

УКАЗАНИЯ

за начина на провеждане на държавния изпит за студентите магистри от специалност „Качество и експертиза на стоките“ - редовно обучение

Държавният изпит ще се проведе в два модула:

1. ПЪРВИ МОДУЛ тест (80 въпроса по 1 т. = 80 т.).

Тестът ще съдържа **80 затворени въпроса с по 3 опции за отговор, от които само един е верен**. Всеки верен отговор ще носи по **1 точка**. Въпросите, включени в теста обхващат темите, включени в конспекта за държавен изпит.

2. ВТОРИ МОДУЛ 5 отворени въпроса (5 въпроса х 4 т. = 20 т.).

Въпросите във втория модул обхващат някои от по-важните теми, включени в конспекта за държавен изпит. Всеки верен отговор ще носи по **4 точка**.

ЗАДЪЛЖИТЕЛНО Е ЯВЯВАНЕТО НА СТУДЕНТИТЕ НА ДВАТА МОДУЛА.

КРАЙНИЯТ РЕЗУЛТАТ ЩЕ СЕ ФОРМИРА ОТ СУМАТА ОТ ТОЧКИ, ПОЛУЧЕНИ ОТ ДВАТА МОДУЛА.

КОНСПЕКТ

за държавен изпит на специалност „Качество и експертиза на стоките”

1. Същност, възникване и развитие на експертизата. Видове експертизи – същност, основни изисквания.
2. Стокови експертизи. Същност, правна основа, цел, задачи, специфични изисквания. Принципи при осъществяване на стоковата експертиза. Класификация и видове. Допълнителна, повторна, комплексна и контролна експертиза. Изисквания към експертното заключение.
3. Организация за провеждане на стокова експертиза. Ред за заявяване и основания за назначаване на стокова експертиза. Изисквания към страните на експертизата.
4. Техника за провеждане на експертизите. Общи правила на експертното изследване. Обекти, субекти и средства на стоковата експертиза. Основни части на експертното изследване – структура, съдържание, оформяне.
5. Експертиза за идентификация и проследимост на промишлените стоки. Същност, функции и сфера на използване. Основни принципи, критерии и показатели за идентификация на промишлените стоки. Избор на метод за идентификация.
6. Същност и възникване на стоковите фалшификации. Последствия от производството и реализацията на фалшифицирани стоки. Мерки срещу фалшификацията на стоките.
7. Видове фалшификация. Количествена фалшификация – начини за осъществяване и възможности за установяване. Асортиментна фалшификация – същност, основни признаци и класификация.
8. Стойностна и информационна фалшификация. Видове и място за осъществяване. Възможности за установяване и начини за предотвратяване.
9. Съдебна стокова експертиза (ССЕ). Същност, особености и обхват. Правила за извършване и документно оформяне на ССЕ.
10. Екологична експертиза. Същност, изисквания, основания за извършване. Технология за осъществяване. Екологична експертиза на текстилни стоки.
11. Експертиза на парфюмерийни и козметични стоки. Изисквания, критерии и показатели.

12. Безопасност на храните – обща характеристика на биологичната (микробиологичната) безопасност на храните. Критерии за микробиологична безопасност. Влияние на водата, температурата и киселинността върху развитието на вредните микроорганизми.
13. Химична безопасност. Токсикологична характеристика на микотоксините в стоките.
14. Химична безопасност на храните. Токсикологична характеристика на тежки метали в стоките.
15. Експертиза на влаганите добавки в хранително-вкусовите стоки /ХВС/. Исторически данни за използването на хранителни добавки. Същност и общи хигиенни изисквания към добавките. Безвредност и токсикологична оценка на хранителните добавки.
16. Експертиза на консерванти в ХВС. Характеристика и механизъм на действие на консервантите. Органични и неорганични съединения, използвани като консерванти
17. Експертиза на оцветителите в ХВС. Необходимост от използване на оцветители в храните. Класификация. Изисквания към оцветителите. По-често използвани натурални и синтетични оцветители.
18. Експертиза на подсладителите в ХВС. Характеристика на подсладителите. Класификация. По-често използвани природни и синтетични подсладители в ХВС. Методи за определянето им.
19. Експертиза на ароматичните продукти в ХВС. Произход на ароматичните вещества в храните. Изкуствени ароматизанти: видове, изисквания. Класификация на ароматизантите по база данни Flavis.
20. Експертиза на веществата, подобряващи консистенцията на ХВС. Характеристика на по-често използваните вещества за подобряване на консистенцията.
21. Експертиза за установяване на вредни вещества в ХВС. Класификация на вредните вещества, начини за попадането им в ХВС. Експертиза за установяване на пестициди, нитрати и нитрити.
22. Видове системи за управление на качеството. Цел, значение, характерни особености. Периоди в развитието на системите за качество. Чуждестранен опит в управлението на качеството (САЩ, Япония, ЕС). Основни принципи за управление на качеството.
23. Развитие на системите за управление на качеството. Основни моменти на преработката на новата серия стандарти ISO 9000.
24. Изисквания на модела ISO 9001:2015. Основни принципи и елементи. Функции, структура и организация на системата за управление на качеството (СУК). Документиране на системата за управление на качеството.
25. Изисквания и особености на добрите практики – добрата производствена практика (GMP), добра лабораторна практика (GLP), добра дистрибуторска практика (ДДП). Система НАССР. Изисквания. Области на приложение. Основни принципи и стъпки за въвеждане на системата НАССР.
26. Одит на системите за качество. Същност, изисквания за одитиране – БДС EN ISO 19011. Видове одити – същност, роля на вътрешния одит за доброто управление на предприятието. Изисквания към видовете одити.
27. Същност, цел и задачи на сертификацията. Развитие и основни принципи на сертификацията. Области на използване на сертификацията. Законодателна база на сертификацията.
28. Видове сертификация. Задължителна и доброволна сертификация – същност, изисквания, обект на сертификация.
29. Екологична сертификация. Същност, обект и видове екологична сертификация. Екологична маркировка – изисквания, видове, означения. Особенности на екологичната сертификация в България.
30. Документиране на продуктовата сертификация. Сертификат за съответствие на продукцията – съдържание, изисквания, срок на действие. Декларация за съответствие – правила за оформяне. Знаци за сертификация – видове и изисквания.