



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Л.О. Коршенко

10 июля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы товаров

Л.А. Текутьева

10 июля 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

профиль «Товарный менеджмент»

Форма подготовки заочная

курс 4 семестр

лекции 8 час.

практические занятия час.

лабораторные работы 10 час.

в том числе с использованием МАО лек. / пр. / лаб. 4 час.

всего часов аудиторной нагрузки 18 час.

в том числе с использованием МАО 4 час.

самостоятельная работа 126 час.

в том числе на подготовку к экзамену 9 час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект семестр

зачет семестр

экзамен 4 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. № 1429

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 13 от 10 июля 2017 г.

Заведующий кафедрой: Текутьева Л.А.

Составитель: доцент Бобченко В.И.

канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»

Учебный курс «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), лабораторные работы (10 часов, в том числе МАО 4 часа), самостоятельная работа студентов (126 часов, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Химия», «Основы микробиологии», «Физико-химические методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Научные основы формирования ассортимента товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарный менеджмент», «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Мерчандайзинг потребительских товаров», «Таможенная экспертиза», «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров», «Бренд-менеджмент», «Товарный консалтинг и аудит качества», «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров», «Категорийный менеджмент».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: основные понятия в области субтропических и тропических плодов, их классификация

и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентификация и экспертиза качества; особенности упаковки и маркировки; хранение и транспортирование: условия, сроки и способы; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери.

Цель – дать студентам необходимые для практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности субтропических и тропических плодов на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

Задачи:

- дать характеристику ассортимента, потребительских свойств и показателей качества и безопасности субтропических и тропических плодов;

- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности субтропических и тропических плодов для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

- способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации субтропических и тропических плодов;

- способствовать развитию навыков использования принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации субтропических и тропических плодов с учетом их потребительских свойств.

Для успешного изучения дисциплины «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

– умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;

– знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

– системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

– умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Знает	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
ПК-6 навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Знает	основные характеристики товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Умеет	управлять основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла

ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	правила приемки по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к качеству товаров и безопасности
	Умеет	проводить приемку по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеет	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации
	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов (1,5 час.)

Состояние и перспективы развития рынка продуктов переработки субтропических и тропических плодов (экспорт, импорт, динамика)

Особенности морфологического строения субтропических (цитрусовых (апельсины, мандарины, лимоны, грейпфруты), гранаты, хурму, инжир, фейхоа) и тропические (ананасы, бананы, манго, финики) плодов.

Особенности химического состава и физиологических процессов метаболизма субтропических и тропических плодов.

Пищевая ценность консервированных субтропических и тропических плодов.

Характеристика климактерических, неклимактерических плодов и плодов с поздним подъемом дыхания.

Классификация субтропических и тропических плодов по ТН ВЭД.

Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов (1,5 час.)

Принципы и методы консервирования: физические, химические, физико-химические, биохимические и комбинированные способы консервирования.

Факторы, влияющие на качество консервированных продуктов. Биохимические и химические изменения растительного сырья при консервировании.

Характеристика микрофлоры консервированных продуктов.

Требования к качеству сырья. Назначение и характеристика подготовительных технологических процессов, их влияние на товарное качество готовой продукции.

Основные операции традиционных технологий производства консервированных субтропических и тропических плодов (стерилизация, пастеризация, асептическое консервирование, обеспложивающая фильтрация).

Товароведная характеристика отдельных групп консервов из субтропических и тропических плодов.

Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов (1 час.)

Классификация и ассортимент быстрозамороженных продуктов.

Особенности консервирования плодового сырья замораживанием. Характеристика основных способов замораживания.

Особенности технологического процесса производства быстрозамороженных субтропических и тропических плодов. Требования к сырью. Изменения, происходящие в сырье при охлаждении, замораживании и хранении.

Факторы, влияющие на качество продукции и убыль массы.

Понятие единой холодильной цепи при производстве и реализации замороженных продуктов. Способы размораживания субтропических и тропических плодов перед употреблением. Требования к качеству.

Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов (1 час.)

Товароведная характеристика отдельных групп сушеных субтропических и тропических плодов. Классификация и ассортимент.

Технологические особенности сушки и характеристика основных сушильных установок. Требования к качеству сырья. Процессы, протекающие при сушке и хранении готовой продукции. Активность воды сушеных продуктов.

Изменение потребительских свойств сушеных субтропических и тропических плодов при хранении.

Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков) (0,5 час.)

Виды разрешенных консервантов для консервирования субтропических

и тропических плодов. Особенности технологии консервирования и механизм консервирующего действия.

Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов (1 час.)

Предреализационная подготовка тропических и субтропических плодов.

Анализ факторов, влияющих на продолжительность хранения тропических и субтропических плодов.

Характеристика тары для консервированных субтропических и тропических плодов. Их недостатки и преимущества.

Особенности упаковывания, транспортирования и хранения субтропических и тропических плодов.

Упаковывание субтропических и тропических плодов. Требования, предъявляемые к упаковке.

Режимы и сроки хранения свежих субтропических и тропических плодов, консервов из субтропических и тропических плодов, замороженных и сушеных субтропических и тропических плодов.

Дозаривание субтропических и тропических плодов.

Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов (0,5 час.)

Требования к степени зрелости субтропических и тропических плодов.

Экспертиза качества консервированных, замороженных и сушеных субтропических и тропических плодов: требования, предъявляемые к качеству готовой продукции; методы оценки качества; показатели безопасности.

Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации (1 час.)

Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.

Дефекты консервов из субтропических и тропических плодов. Анализ причин их вызывающих. Учет консервов. Особенности упаковки и маркировки консервов. Процессы, протекающие при хранении консервов. Сроки хранения.

Дефекты и причины возникновения замороженных субтропических и тропических плодов.

Возможные виды дефектов сушеных субтропических и тропических плодов. Повреждение микроорганизмами и энтомологическими вредителями.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(10 час., в том числе 8 час. с использованием методов активного обучения)

Лабораторная работа № 1. Экспертиза качества свежих тропических плодов (2 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (1 час.)

1. Изучение современной классификации свежих тропических плодов.
2. Анализ физиологических особенностей свежих тропических плодов, определяющих индивидуальные особенности обеспечения товародвижения продукции.
3. Изучение идентификационных характеристик, особенностей потребительских свойств и дефектов отдельных видов тропических плодов.
4. Изучение правил отбора проб, порядка и правил проведения товарной экспертизы свежих тропических плодов.
5. Проведение экспертизы качества свежих тропических плодов по органолептическим показателям.

Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества свежих субтропических плодов (2 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (1 час.)

1. Изучение современной классификации свежих субтропических плодов.

2. Анализ физиологических особенностей свежих субтропических плодов, определяющих индивидуальные особенности обеспечения товародвижения продукции.

3. Изучение идентификационных характеристик, особенностей потребительских свойств и дефектов отдельных видов субтропических плодов.

4. Изучение правил отбора проб, порядка и правил проведения товарной экспертизы свежих субтропических плодов.

5. Проведение экспертизы качества свежих субтропических плодов по органолептическим показателям.

Лабораторная работа № 3. Экспертиза качества переработанных субтропических и тропических плодов (2 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (1 час.)

1. Изучение ассортимента, идентификационных характеристик, особенностей потребительских свойств и дефектов переработанных субтропических и тропических плодов (замороженных, сушеных, консервов).

2. Изучение правил отбора проб, порядка и правил проведения товарной экспертизы переработанных субтропических и тропических плодов (замороженных, сушеных, консервов).

3. Экспертиза качества переработанных субтропических и тропических плодов (замороженных, сушеных, консервов) по органолептическим показателям.

4. Определение набухаемости и развариваемости сушеных субтропических и тропических плодов.

5. Определение содержания сухих веществ в консервах из субтропических и тропических плодов рефрактометрическим методом.

Лабораторная работа № 4. Современный ассортимент свежих субтропических и тропических плодов и продуктов их переработки (4 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (1 час.)

Студенты получают индивидуальное задание до начала

экзаменационной сессии. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой курсовой и выпускной квалификационной работы. Задание должно быть выполнено в виде презентации в программе *Powerpoint* и сообщения (по итогам выполнения реферата).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	Промежуточная аттестация	
1.	Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов	ПК-5	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

	<p>Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков)</p> <p>Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации</p>		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
2.	<p>Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков)</p> <p>Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации</p>	ПК-6	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
3.	<p>Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков)</p> <p>Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических</p>	ПК-8	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

	<p>плодов</p> <p>Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации</p>				
4.	<p>Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков)</p> <p>Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации</p>	ПК-13	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
5.	<p>Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков)</p> <p>Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации</p>	ПК-14	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Алексеева М.М. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: практикум [Электронный ресурс] / М.М. Алексеева. - Самара: РИЦ СГСХА, 2015. - 269 с. Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343547>

2. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / Березина В.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 200 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512678>

3. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>

4. Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.И. Кременевская. - Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. - 97 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91528>

5. Мухутдинова С.М. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.М. Мухутдинова, А.Н. Караулова. - М.: Российская таможенная академия, 2015. - 158 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69820.html>

6. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров: учебное

пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 304 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=500197>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Галун Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы / Галун Л.А., Микулович Л.С., Коссая Ж.Н. - Мн.:Вышэйшая школа, 2008. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/505749>

2. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. - М.: Дашков и К, 2014. - 374 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35322.html>

3. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

4. Левушкина С.В. Товарный менеджмент: учебное пособие для студентов [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Левушкина. Ставрополь: СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2014. – 136 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61123

5. Лифиц И.М. Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата / И.М. Лифиц, Ф.А. Жукова, М.А. Николаева. - М.: Издательство Юрайт, 2014. - 405 с. Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/thematic/?16&id=urait.content.9E195DA6-8311-4072-BCD6-EB3783C4DE99&type=c_pub

6. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Микулович Л.С. - Минск: Вышэйшая школа, 2010. - 416 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20157.html>

7. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации

продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=368315>

8. Попов Г.В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Попов, Н.Л. Клейменова. - Воронеж: ВГУИТ, 2012. - 52 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/9908>

9. Терещенко В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 240 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52616>

10. Товарный менеджмент: учебное пособие / О.Ю. Еремина, О.В. Евдокимова, В.И. Уварова; Под ред. Т.Н. Ивановой. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 234 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414518>

11. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. В 4 т. Том IV: Продовольственные товары [Электронный ресурс]: учебник / С.Н. Гамидуллаев, Т.А. Захаренко. - Санкт-Петербург: Издательство «Троицкий мост», 2014. - 368 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96704>

12. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. В 4-х т. Том III: Теоретические основы. Продовольственные товары [Электронный ресурс]: учебник / С.Н. Гамидуллаев, С.Л. Николаева, Т.А. Захаренко [и др.]. - Санкт-Петербург: Издательство «Троицкий мост», 2014. - 400 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97168>

13. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 752 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=177302>

14. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

15. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460732>

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети
«Интернет»**

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.ru/>

3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

5. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

6. Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

7. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

**Перечень информационных технологий
и программного обеспечения**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru

3. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, контрольную работу, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» является экзамен, который проводится в виде собеседования.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении контрольной и лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению контрольной и лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является защита контрольной работы и готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к лабораторным работам является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» служат активные / интерактивные методы обучения, такие как работа в малых группах, презентация, которые дают возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению контрольной и лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по использованию методов активного / интерактивного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного / интерактивного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» используются такие методы активного / интерактивного обучения работа в малых группах, презентация.

Работа в малых группах – одна из возможностей реализации обучения в группах – использование на занятиях метода малых групп. Метод малых групп, это самостоятельное изучение учащимися нового материала посредством сотрудничества в малых группах.

Под презентацией понимается представление заинтересованной аудитории некоторой новой или малоизвестной информации. Данная технология помогает студентам овладеть навыками подачи информации, техникой публичного выступления, убеждения, умения отвечать на вопросы аудитории и выходить из затруднительных положений.

Использование презентаций в рамках изучения дисциплины «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» предполагает представление обучаемыми разработанных слайдов (PowerPoint), раздаточных иллюстративных материалов, прочих форм подачи информации, подготовленных в процессе самостоятельной работы – написании реферата.

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение

временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;
- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;
- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);
- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Подготовка к экзамену и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе самостоятельного и аудиторного изучения дисциплины. Тогда подготовка к экзамену по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения,

определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для оценки качества субтропических и тропических плодов (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы субтропических и тропических плодов.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья все здания ДВФУ оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профиль «Товарный менеджмент»
Форма подготовки заочная

г. Владивосток
2017

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	До и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к лабораторным работам	58 час.	Предоставление и защита отчетов по лабораторным работам
2.	До и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к контрольной работе	20 час.	Защита контрольной работы
3.	До и в течение экзаменационной сессии	Выполнение реферата	39 час.	Защита реферата, презентация
4.	В течение экзаменационной сессии	Подготовка к экзамену	9 час.	Собеседование
ИТОГО			126 час.	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению контрольной и лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы

точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Методические указания по выполнению контрольной работы

К выполнению контрольной работы студенту следует приступать после полного усвоения теоретических разделов курса. Ответы следует излагать в строгом соответствии с поставленными вопросами контрольного задания. Изложение материала должно быть логически последовательным, четким и самостоятельным. В тексте контрольной работы следует избегать повторений, не должно быть растянутых предложений с нагромождением придаточных оборотов и вводных слов, не допускаются орфографические и грамматические ошибки.

Порядок сдачи контрольной работы и ее оценка

При оценке контрольной работы учитываются соответствие ее содержания поставленным вопросам, умение работать с рекомендуемыми источниками литературы, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки контрольной работы и ее защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки контрольной работы

– 100-86 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса.

Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей области знаний. Знание основной литературы и знакомство с дополнительной рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа;

– 85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания теоретической части курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа;

– 75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания теоретической части курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ;

– 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Вопросы контрольной работы

1. Пищевая и энергетическая ценность тропических и субтропических плодов.

2. Особенности химического состава тропических и субтропических плодов.

3. Значение воды в обеспечении потребительских свойств тропических и субтропических плодов.

4. Углеводы тропических и субтропических плодов.

5. Органические кислоты тропических и субтропических плодов.

6. Характеристика красящих веществ тропических и субтропических

плодов.

7. Характеристика фенольных соединений и гликозидов тропических и субтропических плодов.

8. Минеральные вещества тропических и субтропических плодов.

9. Антимикробные и антиоксидантные свойства тропических и субтропических плодов.

10. Витамины тропических и субтропических плодов.

11. Критерии безопасности тропических и субтропических плодов.

12. Порядок и правила отбора проб и проведения экспертизы тропических и субтропических плодов.

13. Виды потерь при хранении, транспортировании и реализации тропических и субтропических плодов.

14. Защитные реакции тропических и субтропических плодов при поражении фитопатогенами, репарация механических повреждений.

15. Микробиологические процессы при хранении тропических и субтропических плодов.

16. Характеристика физиологических заболеваний тропических и субтропических плодов.

17. Товарная обработка и транспортирование тропических и субтропических плодов.

18. Тара и упаковочные материалы для тропических и субтропических плодов. Способы укладки, влияние тары и способа упаковки на сохранение качества продукции.

19. Маркировка тропических и субтропических плодов.

20. Технология и режимы дозаривания тропических и субтропических плодов.

21. Классификация и характеристика основных способов хранения свежих тропических и субтропических плодов.

22. Особенности хранения и транспортирования тропических и субтропических плодов в холодильных камерах с газовыми средами.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем в области товароведения и экспертизы субтропических и тропических плодов;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

Основные требования к содержанию реферата

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы,

проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты в виде презентации студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

Критерии оценки реферата

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки реферата в виде презентации

– 100-86 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы,

представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

– 85-76 баллов – проблема раскрыта, проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные;

– 75-61 баллов – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

– 60-50 баллов – проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

Тематика рефератов

1. Товароведная характеристика генетически модифицированных тропических и субтропических плодов.

2. Значение тропических и субтропических плодов в обеспечении сбалансированного питания.

3. Особенности стандартизации и сертификации тропических и субтропических плодов.

4. Нормы рационального потребления свежих тропических и субтропических плодов.

5. Усвояемость и доброкачественность субтропических и тропических плодов.

6. Тропические плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

7. Цитрусовые плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

8. Апельсины, мандарины, лимоны: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

9. Хурма, инжир, фейхоа, унаби, маслины: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

10. Бананы: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

11. Гранаты: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

12. Ананасы: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

13. Авокадо: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

14. Папайя: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

15. Манго и киви: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена.

1. Анатомо-морфологические процессы, происходящие при хранении свежих субтропических и тропических плодов.

2. Биологические факторы сохраняемости субтропических и

тропических плодов.

3. Болезни субтропических и тропических плодов.

4. Виды и характеристика тары и упаковки, используемых для субтропических и тропических плодов.

5. Вредители субтропических и тропических плодов.

6. Дефекты и пороки переработанных субтропических и тропических плодов.

7. Классификация консервов из субтропических и тропических плодов.

8. Классификация, строение и функции образовательных растительных тканей субтропических и тропических плодов.

9. Классификация, строение и функции паренхимных растительных тканей субтропических и тропических плодов.

10. Классификация, строение и функции покровных растительных тканей субтропических и тропических плодов.

11. Классификация, строение и функции проводящих растительных тканей субтропических и тропических плодов.

12. Маркировка субтропических и тропических плодов.

13. Периоды жизнедеятельности субтропических и тропических плодов.

14. Пищевая и биологическая ценность свежих и переработанных субтропических и тропических плодов.

15. Принципы и методы консервирования субтропических и тропических плодов.

16. Особенности проведения экспертизы субтропических и тропических плодов.

17. Тарное и бестарное хранение субтропических и тропических плодов.

18. Технологические факторы сохраняемости субтропических и тропических плодов.

19. Товарная обработка субтропических и тропических плодов.

20. Ассортимент, товароведная характеристика и экспертиза качества отдельных видов свежих субтропических и тропических плодов.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «**Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов**»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профиль «**Товарный менеджмент**»
Форма подготовки заочная

г. Владивосток
2017

Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Знает	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
ПК-6 навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Знает	основные характеристики товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Умеет	управлять основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	правила приемки по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к качеству товаров и безопасности
	Умеет	проводить приемку по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеет	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты

ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации
	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	Промежуточная аттестация	
1.	Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков) Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации	ПК-5	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
2.	Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов	ПК-6	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

	<p>Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков)</p> <p>Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации</p>		умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
3.	<p>Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков)</p> <p>Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации</p>	ПК-8	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
4.	<p>Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов</p>	ПК-13	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

	<p>Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков)</p> <p>Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации</p>		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
5.	<p>Тема 1. Товароведная характеристика отдельных видов и сортов субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 2. Менеджмент и экспертиза консервированных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 3. Менеджмент и экспертиза замороженных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 4. Менеджмент и экспертиза сушеных субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 5. Консервирование субтропических и тропических плодов с применением консервантов (антисептиков)</p> <p>Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов</p> <p>Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации</p>	ПК-14	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их	знает (пороговый уровень)	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров	знание процессов формирования и обеспечения качества субтропических и тропических плодов при их закупке, продвижении и реализации	– способность знать сущность менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации субтропических и тропических плодов; – способность знать практику применения принципов системы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации

<p>потребительских свойств</p>				<p>субтропических и тропических плодов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность знать организацию системы менеджмента качества и способы ее применения при закупке, продвижении и реализации субтропических и тропических плодов; – способность знать методы и средства формирования эффективной структуры ассортимента субтропических и тропических плодов; – способность знать методы контроля за наличием товарных ресурсов субтропических и тропических плодов, их качеством, правилами и сроками хранения; – способность знать правила приемки субтропических и тропических плодов
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров</p>	<p>умение формировать и обеспечивать качество субтропических и тропических плодов при их закупке, продвижении и реализации</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность применять принципы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации субтропических и тропических плодов для повышения их качественных характеристик; – способность разрабатывать системы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации субтропических и тропических плодов; – способность формировать эффективную структуру ассортимента субтропических и тропических плодов; – способность контролировать наличие товарных ресурсов субтропических и тропических плодов, их качество, правила и сроки хранения;

				<ul style="list-style-type: none"> – способность осуществлять приемку субтропических и тропических плодов по количеству, качеству и комплектности
	владеет (высокий)	<p>навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров</p>	<p>владение управленческими функциями, связанными с закупкой, продвижением и реализацией субтропических и тропических плодов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность внедрять системы менеджмента качества и управлять процессами закупки, продвижения и реализации субтропических и тропических плодов; – способность управлять ассортиментом субтропических и тропических плодов; – способность управлять товарными потоками субтропических и тропических плодов; – способность обеспечивать необходимый уровень качества субтропических и тропических плодов и их сохранение; – способность управлять процессом приемки субтропических и тропических плодов по количеству, качеству
<p>ПК-6 навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов</p>	знает (пороговый уровень)	<p>основные характеристики товаров на всех этапах их жизненного цикла</p>	<p>знание количественных, качественных, ассортиментных характеристик субтропических и тропических плодов на всех этапах их жизненного цикла</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие количество и качество субтропических и тропических плодов на всех этапах их жизненного цикла; – способность назвать и охарактеризовать ассортимент субтропических и тропических плодов, факторы, его формирующие; – способность перечислить и охарактеризовать виды потерь субтропических и тропических плодов,

				<p>причины их возникновения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность знать причины образования сверхнормативных запасов и неликвидов субтропических и тропических плодов
	умеет (продвинутый)	управлять основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла	<p>умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять основные направления формирования количественных, качественных, ассортиментных характеристик субтропических и тропических плодов на всех этапах их жизненного цикла</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие количество и качество субтропических и тропических плодов; – способность анализировать ассортимент субтропических и тропических плодов и управлять им; – способность принимать меры к ускорению оборачиваемости субтропических и тропических плодов и сокращению товарных потерь; – способность устанавливать причины образования сверхнормативных запасов и неликвидов субтропических и тропических плодов
	владеет (высокий)	способами, методами и средствами управления основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла	<p>владение способами, методами и средствами определения и сохранения количественных, качественных, ассортиментных характеристик субтропических и тропических плодов на всех этапах их жизненного цикла</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии производства, упаковки и хранения на количество и качество субтропических и тропических плодов; – способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента субтропических и тропических плодов; – способность разрабатывать меры, направленные на ускорение оборачиваемости субтропических и тропических плодов и сокращения товарных потерь; – способность разрабатывать меры, направ-

				ленные на устранение причин образования сверхнормативных запасов и неликвидов субтропических и тропических плодов
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, определяющие их качество	знание комплекса товароведных характеристик субтропических и тропических плодов	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить признаки, положенные в основу классификации субтропических и тропических плодов; – способность назвать и охарактеризовать ассортимент субтропических и тропических плодов, факторы, его формирующие; – способность дать классификацию и номенклатуру потребительских свойств субтропических и тропических плодов; – способность перечислить показатели потребительских свойств субтропических и тропических плодов, их назначение; – способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие качество субтропических и тропических плодов на всех этапах их жизненного цикла
	умест (продвинутый)	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять товароведные характеристики субтропических и тропических плодов	<ul style="list-style-type: none"> – способность анализировать ассортимент субтропических и тропических плодов и управлять им; – способность перечислить и охарактеризовать признаки ассортиментной принадлежности субтропических и тропических плодов; – способность грамотно описывать потребительские

				<p>свойства субтропических и тропических плодов и формировать их номенклатуру;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие качество субтропических и тропических плодов
	владеет (высокий)	<p>способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения</p>	<p>владение способами, методами и средствами определения и сохранения товароведных характеристик субтропических и тропических плодов, навыками разработки мероприятий, направленных на обеспечение качества товаров и их сохранение</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента субтропических и тропических плодов и его оптимизации; – способность систематизировать и обобщать информацию о потребительских свойствах субтропических и тропических плодов; – способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии производства, упаковки и хранения на качество субтропических и тропических плодов; – способность владеть инновационными способами сохранения качества субтропических и тропических плодов
<p>ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и</p>	знает (пороговый уровень)	<p>правила приемки по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к качеству товаров и безопасности</p>	<p>знание операций, связанных с закупкой, поставкой и приемкой субтропических и тропических плодов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить основные принципы приемки субтропических и тропических плодов по количеству, качеству и комплектности; – способность описать технологию приемки субтропических и тропических плодов по количеству, качеству и комплектности;

другим документам				<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить и охарактеризовать требования технических регламентов, стандартов и других документов, предъявляемые к количеству, качеству и безопасности субтропических и тропических плодов и их товародвижению
	умеет (продвинутый)	<p>проводить приемку по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p>	<p>умение осуществлять операции, связанные с закупкой, поставкой и приемкой субтропических и тропических плодов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность осуществлять приемку субтропических и тропических плодов по количеству, качеству и комплектности; – способность работать с техническими регламентами, стандартами и другими документами по оценке количества, качества и безопасности субтропических и тропических плодов; – способность устанавливать соответствие количества, качества и безопасности субтропических и тропических плодов техническим регламентам, стандартам и другим документам
	владеет (высокий)	<p>навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты</p>	<p>владение организационными и управленческими функциями, связанными с закупкой, поставкой и приемкой субтропических и тропических плодов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность эффективно организовать приемку субтропических и тропических плодов по количеству, качеству и комплектности; – способность принимать обоснованные решения при установлении несоответствий требованиям технических регламентов, стандартов и других документов,

				<p>выявленных при приемке субтропических и тропических плодов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность анализировать и работать с товарно-сопроводительной документацией в качестве доказательств или опровержения
<p>ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации</p>	<p>знание商-технологических процессов на всех этапах движения субтропических и тропических плодов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность знать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов; – способность знать сроки годности и условия хранения субтропических и тропических плодов; – способность знать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении субтропических и тропических плодов; – способность знать процессы предреализационной подготовки субтропических и тропических плодов и их утилизации; – способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки субтропических и тропических плодов в местах их продажи; – способность назвать виды товарных потерь, причины их возникновения
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения,</p>	<p>умение обеспечивать商-технологические процессы на всех этапах движения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность соблюдать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации субтропических и

		<p>транспортирования и реализации</p>	<p>субтропических и тропических плодов</p>	<p>тропических плодов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность соблюдать условия хранения субтропических и тропических плодов и сроки их годности; – способность соблюдать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении субтропических и тропических плодов; – способность применять знания при соблюдении сроков и условий хранения, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов; – способность применять и предоставлять результаты по выкладке субтропических и тропических плодов в местах их продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; – способность выявлять товарные потери и устанавливать естественную убыль субтропических и тропических плодов; – способность устанавливать причины возникновения товарных потерь
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации</p>	<p>владение навыками управления торгово-технологическими процессами на всех этапах движения субтропических и тропических плодов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность осуществлять оптимизацию основных технологических операций на этапах транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов; – способность управлять процессами предрезалиционной подготовки

				<p>субтропических и тропических плодов и их утилизации;</p> <p>– способность организовывать и регулировать процессы хранения субтропических и тропических плодов;</p> <p>– способность организовывать работу складского хранения и сбыта субтропических и тропических плодов;</p> <p>– способность внедрять инновационные технологии сокращения товарных потерь</p>
--	--	--	--	---

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

1. Особенности тропических и субтропических плодов как объектов товародвижения.
2. Классификация тропических и субтропических плодов.
3. Характеристика климактерических, неклимактерических плодов и плодов с поздним подъемом дыхания.
4. Физиологические особенности тропических и субтропических плодов.
5. Основные критерии оценки степени зрелости тропических и субтропических плодов.
6. Идентификационные признаки помологических сортов отдельных видов плодов.
7. Виды послеуборочной обработки тропических и субтропических плодов.
8. Основные требования к транспортированию и хранению тропических и субтропических плодов.
9. Товароведная характеристика и экспертиза основных видов

тропических и субтропических плодов.

10. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость тропических и субтропических плодов.

11. Товароведная характеристика и способы дозаривания бананов.

12. Основные виды дефектов тропических и субтропических плодов.

13. Теоретические основы консервирования тропических и субтропических плодов.

14. Принципы и методы консервирования тропических и субтропических плодов.

15. Физические, химические, физико-химические, биохимические и комбинированные способы консервирования тропических и субтропических плодов.

16. Факторы, влияющие на качество консервированных продуктов из тропических и субтропических плодов.

17. Назначение и характеристика подготовительных технологических процессов операций при производстве переработанных тропических и субтропических плодов, их влияние на товарное качество готовой продукции.

18. Классификация и товароведная характеристика консервов из тропических и субтропических плодов.

19. Основные операции традиционных технологий производства консервированных продуктов из тропических и субтропических плодов.

20. Консервирование тропических и субтропических плодов. Стерилизация. Пастеризация. Асептическое консервирование. Обеспложивающая фильтрация. Понятие промышленной стерильности.

21. Товароведная характеристика отдельных групп консервов из тропических и субтропических плодов. Особенности технологий их производства.

22. Требования к качеству консервов из тропических и субтропических плодов. Виды брака консервов. Анализ причин их вызывающих.

23. Учет консервов из тропических и субтропических плодов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов. Сроки хранения.

24. Показатели безопасности консервов из тропических и субтропических плодов.

25. Экспертиза качества консервов из тропических и субтропических плодов.

26. Особенности консервирования тропических и субтропических плодов замораживанием. Характеристика основных способов замораживания.

27. Изменения, происходящие в тропических и субтропических плодах при охлаждении, замораживании и хранении. Факторы, влияющие на качество продукции и убыль массы.

28. Понятие единой холодильной цепи при производстве и реализации замороженных тропических и субтропических плодов. Режимы и сроки хранения. Способы размораживания плодов перед употреблением.

29. Сушеные тропические и субтропические плоды. Классификация и ассортимент. Технологические особенности сушки и характеристика основных сушильных установок.

30. Процессы, протекающие при сушке тропических и субтропических плодов и хранении готовой продукции. Возможные виды дефектов сушеных плодов.

Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы контрольной работы по дисциплине

«Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»

1. Пищевая и энергетическая ценность тропических и субтропических плодов.

2. Особенности химического состава тропических и субтропических плодов.

3. Значение воды в обеспечении потребительских свойств тропических и

субтропических плодов.

4. Углеводы тропических и субтропических плодов.

5. Органические кислоты тропических и субтропических плодов.

6. Характеристика красящих веществ тропических и субтропических плодов.

7. Характеристика фенольных соединений и гликозидов тропических и субтропических плодов.

8. Минеральные вещества тропических и субтропических плодов.

9. Антимикробные и антиоксидантные свойства тропических и субтропических плодов.

10. Витамины тропических и субтропических плодов.

11. Критерии безопасности тропических и субтропических плодов.

12. Порядок и правила отбора проб и проведения экспертизы тропических и субтропических плодов.

13. Виды потерь при хранении, транспортировании и реализации тропических и субтропических плодов.

14. Защитные реакции тропических и субтропических плодов при поражении фитопатогенами, репарация механических повреждений.

15. Микробиологические процессы при хранении тропических и субтропических плодов.

16. Характеристика физиологических заболеваний тропических и субтропических плодов.

17. Товарная обработка и транспортирование тропических и субтропических плодов.

18. Тара и упаковочные материалы для тропических и субтропических плодов. Способы укладки, влияние тары и способа упаковки на сохранение качества продукции.

19. Маркировка тропических и субтропических плодов.

20. Технология и режимы дозаривания тропических и субтропических плодов.

21. Классификация и характеристика основных способов хранения свежих тропических и субтропических плодов.

22. Особенности хранения и транспортирования тропических и субтропических плодов в холодильных камерах с газовыми средами.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей области знаний. Знание основной литературы и знакомство с дополнительной рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа;

– 85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания теоретической части курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа;

– 75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания теоретической части курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определено и последовательно изложить ответ.

– 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

**Тематика лабораторных работ по дисциплине
«Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»**

Лабораторная работа № 1. Экспертиза качества свежих тропических плодов

Метод активного обучения – работа в малых группах

1. Изучение современной классификации свежих тропических плодов.
2. Анализ физиологических особенностей свежих тропических плодов, определяющих индивидуальные особенности обеспечения товародвижения продукции.
3. Изучение идентификационных характеристик, особенностей потребительских свойств и дефектов отдельных видов тропических плодов.
4. Изучение правил отбора проб, порядка и правил проведения товарной экспертизы свежих тропических плодов.
5. Проведение экспертизы качества свежих тропических плодов по органолептическим показателям.

Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества свежих субтропических плодов

Метод активного обучения – работа в малых группах

1. Изучение современной классификации свежих субтропических плодов.
2. Анализ физиологических особенностей свежих субтропических плодов, определяющих индивидуальные особенности обеспечения товародвижения продукции.
3. Изучение идентификационных характеристик, особенностей потребительских свойств и дефектов отдельных видов субтропических плодов.
4. Изучение правил отбора проб, порядка и правил проведения товарной экспертизы свежих субтропических плодов.
5. Проведение экспертизы качества свежих субтропических плодов по органолептическим показателям.

Лабораторная работа № 3. Экспертиза качества переработанных субтропических и тропических плодов

Метод активного обучения – работа в малых группах

1. Изучение ассортимента, идентификационных характеристик, особенностей потребительских свойств и дефектов переработанных субтропических и тропических плодов (замороженных, сушеных, консервов).

2. Изучение правил отбора проб, порядка и правил проведения товарной экспертизы переработанных субтропических и тропических плодов (замороженных, сушеных, консервов).

3. Экспертиза качества переработанных субтропических и тропических плодов (замороженных, сушеных, консервов) по органолептическим показателям.

4. Определение набухаемости и развариваемости сушеных субтропических и тропических плодов.

5. Определение содержания сухих веществ в консервах из субтропических и тропических плодов рефрактометрическим методом.

Лабораторная работа № 4. Современный ассортимент свежих субтропических и тропических плодов и продуктов их переработки

Метод активного обучения – работа в малых группах

Студенты получают индивидуальное задание до начала экзаменационной сессии. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой курсовой и выпускной квалификационной работы. Задание должно быть выполнено в виде презентации в программе *Powerpoint* и сообщения (по итогам выполнения реферата).

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком

самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Тематика рефератов по дисциплине

«Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»

1. Товароведная характеристика генетически модифицированных тропических и субтропических плодов.

2. Значение тропических и субтропических плодов в обеспечении сбалансированного питания.

3. Особенности стандартизации и сертификации тропических и

субтропических плодов.

4. Нормы рационального потребления свежих тропических и субтропических плодов.

5. Усвояемость и доброкачественность субтропических и тропических плодов.

6. Тропические плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

7. Цитрусовые плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

8. Апельсины, мандарины, лимоны: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

9. Хурма, инжир, фейхоа, унаби, маслины: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

10. Бананы: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

11. Гранаты: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

12. Ананасы: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

13. Авокадо: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

14. Папайя: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

15. Манго и киви: пищевая ценность, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

Критерии оценки реферата:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно

определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки реферата в виде презентации:

– 100-86 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы, представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в

представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

– 85-76 баллов – проблема раскрыта, проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные;

– 75-61 баллов – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

– 60-50 баллов – проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, защита контрольной работы, выполнение лабораторных работ, написание реферата) по оцениванию фактических

результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (собеседование, защита контрольной работы);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ);
- результаты самостоятельной работы (выполнение контрольной работы, написание реферата).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» предусмотрен экзамен в виде собеседования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, выполнения и защиты контрольной и лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (экзамену). Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине
«Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»**

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.