



Расписание курса обучения по теме "Сюрвейер по ФРОВ" 26-27.09.2026

Первый день обучения:

09:30 – 10:00	Кофе-брейк. Неформальное общение.
10:00 – 10:10	Знакомство и представление спикеров. Введение в экспертизу качества ФРОВ.
10:10 – 10:20	Актуальные тенденции в области экспертизы качества плодоовощной продукции.
10:20 – 13:00	Общая экспертиза при приемке ФРОВ (6 лекций по 20 минут)
10:20 – 10:40	Лекция 1 - Товароведная классификация свежих плодов и овощей. Морфологическое строение плодов и овощей по ГОСТ 27519-87 – ГОСТ27524-87, биохимические особенности и пищевая ценность. Процессы развития, созревания и старения плодов и овощей. Факторы сохранности, режимы хранения и транспортировки плодоовощной продукции.
10:40 – 11:10	Лекция 2 - Качество плодоовощной продукции. ГОСТы РФ, международные стандарты и рекомендации ОЭСР. Правила приемки. Отбор проб. Общие показатели качества фруктов и овощей. Классификация дефектов плодоовощной продукции и причины их образования. Товаросопроводительные документы при поставках плодов и овощей.
11:10 – 11:20	Перемена 10 минут
11:20 – 12:00	Лекция 3 - Экспертиза качества плодоовощной продукции. Особенности фотографирования дефектов. Расчет качества по результатам экспертизы качества. Определение физико-биохимических показателей качества плодов и овощей при первичном приеме груза. Оформление чек-листа, акта досмотра груза.
12:00 – 12:20	Лекция 4 - Особенности качества семечковых: pomological сорта, хранение, транспортирование, основные болезни и дефекты.
12:20 – 12:40	Лекция 5 – Товароведная характеристика citrusовых плодов: сорта, болезни и дефекты.
12:40 – 13:00	Лекция 6 - Товароведная характеристика и экспертиза качества бананов, ананасов, манго, авокадо, киви, кокосовых орехов. Дефекты и болезни.
13:00 – 13:40	Перерыв 40 минут
13:40 – 14:00	Условия транспортировки и хранения: • условия перевозки (время, температура/влажность, транзитные условия) • температура хранения • влажность • вид и тип тары
14:00 – 14:20	Сохранение качества и снижения потерь ФРОВ (производитель – перевозчик – продавец)
14:20 – 14:30	Перемена 10 минут
14:30 – 15:00	Проверка документов на груз Правильная фотофиксация Замеры показателей при открытии / выгрузке
15:00 – 17:00	Практическое занятие на складе Ваши пожелания или вопросы для проработки

Второй день обучения:

09:30 – 10:00	Кофе-брейк. Неформальное общение.
10:00 – 12:20	Общая экспертиза при приемке ФРОВ (6 лекций по 30 минут)
10:00 – 10:20	Лекция 7 - Товароведная характеристика и экспертиза качества ягод: сорта, болезни и дефекты.
10:20 – 10:40	Лекция 8 - Косточковые: вишня, черешня, персики, нектарины, слива, алыча. Особенности экспертизы качества. Сорта, болезни и дефекты.
10:40 – 11:00	Лекция 9 - Товароведная характеристика и экспертиза качества картофеля и корнеплодов: сорта, болезни и дефекты.
11:00 – 11:20	перемена
11:20 – 11:40	Лекция 10 - Плодовые овощи. Особенности экспертизы качества; разновидности, болезни и дефекты.
11:40 – 12:00	Лекция 11 - Луковые и капустные овощи: особенности оценки качества; разновидности, болезни и дефекты.
12:00 – 12:20	Лекция 12 - Субтропические и тропические плоды (гранаты, хурма, инжир, фейхоа). Дефекты и болезни.
12:20 – 12:40	Стандарты качества:
12:40 – 13:00	• Требования международных стандартов качества плодов и овощей • Требования ГОСТов Р, ТР ТС, иные отраслевые, нормативно-технические и законодательные акты РФ.
13:00 – 13:40	Перерыв 40 минут
13:40 – 14:00	• Внутренние стандарты торговой сети, должностные инструкции и скоринговая модель торговой сети.
14:00 – 14:20	Актуальные тенденции в области экспертизы качества плодоовощной продукции
14:20 – 14:40	• Примеры работы различных сюрвейерских компаний.
14:40 – 15:00	• Опыт розничных сетей. • Опыт производителей и поставщиков ФРОВ.
15:00 – 15:10	Перемена 10 минут
15:10 – 15:30	Практические занятия по экспертизе качества ФРОВ • Визуальный контроль • Инструментальный контроль • Документальный контроль
15:30 – 16:30	Проведение инспекции мульти / монопоставки ФРОВ на складе. 1. Проверка документов на груз и ТС, контейнер. 2. Инспекция груза (осмотр ТС, выгрузка, выборка, разбраковка, расчет результатов). 3. Подведение итогов инспекции. Анализ и пути решения, предотвращения проблем.
16:30 – 17:00	Тестирование по результатам пройденного курса
17:00 – 17:30	Вручение сертификатов, свободное общение