижение наибольшего эффекта в комбинации питательных веществ.

**Практическая работа № 5** – Экспресс-определение фальсификации пищевых продуктов

**Экзамен. Всего часов 2.**