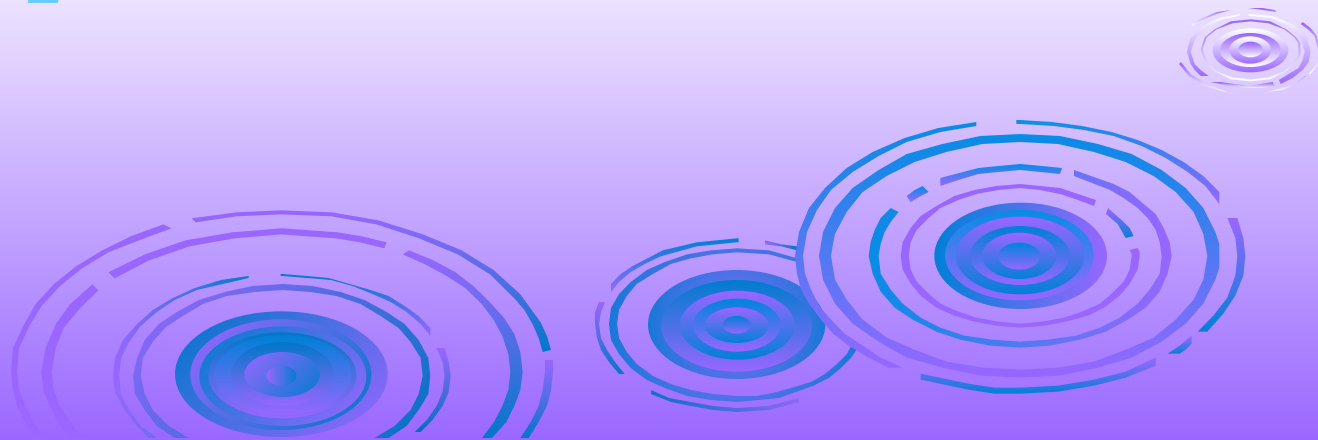


Виртуально — информационная выставка

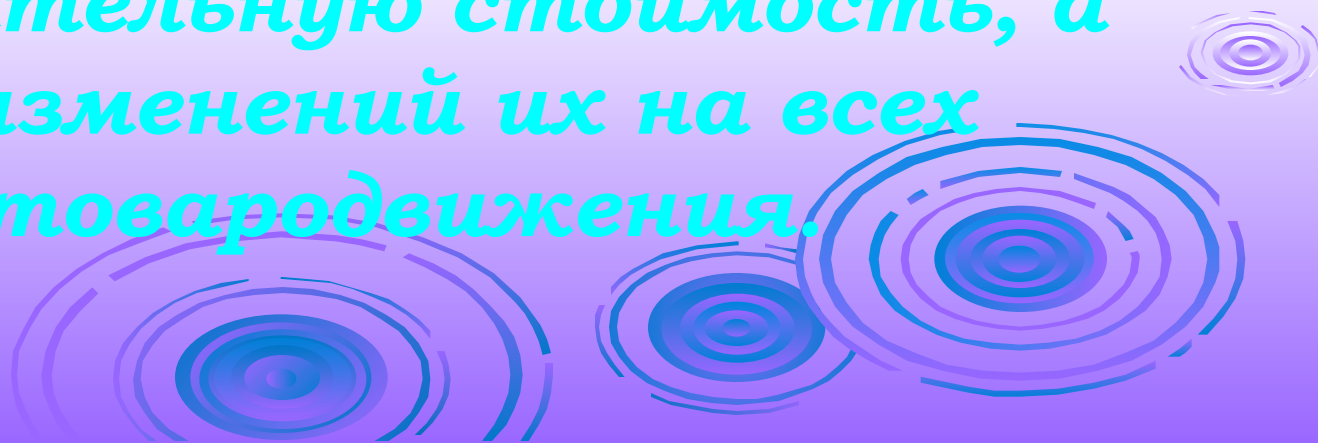
ТОВАРОВЕДЕНИЕ
И
ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

The background of the slide features several thick, flowing blue lines that originate from the bottom left and curve towards the right side, creating a sense of movement and depth. The lines vary in shade from a deep blue to a lighter, almost white-blue, giving them a three-dimensional appearance.

▣ Товароведение – это наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик.

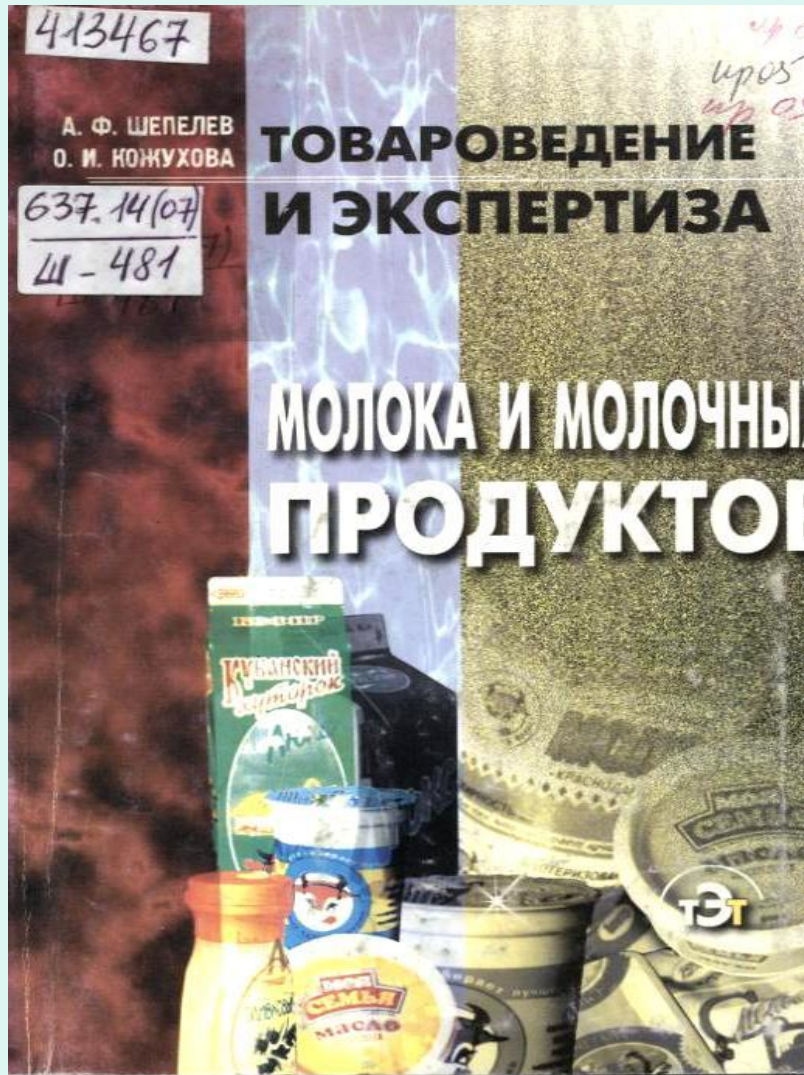


- ▣ *Товароведение выполняет интегрирующую функцию между производством и обращением товаров.*
- ▣ *Цель товароведения – изучение характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также изменений их на всех этапах товародвижения.*



Шепелев А. Ф., Кожухова О. И.

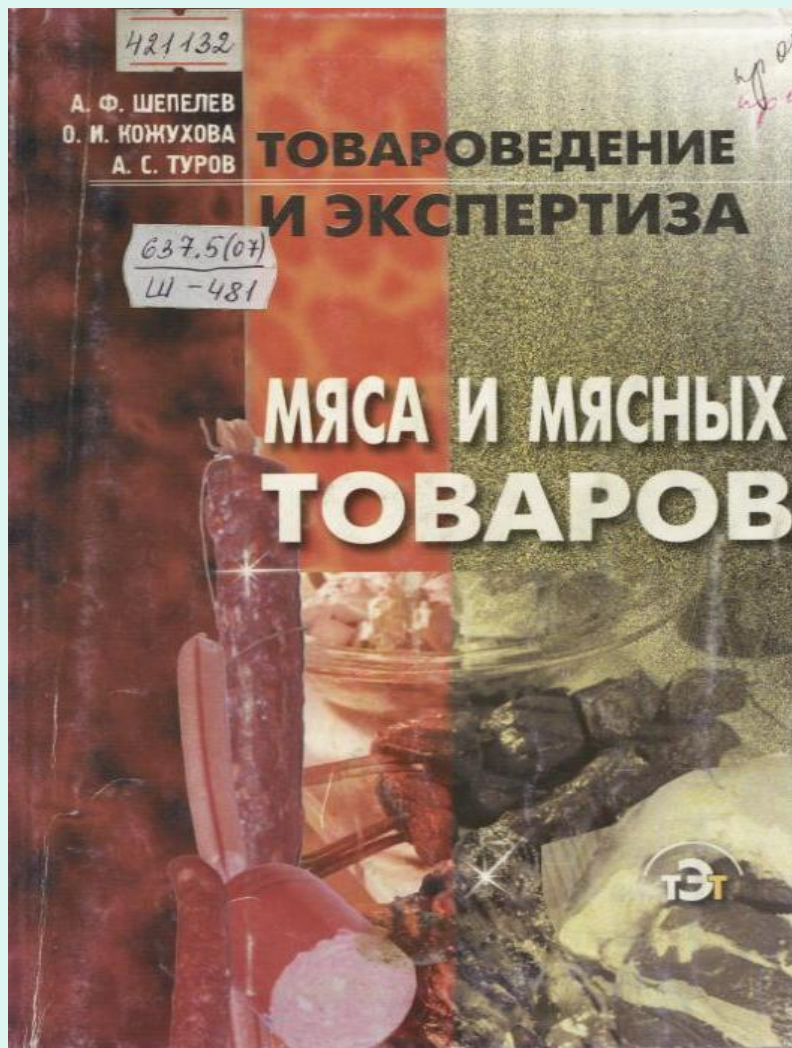
Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов:
учебное пособие. — Ростов н/Д: издательский центр «МарТ», 2001.
-128 с.



- В учебном пособии изложены сведения о химическом составе молока различных животных, обработке молока, требованиях к его качеству.
- Подробно рассмотрены ассортимент и потребительские свойства молочных продуктов, приведены данные об основных технологических процессах производства молочных продуктов.
- Отдельно изложены методы оценки качества молока и молочных продуктов.
- Пособие предназначено для студентов экономических и товароведческих специальностей вузов, а также для специалистов-практиков.

Шепелев А. Ф., Кожухова О. И., Туров А. С.

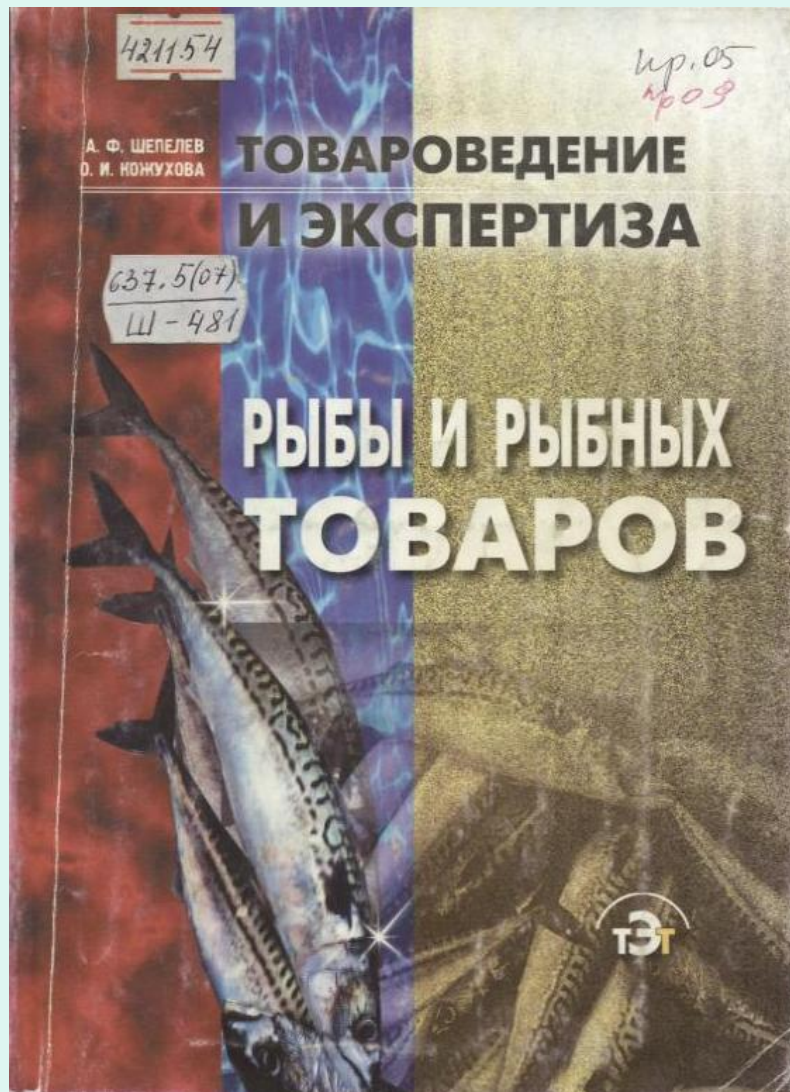
Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебное пособие.
— Ростов-на-Дону: издательский центр «МарТ», 2001. — 192 с.



- В учебном пособии изложены сведения о строении и химическом составе тканей мяса, дана характеристика мяса основных видов убойных животных. Приведены данные о разделке туш, производстве и ассортименте мясных продуктов.
- Изложены требования к качеству, упаковке и хранению мясных продуктов по ассортиментным группам. Приведены экспериментальные методы определения свежести мяса и качества мясных продуктов.
- Пособие предназначено для студентов экономических и товароведческих специальностей вузов, а также для специалистов-практиков.

Шепелев А. Ф., Кожухова О. И.

Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров: учебное пособие.- Ростов - на -Дону: издательский центр «МарТ», 2001.- 160 с.



- В учебном пособии изложены сведения о строении, классификации и потребительских свойствах рыбы. Рассмотрены условия обработки и режимы хранения рыбы, рыбных и нерыбных водных продуктов, а также процессы влияющие на их качество. Отдельный раздел содержит описание экспертных методов оценки качества рыбы и рыбных продуктов.
- Пособие предназначено для студентов, экономических и товароведческих специальностей вузов а также для специалистов-практиков.

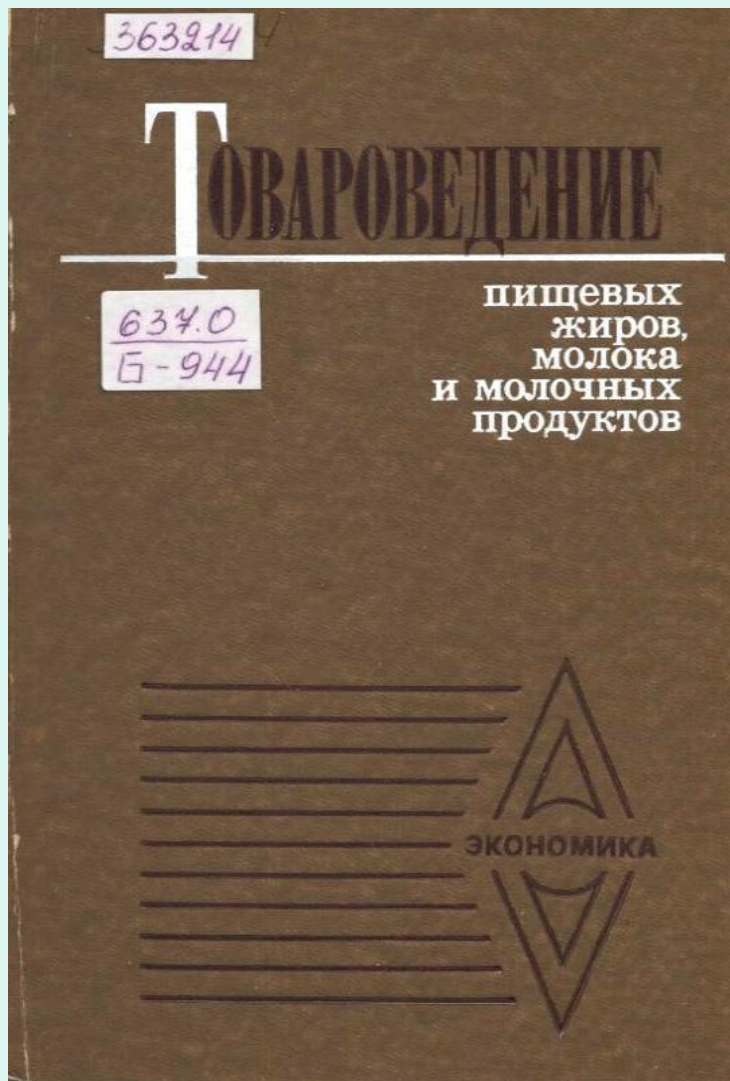
□ *Весьма важной функцией товароведов - организаторов торговли является совершенствование организации торговли и технологии товародвижения, связанное с рационализацией торгово-технологических процессов по доведению продовольственных товаров от производства до розничной торговли с учетом обеспечения качества и сохранности продукции во всех звеньях товаропроводящей сети и снижения совокупных народнохозяйственных издержек.*

Дегустация сыра



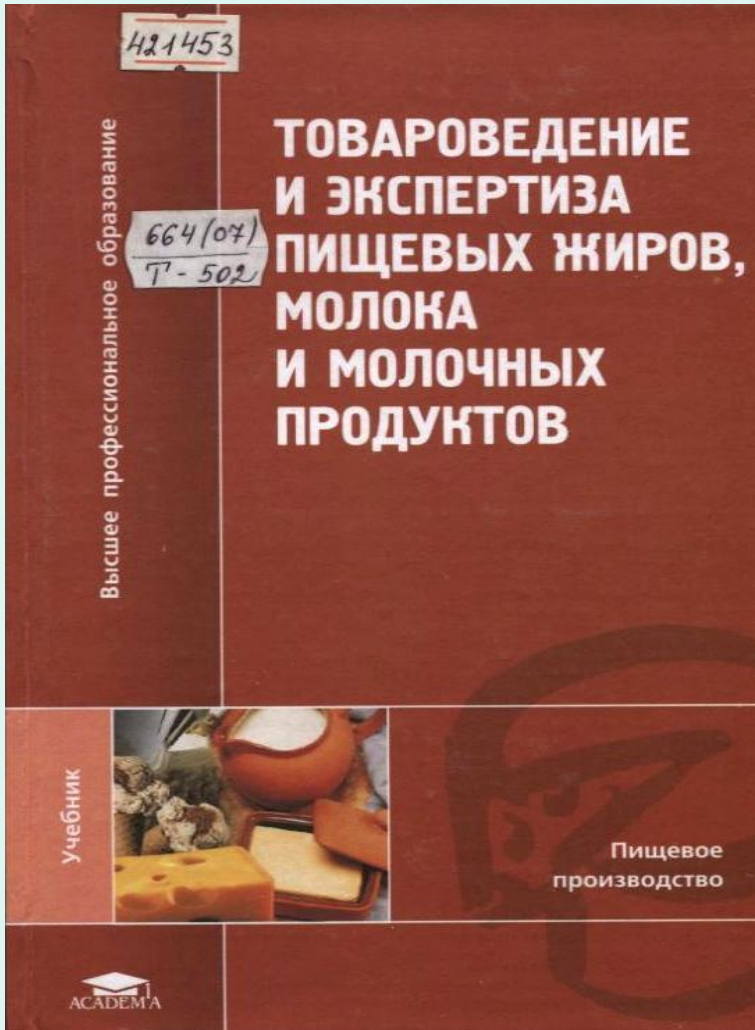
Бухтарева Э. Ф. и др.

Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов:
учебник для товаровед, фак. торг. Вузов /Э. Ф. Бухтарева, Т. П. Ильенко-Петровская, Г. В. Твердохлеб.— М.: Экономика, 1985.—296 с.



- В первом разделе учебника приведены сведения о химическом составе, свойствах и классификации жиров, их химических изменениях под влиянием различных факторов. Рассмотрены животные жиры, маргарин, кулинарные жиры, а также способы сохранения пищевой ценности этих продуктов.
- Во втором разделе дается товароведная характеристика молока, сметаны, творога, молочных консервов, сыров. Авторы подробно останавливаются на режимах и сроках хранения жиров, молока и молочных продуктов.

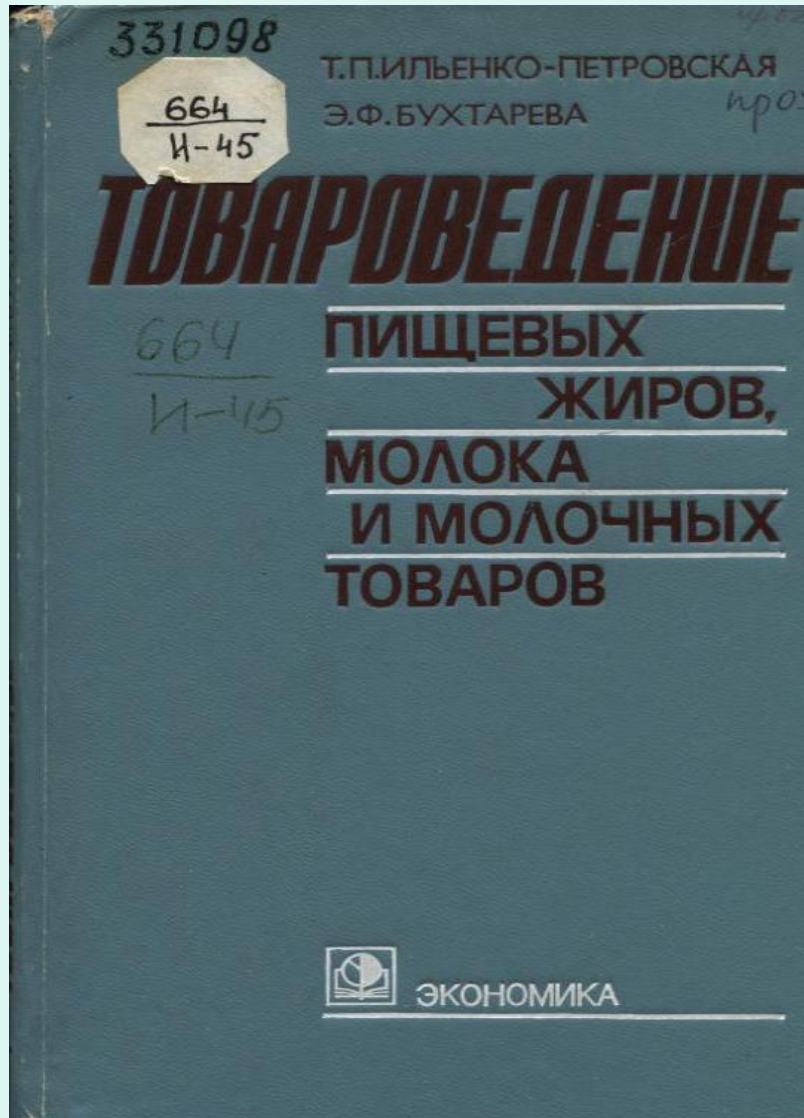
Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для высш. учеб. заведений / М. С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю. С.Пучкова и др.; Под ред. М. С. Касторных. — М.: Издательский центр «Академия», 2003. - 288 с.



- Приведены сведения по составу, свойствам и классификации жиров, в том числе растительных и животных, поскольку они играют большую роль в рационе питания человека. Подробно рассмотрены такие продукты, как молоко, сметана, творог, сливки, сыры; их пищевая ценность и химический состав. Для каждого вида продукта описана экспертиза его качества.
- Для студентов высших учебных заведений.

Ильенко-Петровская Т. П., Бухтарева Э. Ф.

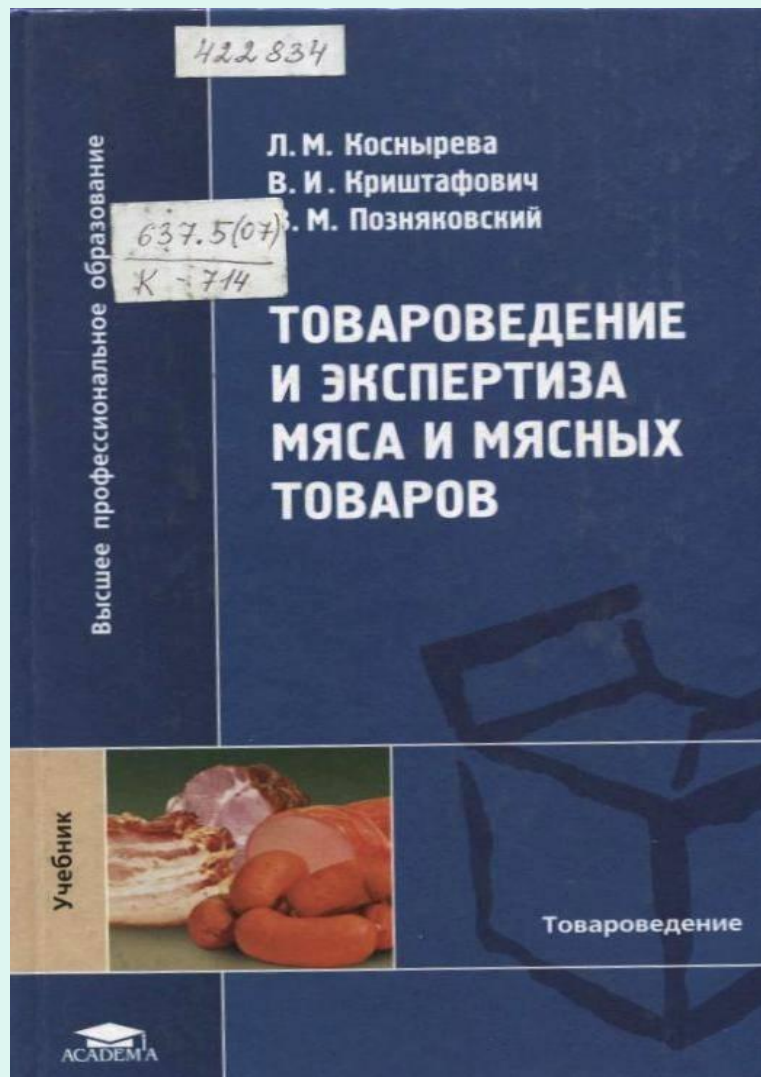
Товароведение пищевых жиров, молока и молочных товаров: учебник для товаровед, фак. торг. вузов.—М: Экономика, 1980.—304 с.



- В первом разделе учебника приведены сведения о химическом составе, свойствах и классификации жиров, их химических изменениях под влиянием разнообразных факторов, способах сохранения пищевой ценности.
- Во втором разделе дается товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов, масла коровьего, молочных консервов и сыров.

Коснырева Л. М.

Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений / Л.М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 320 с.

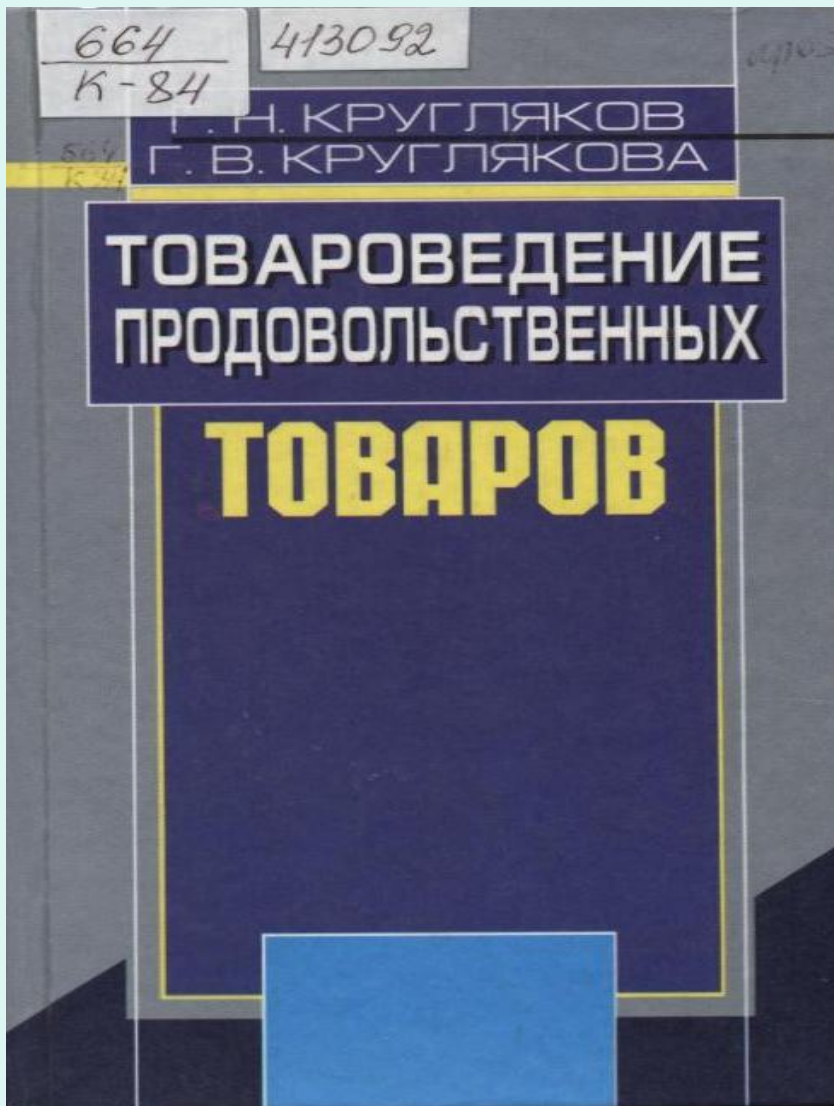


Рассмотрена товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы, субпродуктов, колбасных изделий и мясных копченостей, консервов, мясных полуфабрикатов, куриных яиц и яичных продуктов. Описаны способы холодильной обработки мяса. Особое внимание уделено формированию качества мясных продуктов в процессе производства, также изменению их потребительских свойств при хранении. Приведены классификация и характеристика ассортимента основных групп мясных продуктов, требования к их качеству, экспертиза качества мяса и мясных товаров.

Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 351100 «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)», преподавателей, аспирантов, работников торговли.

Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В.

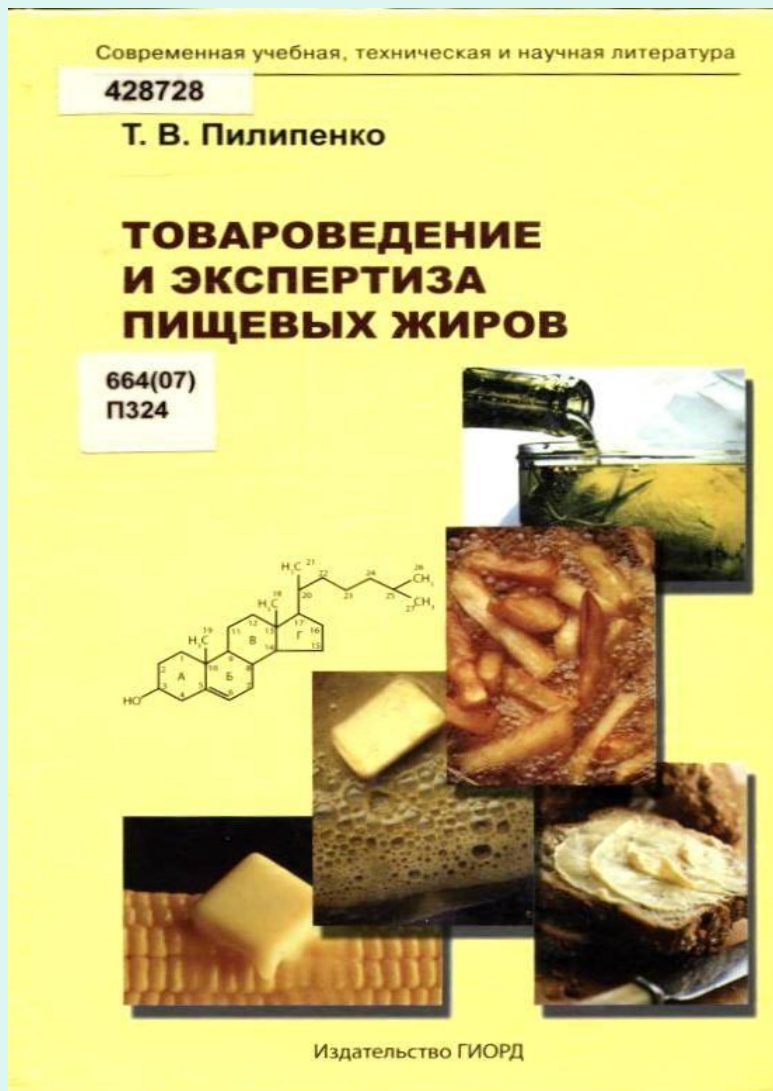
Товароведение продовольственных товаров: учебник.- Ростов н/Д:
Издательский центр «МарТ», 1999. — 448



- Излагаются основные вопросы товароведения продовольственных товаров в современных условиях, требования гигиены, санитарии, физиологии питания. Дается товароведческая характеристика всех групп продовольственных товаров. Особое внимание уделяется вопросам стандартизации и сертификации, перспективному ассортименту продовольственных товаров отечественного и зарубежного производства
- Для студентов экономических специальностей высших учебных заведений, учащихся техникумов, практических работников системы потребительской кооперации, торговли.

Пилипенко Т. В.

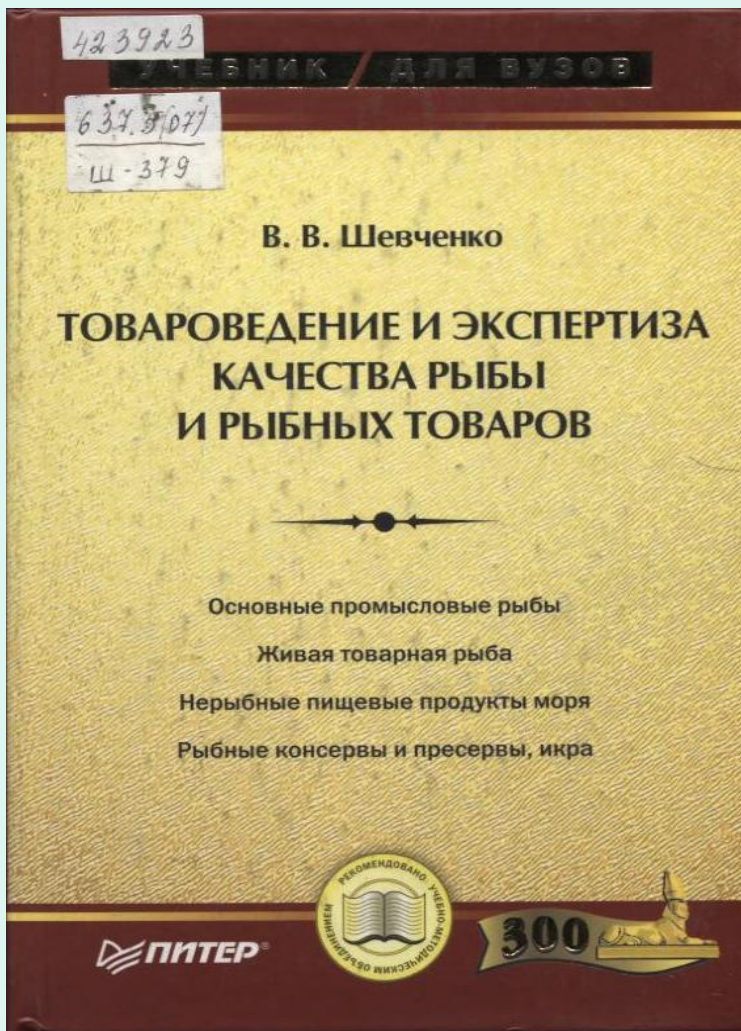
Товароведение и экспертиза пищевых жиров: учеб. — СПб: ГИОРД, 2006. - 384с



- Учебник написан с учетом специфики подготовки студентов торговых вузов. В отдельных главах раздела I рассмотрены химический состав и пищевая ценность, классификация, влияние технологии производства на товароведные характеристики всех классов пищевых жиров. В разделе II приведены методы исследований, позволяющие провести экспертизу качества пищевых жиров.
- Учебник предназначен для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 «Товароведение и экспертиза товаров по областям применения».

Шевченко В. В.

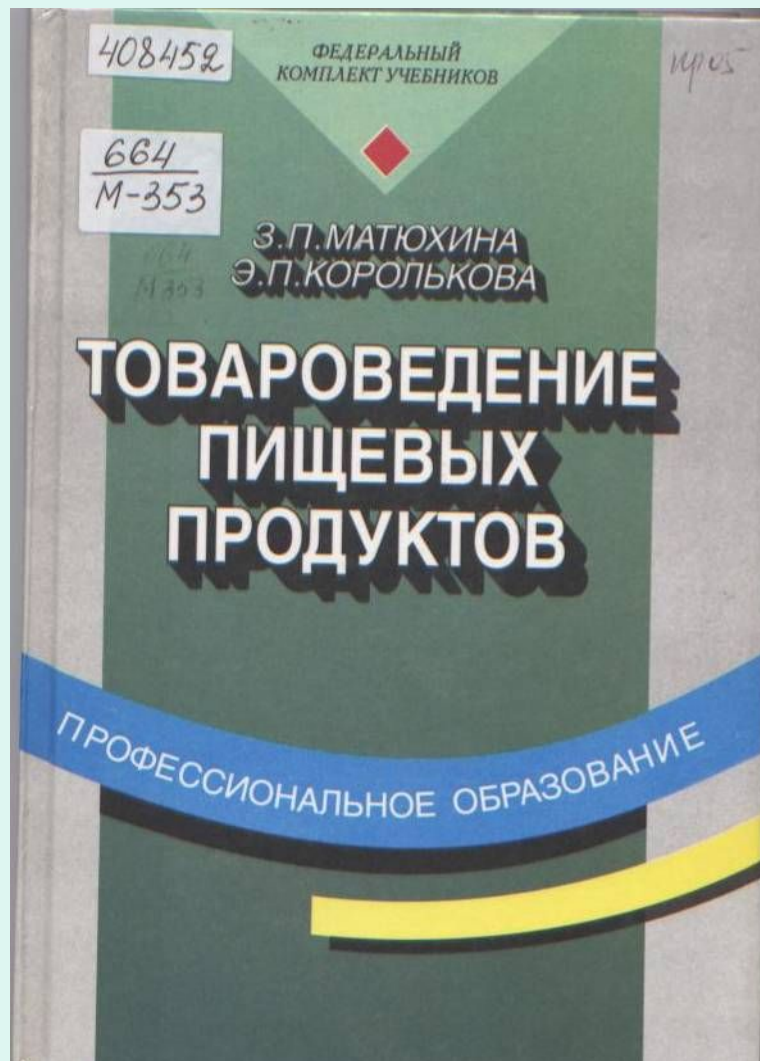
Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров: — СПб.: Питер, 2005. — 256 с: ил. — (Серия «Учебник для вузов»).



- В данном учебном пособии учтены требования стандарта по специальности 351100 «Товароведение и экспертиза товаров» (область применения: товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации) и учебных программ по курсу «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения», в частности рыбы и рыбных товаров.
- Книга предназначена для студентов вузов, а также будет полезна специалистам, работающим в рыбном хозяйстве России.

Матюхна З.П., Королькова Э.П.

Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 1999. - 272 с, 16 л. ил.: ил.



- Учебник составлен в соответствии с действующей учебной программой и государственными образовательными стандартами. В нем приведено описание основных пищевых продуктов, которые используются на предприятиях общественного питания в качестве сырья для приготовления пищи. Даны химический состав, условия хранения и требования к качеству.
- Учебник может быть использован для практических работ работников системы общественного питания.

Коник Н.В.

Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов :
учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 236 с.: ил. - (ПРОФИль).



- Приводятся подробные характеристики молока и молочных продуктов. Содержится необходимая информация об ассортименте, пищевой ценности, технологии производства. Рассматриваются показатели качества молока и молочной продукции, пороки, а также требования к упаковке, маркировке и условиям хранения. Особое внимание уделяется вопросам проведения идентификации и сертификации данной группы товаров. Все представленные данные соответствуют требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию
- Для студентов колледжей и училищ, обучающихся по специальностям «Товароведение (по группам однородных товаров)» и «Организация обслуживания в общественном питании».

Нилова Л. П.

Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник.-
СПб: ГИОРД, 2005.-416 с.

Л.П.Нилова

ТОВАРОВЕДЕНИЕ
И ЭКСПЕРТИЗА
ЗЕРНОМУЧНЫХ
ТОВАРОВ

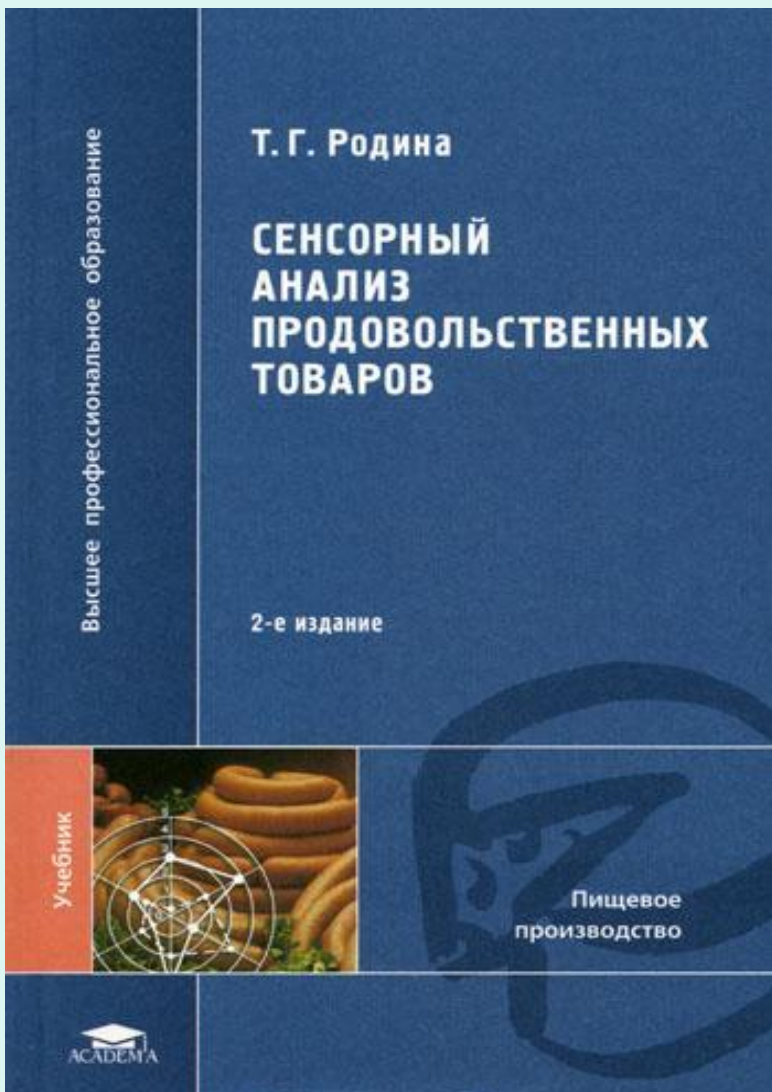


- **Аннотация:** В учебнике раскрыты вопросы товароведной оценки и экспертизы качества зерна и продуктов его переработки: крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий, пищевых концентратов на зерновой основе; приводятся полные характеристики этих товаров, факторов составляющих их качество в процессе производства, товародвижения, хранения и реализации. Особое внимание уделено современным тенденциям расширения ассортимента и улучшения качества зерномучных товаров.
- Учебник предназначен для студентов, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», а также для слушателей курсов повышения квалификации.

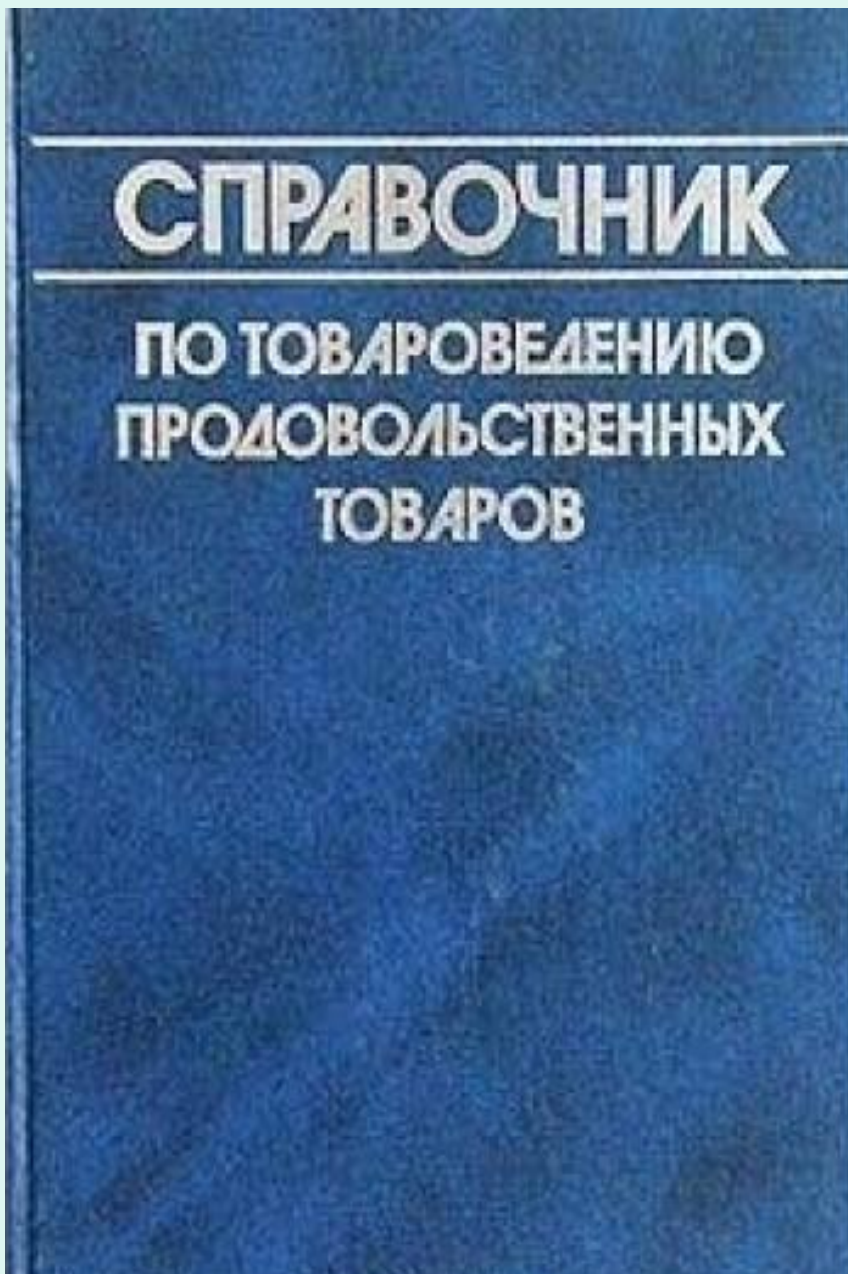


Родина Т. Г.

Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений / Тамара Григорьевна Родина. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. — 208 с.



- Приведены определение науки органолептики, ее цели и задачи. Рассматривается роль сенсорного анализа в товарной экспертизе качества продовольственных товаров, излагаются основные условия, необходимые для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов в дегустационном анализе.
- Изложены современные требования к экспертам-дегустаторам и применяемые экспертные методы в разработке балловых шкал и профильном анализе.
- Предназначен для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 «Товароведение и экспертиза товаров» (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров), квалификация — товаровед. Соответствует Государственному образовательному стандарту по дисциплине ДС.02.03 «Сенсорный анализ продовольственных товаров».



- **Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М. А. Николаева, Л. Г. Елисеева и др.; Под ред. Т. Г. Родиной.- М.: КолосС, 2003.-608 с.**
- **Справочник составлен с учетом современных тенденций в развитии отечественного и международного научного и практического товароведения. Изложены систематизация, состав, свойства, требования к качеству, упаковке, маркировке по всем группам продовольственных товаров, включая импортные. Приведены режимы и сроки хранения товаров, порядок приемки, отбора проб, методы испытаний. Большое внимание уделено вопросам безопасности и сертификации продовольственных товаров. Содержится обширный перечень действующей нормативной и технической документации.**
- **Для специалистов в области товароведения и пищевых технологий, предпринимателей, работников сферы торговли, органов сертификации и испытательных центров, преподавателей и студентов соответствующего профиля.**

Кудряшева А.А., Савватеева Л.Ю., Савватеев Е.В.

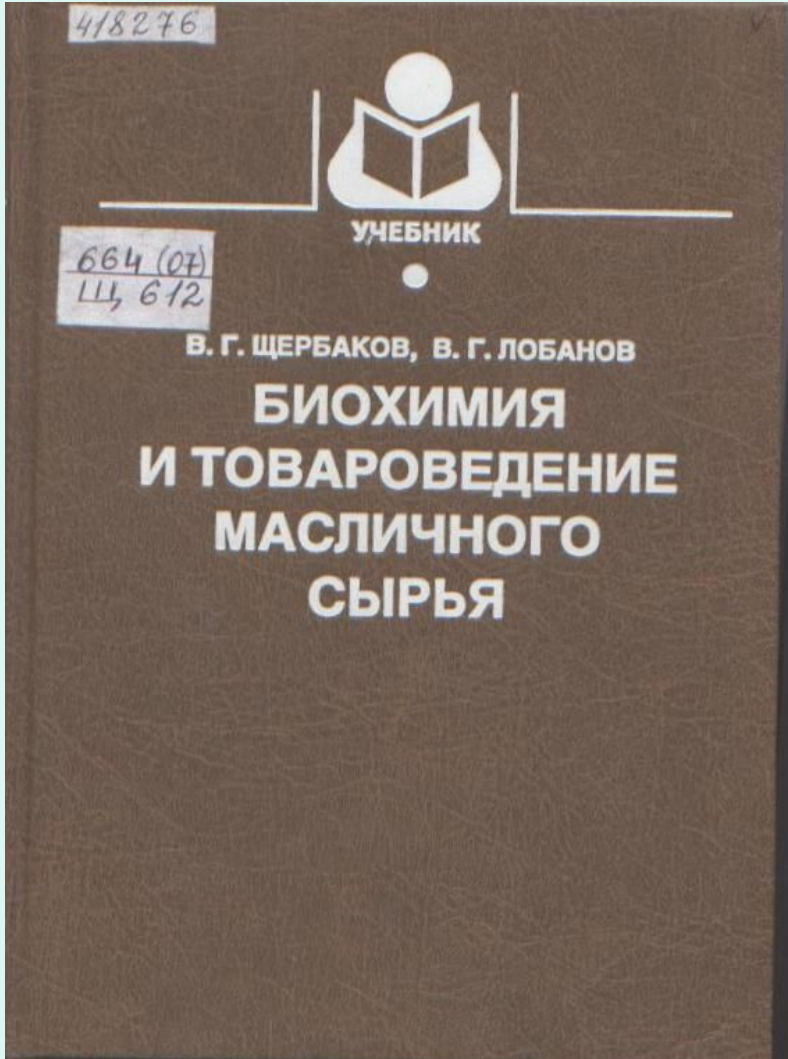
Экологическая и товароведная экспертиза рыбных товаров. — М.:
Колос, 2007. — 304 с.



- В издании «Экологическая и товароведная экспертиза рыбных товаров» рассмотрены вопросы по экспертизе качества различных групп рыбных товаров и нерыбных морепродуктов.
- Описаны все возможные дефекты рыбных товаров, дана характеристика отдельных продуктов в соответствии с требованиями качества отечественных стандартов и международной экспертизы. Приведены нормы содержания: токсичных веществ и требования к безвредности рыбных товаров.
- Книга адресована студентам вузов и техникумов, осуществляющих подготовку товароведов-экспертов. Она может служить справочником для практической деятельности специалистов таможни, торгово-промышленной латы, бюро товароведных экспертиз, специалистов Госстандарта, центров Санэпиднадзора и рыбного хозяйства, а также для работников торговли, занимающихся приемкой, хранением и реализацией рыбных товаров.
-

Щербаков В.Г., Лобанов В.Г.

Биохимия и товароведение масличного сырья. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: КолосС, 2003. — 360 с: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).



- В настоящем издании в отличие от предыдущих (4-е издание вышло в 1991 г.) дополнены и уточнены современные представления о биохимических процессах. Расширены сведения об изменениях химического состава масличных семян, происходящих при их технологической переработке, определяющих биологическую ценность и безвредность продуктов. С учетом новых данных изложен материал о генномодифицированных масличных растениях, их жирно-кислотном составе.
- Приведены технологические характеристики редких, перспективных, но малоиспользуемых видов растительного масличного сырья.
- Для студентов вузов, обучающихся по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов».

Шепелев А. С., Печенежская И. А.

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. М.: ИКЦ «МарТ», 2004.- 992с. (Серия «Товароведение и экспертиза».)



- ▶ Учебное пособие посвящено продовольственным товарам, таким как плодоовощные, зерномучные и др. В пособии изложены теоретические основы товароведения, потребительские характеристики, особенности маркировки, транспортирования, хранения, экспертной оценки различных групп товаров.
- ▶ Предназначено для студентов экономических специальностей вузов, а также специалистов-практиков.

Иванова Т. Н.

Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок:
учебник для студ. высш. учеб. заведений / Т. И. Иванова, В. М. Позняковский.
– М.: Издательский центр «Академия», 2004.-304 с.



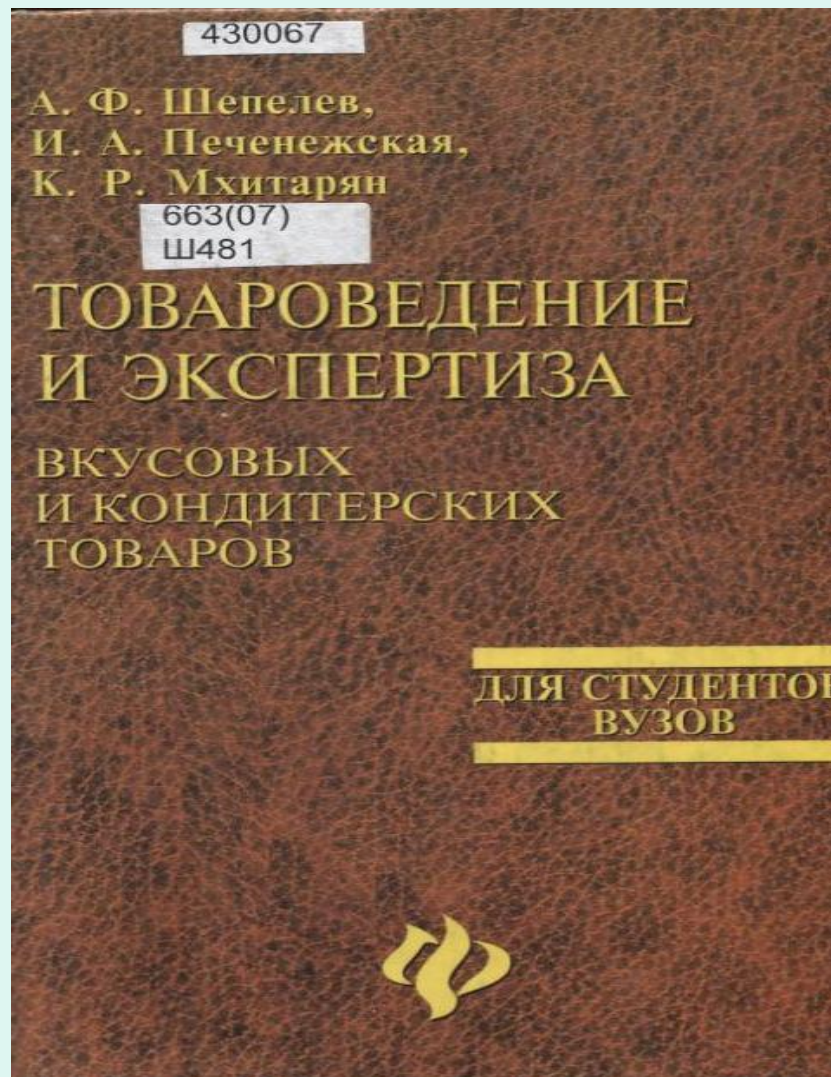
- Приведена характеристика пищевых концентратов сухих завтраков, обеденных блюд, а также детского, диетического и космического питания, снежков. Рассмотрены товароведение и экспертиза пищевых добавок. Большое внимание уделено изучению приемки, отбора проб, методам экспертизы, транспортированию и хранению пищевых концентратов.
- Для студентов высших учебных заведений.



- Чепурной И. П.
- **Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2002.-460 с.**
- В учебнике рассматриваются такие свойства товара, как его подлинность, идентичность, указываются отличительные признаки того или иного товара, отличающие его от других, а также описываются способы фальсификации отдельных групп продовольственных товаров и методы их обнаружения, встречающиеся на продовольственных рынках России.
- Учебник может служить в качестве настольной книги как для специалистов-товароведов, экспертов, так и для потребителей, постоянно сталкивающихся с фальсифицированной пищевой продукцией, наводнившей наши рынки.

Шепелев А. Ф., Печенежская И. А., Мхитарян К. Р.

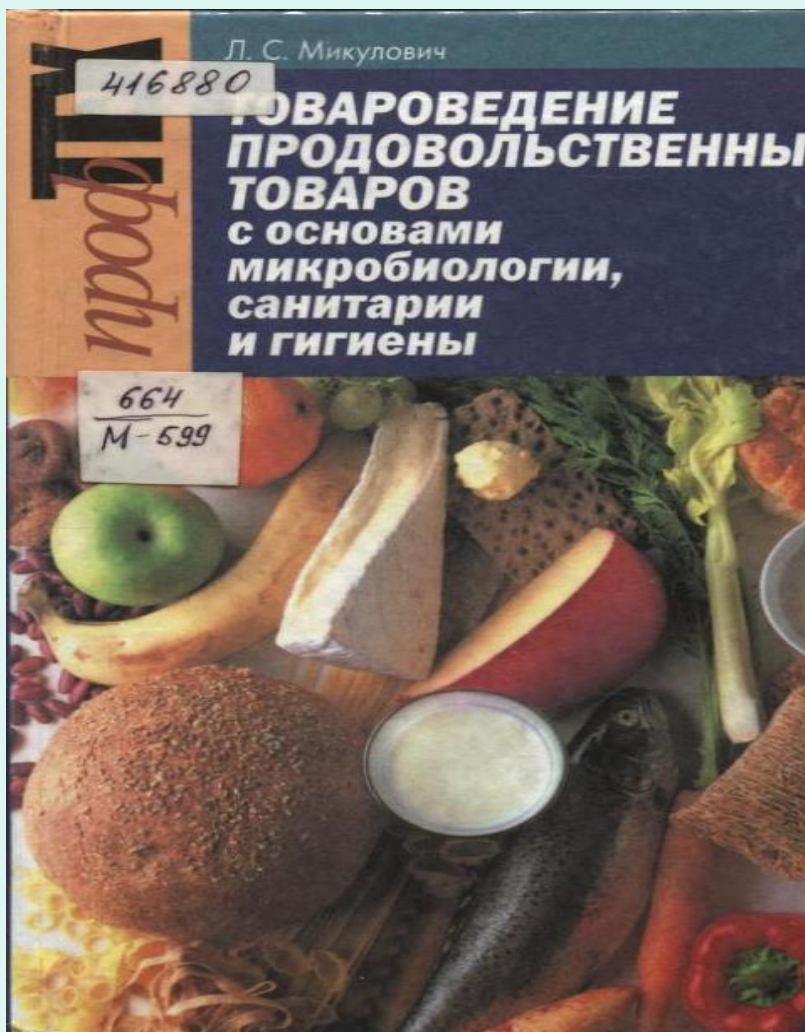
Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров.— Ростов н/Д: «Феникс», **2002.** — **544.** (Серия «Учебники, учебные пособия»).



- Учебное пособие посвящено вкусовым и кондитерским товарам с точки зрения товароведения и экспертизы. Пособие включает классификацию, потребительские характеристики, особенности технологий, упаковки, маркировки, транспортирования, хранения, экспертной оценки различных подгрупп товаров, таких как чай, кофе, пряности, алкогольные напитки, джемы, конфеты и др.
- Предназначено для студентов, обучающихся по экономическим специальностям, в частности «Товароведение», «Коммерция» и др.

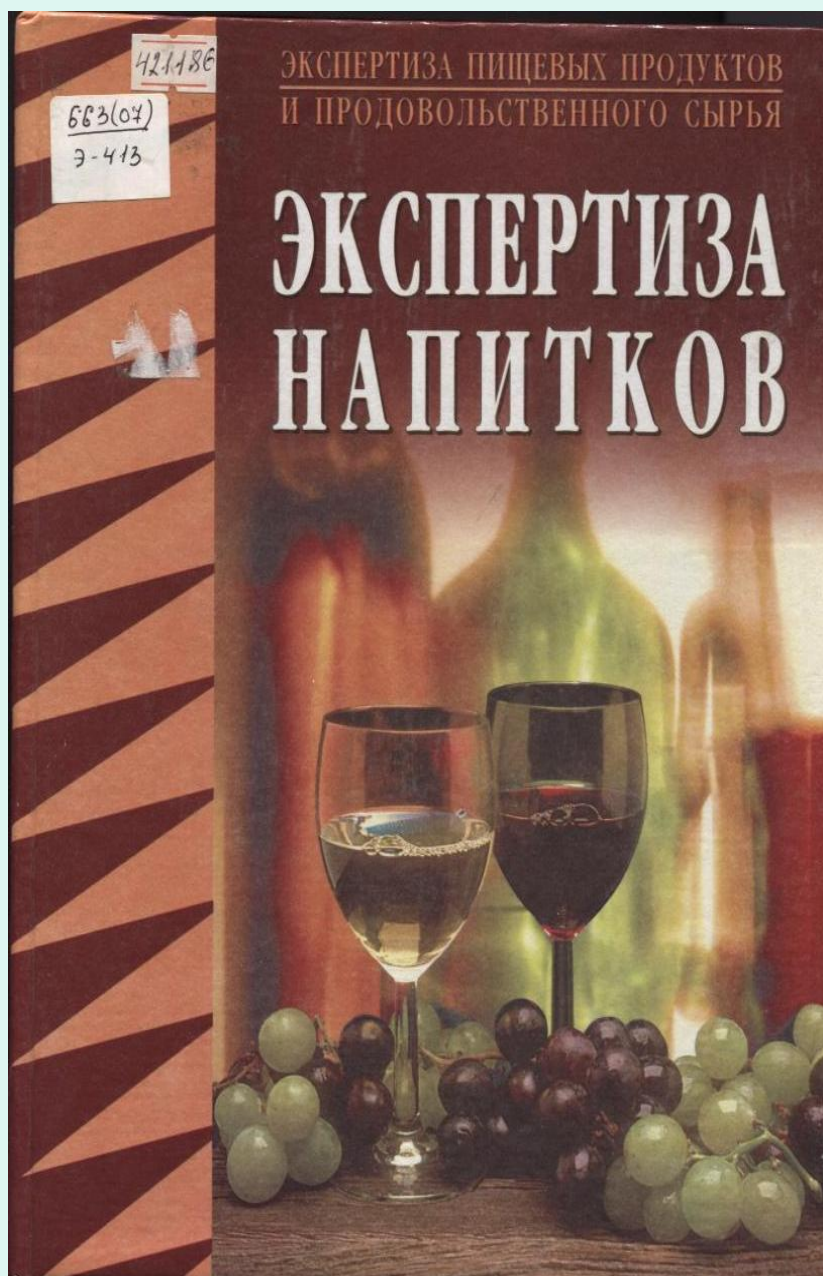
Микулович Л. С.

Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены: учеб. пособие / Л. С. Микулович. - Мн.: Выш. шк., 2002 - 429 с.



- Описываются пищевая ценность, химический состав, классификация, ассортимент, качество, основы микробиологии, санитарии и гигиены продуктов питания....
- Для учащихся профессионально-технических учебных заведений.

- **Экспертиза товара – исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, экономики, торговли и др.**

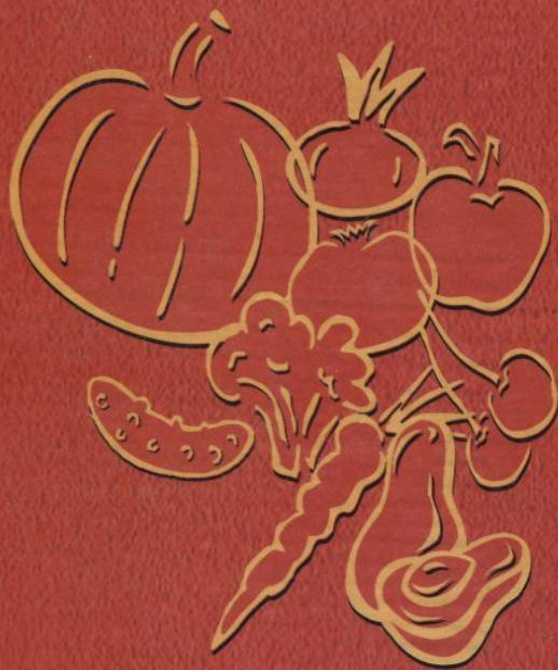


- **Экспертиза напитков / В. М. Позняковский и др.- 5-е изд., испр. И доп.- Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2002.-384 с.**
- Книга содержит наиболее полный учебно-справочный материал по экспертизе спирта этилового, водок, коньяков, вин, пива, ликёро- водочных и безалкогольных напитков, включая импортируемую продукцию.
- Представляет практический интерес для производителей, коммерсантов, экспертов, научных работников и потребителей.

664(04)
Э-413

ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

ЭКСПЕРТИЗА СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ



- Плотникова Т. В.,
Позняковский В. М., Ларина Т.
В., Елисеева Л. Г.
- Экспертиза свежих плодов и
овощей: учеб. пособие.-2-е
изд.,-Новосибирск: Сиб. унив.
изд-во: Изд-во Новосиб. ун-та,
2001.-302 с.

Книга содержит наиболее полный учебно-справочный материал по экспертизе плодовых, ягодных, бахчевых культур, картофеля и овощей, в том числе импортируемой продукции.

Рекомендована Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности „Товароведение и экспертиза товаров“. Может быть полезна для студентов технических и медицинских вузов, изучающих дисциплины, связанные с вопросами качества и безопасности продуктов питания.

Представляет практический интерес для производителей, коммерсантов, экспертов, научных работников и потребителей.



- **Позняковский В. М.**
- Экспертиза мяса и мясопродуктов: учеб.-справ, пособие. — 2-е изд., стер. Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002. — 526 с.

Книга содержит наиболее полный учебно-справочный материал по экспертизе мяса и мясопродуктов, включая свежее мясо и продукты из говядины, свинины, баранины, конины, оленины.

Рекомендована Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности „Товароведение и экспертиза товаров“. Может быть полезна для студентов технических и медицинских вузов, изучающих дисциплины, связанные с вопросами качества и безопасности продуктов питания.

Представляет практический интерес для производителей, коммерсантов, экспертов, научных работников и широкого круга потребителей



Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность : учеб.-справ, пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева, И. А. Смирнова и др.; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. — 477 с, ил. — (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).

- ▶ Учебно-справочное пособие входит в серию «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья». В книге впервые собран и наиболее полно представлен в систематизированном виде учебно-справочный материал по вопросам качества, безопасности и экспертизе молока и молочных продуктов.
- ▶ По данной группе пищевых продуктов рассматриваются: классификация, термины и определения, технология производства, химический состав, пищевая ценность, оценка качества, экспертиза и идентификация, упаковка, маркировка и хранение.

429197

В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович

ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

637.5(07)
Х553

Учебное пособие



**Хлебников В. И., Жебелева И. А.,
Криштафович В. И.**

Экспертиза мяса и мясных продуктов:
Учебное пособие. — 3-е изд. — М.:
Издательско-торговая корпорация «Дашков и
К°», 2008. — 132 с.

- ▶ В учебном пособии рассматриваются виды экспертиз, применяемых в отношении мяса и мясных продуктов, особое внимание уделяется маркировке мяса и мясных продуктов, причинам, характеристике видов порчи мяса, колбасных изделий, мясных консервов. В пособии приведены сведения о путях использования мяса, полученного от животных с инфекционными и инвазионными заболеваниями, а также об особенностях ветеринарно-санитарной и санитарно-эпидемиологической экспертиз мяса и мясных продуктов.
- ▶ Для студентов вузов, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)», и практических работников торговых предприятий, холодильников, мясоперерабатывающих предприятий.

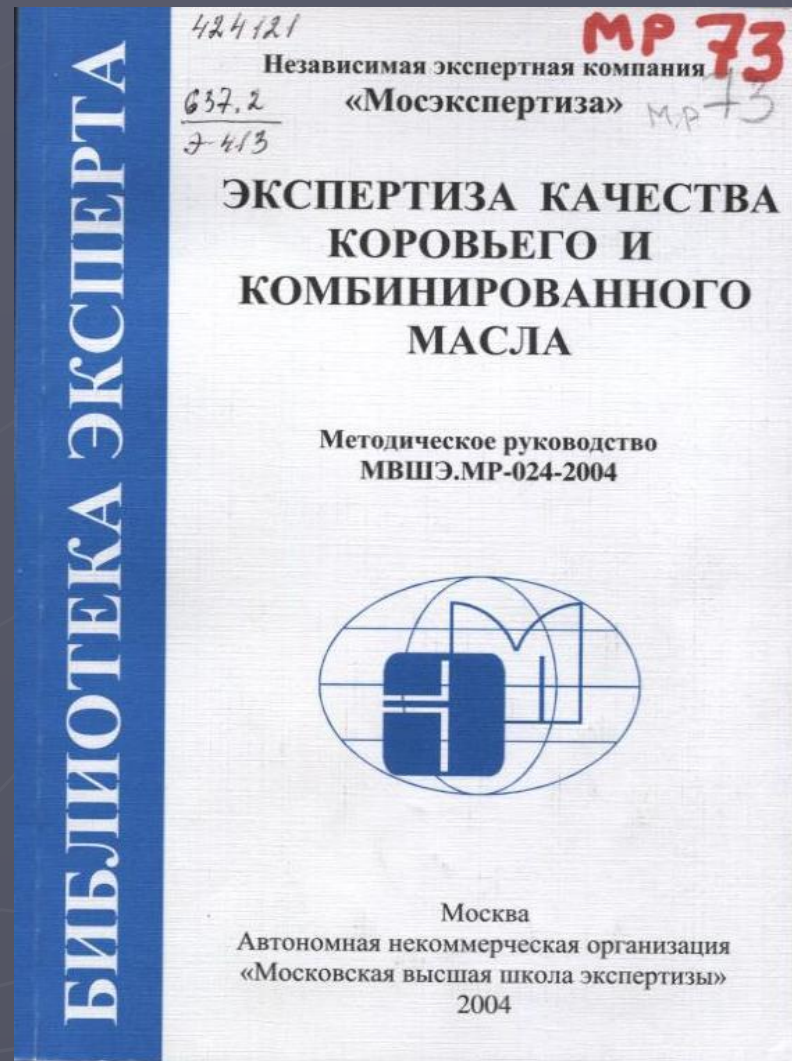
Экспертиза качества коровьего и комбинированного масла

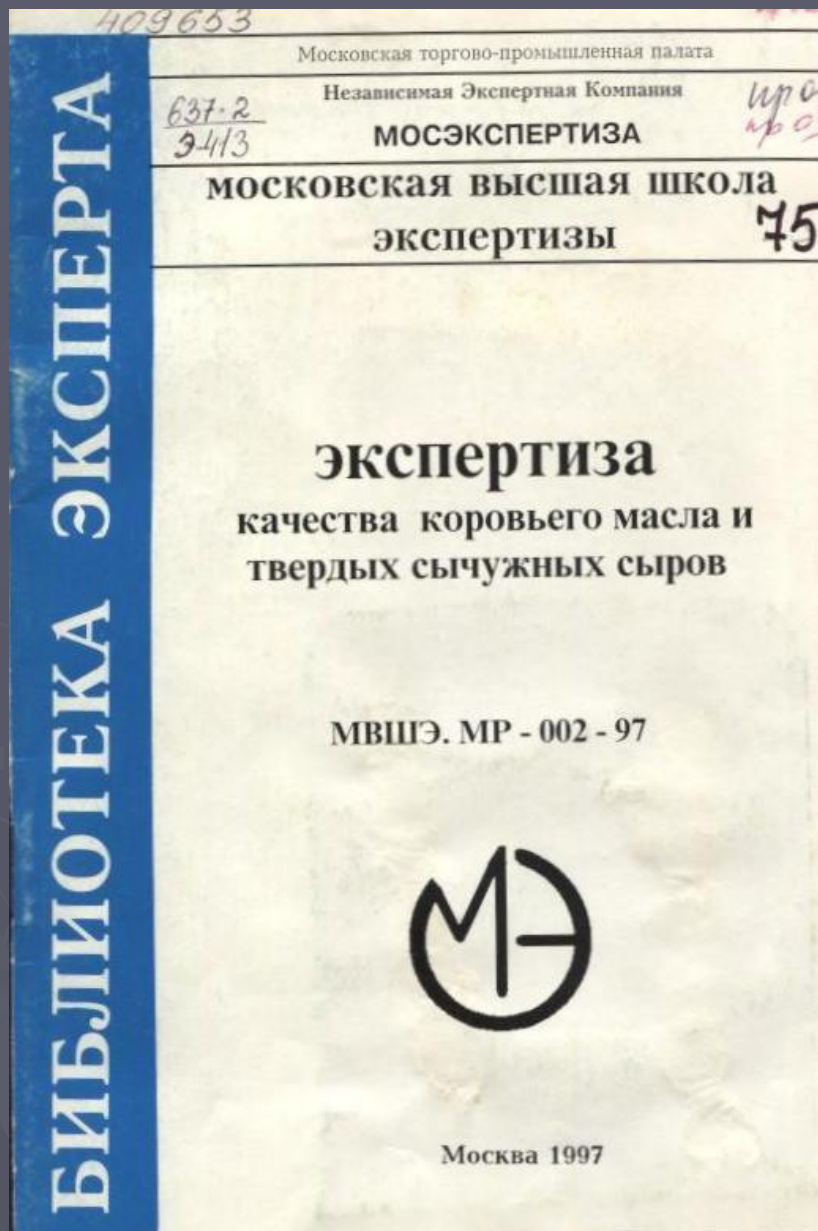
Автор-составитель: Кузьмина Валентина Александровна

Методическое руководство МВШЭ.МР-024-2004-М Автономная некоммерческая организация «Московская высшая школа экспертизы», 2004 год - 78 стр.

(Библиотека эксперта)

Методическое руководство содержит общие требования и правила качественной оценки коровьего и комбинированного масла, знакомит с нормативной базой, регламентирующей методы экспертизы, классификацию, ассортимент и потребительские свойства, возможные дефекты коровьего и комбинированного масла. Методическое руководство предназначено для экспертов, специалистов по контролю за качеством пищевых продуктов, товароведов, будет полезно для организаторов закупок и торговли. Потребитель также найдет в брошюре для себя много интересного.





- ▶ Для экспертизы качества коровьего масла и твердых сычужных сыров используется настоящее методическое руководство и «Общие правила проведения экспертизы качества и количества товаров».
- ▶ МВШЭ ПР-002-96

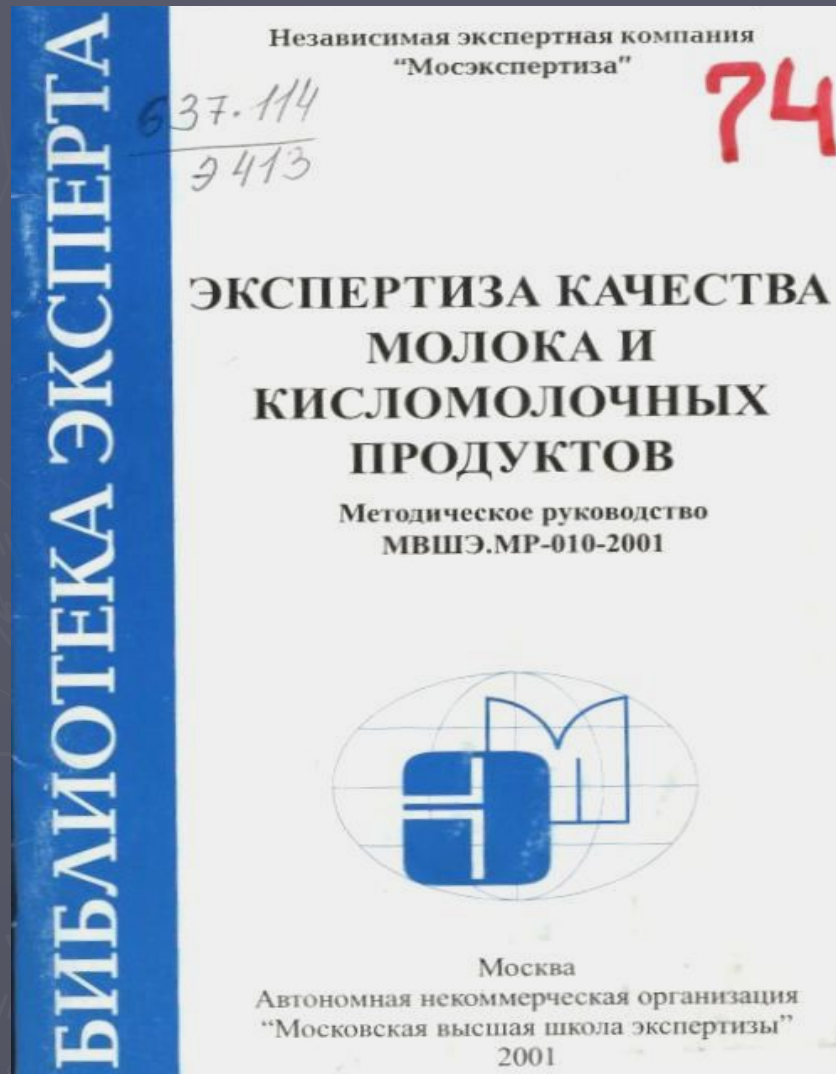
Экспертиза качества сыров
Автор-составитель Суханова Е. Б.
Методическое руководство МВШЭ.
МР--013-2002-М Автономная
некоммерческая
организация «Московская высшая
школа экспертизы», 2002 год - 83 с.
(Библиотека эксперта)

Методическое руководство содержит характеристики сыров, показатели качества (пищевой и биологической ценности, органолептические, физико-химические, показатели безопасности), методы испытаний, упаковку, маркировку и условия хранения.

Методическое руководство предназначено для экспертов, специалистов по контролю за качеством пищевых продуктов, товароведов, будет полезно для организаторов закупок и торговли. Простой потребитель также найдет в брошюре для себя много интересного.



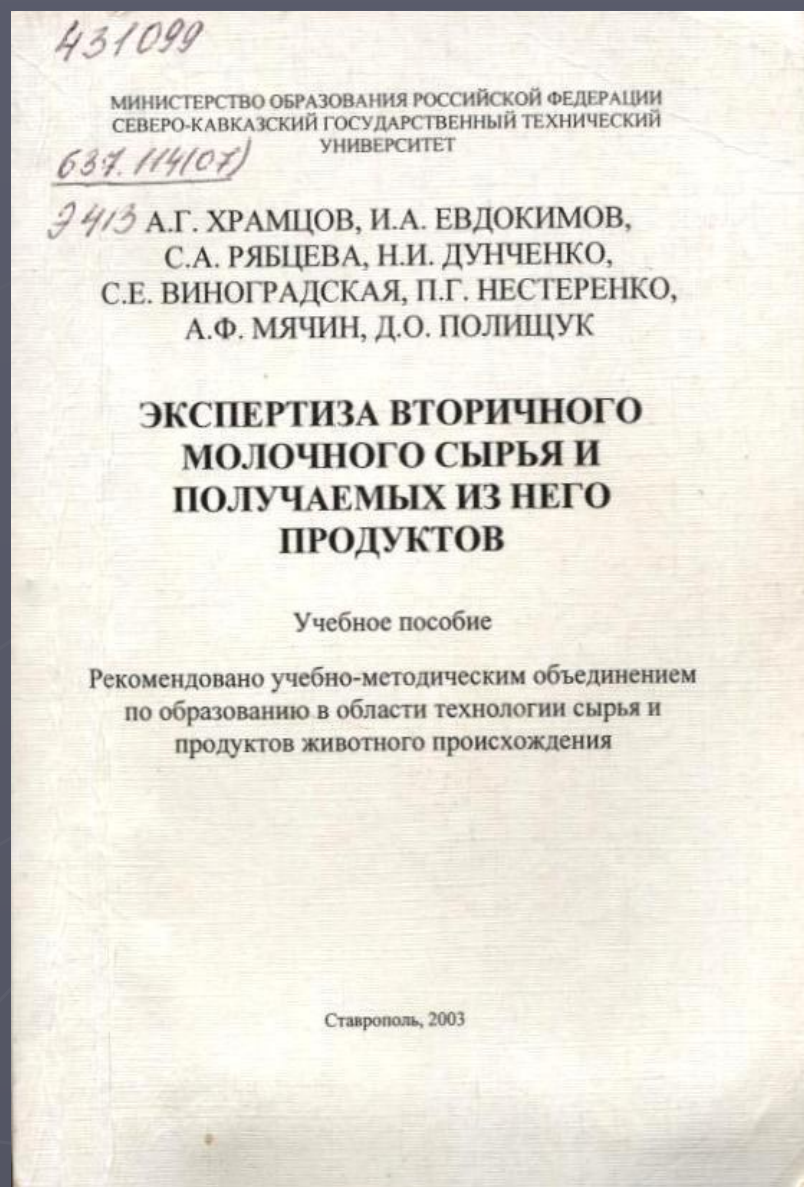
Автор-составитель Кузьмина Валентина Александровна. Методическое руководство МВШЭМР-010-2001 - М.: Автономная некоммерческая организация «Московская высшая школа экспертизы», 2001 ; - 77 с - (Библиотека эксперта)



- ▶ Методическое руководство содержит характеристику молока и кисломолочных продуктов, показатели их качества (пищевом и биологической ценности, органолептические, физико-химические, безопасности), отбор проб, методы испытаний, условия их хранения
- ▶ Методическое руководство предназначено для экспертов, специалистов по контролю за качеством пищевых продуктов, товароведов, будет полезно для организаторов закупок и торговли
- ▶ Простой потребитель также найдет в брошюре для себя много интересного

► **Экспертиза вторичного
молочного сырья получаемых из
него продуктов: учеб. пособие
/Храмцов А. Г. и др.- Ставрополь:
СевКавГТУ, 2003.-130 с.**

► **В учебном пособии в
соответствии с алгоритмом
экспертизы продуктов питания и
знание - ориентированных
технологий обучения изложены
вопросы экспертизы вторичных
сырьевых ресурсов молочного
подкомплекса АПК...**



*Выставку подготовила
Калягина М. А.
Библиотека ВГМХА
Отдел нормативно-технической
документации
(НТД)*