



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 плодоовощных и вкусовых товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

профиль «Товарный менеджмент»

Форма подготовки заочная

курс 4 семестр

лекции 4 час.

практические занятия час.

лабораторные работы 10 час.

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

всего часов аудиторной нагрузки 14 час.

в том числе с использованием МАО 4 час.

самостоятельная работа 94 час.

в том числе на подготовку к зачету 4 час.

контрольные работы (количество) - 1

курсовая работа / курсовой проект семестр

зачет 4 курс

экзамен

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: канд. техн. наук, доцент Коростылева Л.А.

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 плодоовощных и вкусовых товаров»

Учебный курс «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часа), лабораторные работы (10 часов, в том числе МАО 4 часа), самостоятельная работа студентов (94 часа, в том числе 4 часа на подготовку к зачету). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» 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, сгруппированных в двух разделах: основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки плодоовощных и вкусовых товаров; оценка качества: показатели, градации; дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; методы оценки качества; особенности упаковки и маркировки плодоовощных и вкусовых товаров; хранение: условия, сроки и способы; процессы при хранении, виды потерь; транспортирование, условия и сроки; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров; предреализационная товарная обработка.

Цель – дать студентам необходимые для практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности плодоовощных и вкусовых товаров 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 плодоовощных и вкусовых товаров;
- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности плодоовощных и вкусовых товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- сформировать умение выявлять причины возникновения товарных потерь плодоовощных и вкусовых товаров, разрабатывать способы их снижения;
- способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации плодоовощных и вкусовых товаров;

– способствовать развитию навыков организации и проведения приемки плодоовощных и вкусовых товаров по количеству и качеству;

– способствовать развитию навыков использования принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации плодоовощных и вкусовых товаров с учетом их потребительских свойств.

Для успешного изучения дисциплины «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» 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 продовольственных 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 плодоовощных и вкусовых товаров
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации плодоовощных и вкусовых товаров
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации плодоовощных и вкусовых 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 плодоовощных и вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Умеет	управлять основными характеристиками плодоовощных и вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками плодоовощных и вкусовых 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 плодоовощных и вкусовых товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством плодоовощных и вкусовых товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством плодоовощных и вкусовых 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 плодоовощных и вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку плодоовощных и вкусовых товаров 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 плодоовощных и вкусовых товаров
	Умест	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации плодоовощных и вкусовых товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации плодоовощных и вкусовых товаров

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров (1,5 час.)

Тема 1. Свежие плодоовощные товары. Общие сведения (0,5 час.)

Классификация свежих плодов и овощей. Пищевая ценность плодов и овощей и их значение в питании. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения: физиологические процессы, протекающие на этапах товародвижения; основные физико-механические характеристики. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей. Хранение и транспортирование плодов и овощей. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения. Оценка качества свежих плодов и овощей. Подтверждение соответствия свежих плодов и овощей.

Тема 2. Ассортимент свежих плодоовощных товаров (0,5 час.)

Класс овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, томатные овощи, тыквенные овощи, луковые овощи. Классификация и товароведная

характеристика свежих овощей. Особенности строения и химического состава свежих овощей. Требования, предъявляемые к качеству отдельных видов свежих овощей. Условия и сроки хранения. Дефекты. Критерии безопасности.

Класс плодов: семечковые плоды, косточковые плоды, ягоды, орехоплодные, плоды цитрусовых культур, тропические и субтропические плоды. Классификация и товароведная характеристика свежих плодов. Особенности строения и химического состава свежих плодов. Требования, предъявляемые к качеству отдельных видов свежих плодов. Условия и сроки хранения. Дефекты. Критерии безопасности.

Тема 3. Продукты переработки плодов и овощей (0,5 час.)

Состояние и перспективы производства продуктов переработки плодов и овощей, их классификация и пищевая ценность. Характеристика способов консервирования плодов и овощей.

Фрутоовощные консервы. Классификация и ассортимент. Особенности производства. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты.

Квашенные, соленые и моченые плоды и овощи. Физико-химические процессы, протекающие при квашении, солении и мочении. Классификация и ассортимент. Особенности производства. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты.

Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки и способы сушки плодоовощной продукции. Классификация и ассортимент. Особенности производства. Требования, предъявляемые к качеству. Процессы, протекающие при хранении. Условия и сроки хранения. Дефекты.

Замороженные плоды и овощи. Классификация и ассортимент. Особенности производства. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты.

Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров (2,5 час.)

Тема 1. Безалкогольные напитки (0,5 час.)

Классификация и потребительские свойства безалкогольных напитков. Факторы, формирующие потребительские свойства безалкогольных напитков: сырье, особенности производства. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности безалкогольных напитков, дефекты. Розлив, упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков.

Тема 2. Алкогольные напитки (0,5 час.)

Пиво. Классификация. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Вина. Классификация. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, способы переработки винограда, технология производства. Пищевая ценность. Характеристика отдельных групп вин: натуральных, специальных, ароматизированных, игристых, газированных. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Дефекты. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Этиловый спирт. Факторы, формирующие качество спирта: сырье, технология получения. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Упаковка, маркировка и хранение.

Водка. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье и материалы, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Дефекты и фальсификация.

Ликероводочные изделия. Классификация. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Фальсификация.

Коньяк. Классификация коньяка. Коньячные напитки и бренди. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, особенности производства. Пищевая ценность. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Фальсификация.

Тема 3. Чай и чайные напитки (0,5 час.)

Пищевая ценность и потребительские свойства чая. Классификация, кодирование и ассортимент чая. Факторы, формирующие потребительские свойства чая: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности чая. Упаковка, маркировка и хранение чая.

Тема 4. Кофе и кофейные напитки (0,5 час.)

Кофе. Потребительские свойства: характеристика сырого (зеленого) кофе, ботанические виды, коммерческие сорта, пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие потребительские свойства: технология производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Упаковка и хранение.

Растворимые и нерастворимые кофейные напитки. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, технология производства. Ассортимент. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Дефекты. Упаковка и хранение.

Тема 5. Пряности и приправы (0,5 час.)

Пряности. Классификация. Товароведная характеристика семенных, плодовых, цветочных, листовых, корневых, местных пряностей, экстрактов, концентратов и искусственных заменителей пряностей. Требования, предъявляемые к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

Приправы. Виды, классификация. Товароведная характеристика отдельных видов: пищевой соли, уксуса, соусов, глутамата натрия, горчицы. Требования, предъявляемые к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(10 час., в том числе 4 час. с использованием методов активного обучения)

Лабораторная работа № 1. Оценка качества картофеля свежего продовольственного (3 час.)

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

1. Изучение наиболее распространенных ботанических сортов картофеля.
2. Изучение основных видов и внешних (внутренних) признаков болезней и повреждений картофеля.
3. Оценка качества картофеля:
 - изучение правил приемки и отбора проб;
 - определение стандартной и нестандартной продукции, отходов.
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 2. Оценка качества яблок свежих (3 час.)

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

1. Изучение наиболее распространенных помологических сортов яблок.
2. Изучение основных видов и внешних (внутренних) признаков болезней и повреждений семечковых плодов.
3. Оценка качества яблок:
 - изучение правил приемки и отбора проб;
 - определение товарного сорта.
4. Дегустационная оценка яблок.
5. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 3. Оценка качества чая, кофе и кофейных напитков (2 час.)

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

1. Изучение правил приемки и отбора проб чая, кофе и кофейных напитков.

2. Оценка качества чая:

- определение органолептических показателей;
- определение физико-химических показателей (массовая доля влаги).

3. Оценка качества кофе и кофейных напитков:

- определение органолептических показателей;
- определение физико-химических показателей (содержание экстрактивных веществ).

4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 4. Оценка качества пряностей и приправ (2 час.)

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

1. Изучение правил приемки и отбора проб пряностей и приправ.
2. Оценка качества пряностей и приправ по органолептическим показателям.
3. Определение свежести гвоздики.
4. Определение легковесных зерен в черном перце.
5. Определение реакции пищевой соли по лакмусу.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» 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 разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров	ПК-5	знает	Контрольная работа в форме собеседования (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
2.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров	ПК-6	знает	Контрольная работа в форме собеседования (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
3.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров	ПК-8	знает	Контрольная работа в форме собеседования (УО-1) Кроссворд	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
4.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров	ПК-13	знает	Контрольная работа в форме собеседования (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43

			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
5.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров	ПК-14	знает	Контрольная работа в форме собеседования (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43

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. 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>

2. 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>

3. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное

пособие / Т.Н. Иванова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>

4. Кременовская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.И. Кременовская. - 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>

7. Страхова С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/947717>

8. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина. - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. - 229 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Блинникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / О.М. Блинникова. - Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет, 2007. - 243 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=47301

2. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=291714>

3. 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>

4. 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>

5. 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>

6. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе [Электронный ресурс]: учебное пособие / Куликова Н.Р. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. - 169 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/747.html>

7. 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

8. Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Лисовская Д.П., Рощина Е.В., Суконкина Е.Б. - Минск: Вышэйшая школа, 2012. - 352 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20290.html>

9. 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

10. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров

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

11. 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>

12. 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>

13. 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>

14. 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>

15. 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>

16. 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>

17. 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>

18. 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>

19. 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 плодоовощных и вкусовых товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» является зачет, который проводится в виде тестирования.

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 лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной работы.

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, решение ситуационных задач и кроссвордов, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его 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 лабораторного занятия 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 плодоовощных и вкусовых товаров» служат активные формы и методы обучения, такие как работа в малых группах, дающая 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, решение кроссвордов, подготовку к

выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – зачету.

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

Рекомендации по использованию методов активного 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 обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать методы ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» осуществляется через использование работы в малых группах и ситуационных заданий, в частности ситуационных задач, которые можно определить как метод имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по заданным условиям.

Ситуационные задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в конце лабораторных работ в завершении изучения определенной учебной темы, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией для оценки качества товаров растительного происхождения. Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при оценке качества товаров и вынесения решения по ситуационной задаче.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

Таким образом, решение ситуационных задач призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с увеличивающимся и постоянно обновляющимся потоком информации в области товароведения и оценки качества товаров, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;
- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и грамотной речью;
- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения экспериментальных исследований;
- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения ситуационных задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании

самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

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 зачету

Подготовка к зачету 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 аудиторного изучения дисциплины. Тогда подготовка к зачету по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к зачету лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по разделам и темам курса. 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 зачету.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для оценки качества плодоовощных и вкусовых товаров (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 плодоовощных и вкусовых товаров;
- наглядные пособия по изучению ассортимента и дефектов плодоовощных и вкусовых товаров (учебные ассортиментные карты, каталоги, альбомы, муляжи и др.).

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, видеоувеличителем 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 плодоовощных и вкусовых товаров»

**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 начала экзаменационной сессии	Выполнение реферата	12 час.	Защита реферата
2.	До начала экзаменационной сессии	Решение кроссворда	18 час.	Защита кроссворда
3.	До начала экзаменационной сессии	Подготовка к контрольной работе в форме собеседования	36 час.	Устный опрос
4.	До начала и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к лабораторным работам	24 час.	Устный опрос
5.	До начала и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к зачету	4 час.	Тестирование
ИТОГО			94 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 плодоовощных и вкусовых товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – зачету.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче зачета 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 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 обеспечения качества продовольственных товаров растительного происхождения;
- 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 выполняется 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 студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

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.

Тематика рефератов

1. Техническое регулирование в обеспечении качества плодоовощных и вкусовых товаров.

2. Перспективные технологии упаковки и транспортировки свежих плодов и овощей.

3. Характеристика биологических методов, применяемых при хранении плодов.

4. Особенности корнеплодов как объектов хранения и реализации.

5. Сравнительная характеристика потребительских свойств тропических и субтропических плодов.

6. Товароведная характеристика замороженных овощей.

7. Рынок свежих плодов и овощей, его емкость и структура.

8. Рынок переработанных овощей, его емкость и структура.

9. Основные нормативные документы, регламентирующие качество плодов и овощей и их безопасность.

10. Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском рынке.

11. Современные направления формирования ассортимента безалкогольных напитков.

12. Мировые тенденции развития ассортимента алкогольных напитков.

13. Современный ассортимент пива.

14. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери вкусовых товаров.

15. Особенности маркировки и упаковки вкусовых товаров.

16. Ассортимент и потребительские свойства табачных изделий.

Влияние на организм.

Методические указания к решению кроссворда

Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры.

Кроссворды содержат игровую (разгадывание) и учебную (овладение определенными знаниями, умениями и навыками) задачи, из чего следует, что достоинство данного дидактического средства заключается в том, что кроссворды вносят в познавательный процесс игровой элемент, активизируют умственную деятельность, стимулируют сознательный поиск в изучаемой области.

Решение кроссворда предполагает дачу правильных ответов на поставленные вопросы и требует от студента умения работать со справочной и учебной литературой, нормативными и техническими документами, что способствует развитию личностных качеств, способность сопоставлять, побуждает к расширению и углублению знаний, тренирует память, расширяет кругозор, стимулирует интерес к изучаемой теме и к дисциплине в целом.

Порядок сдачи кроссворда и его оценивание

Кроссворд выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

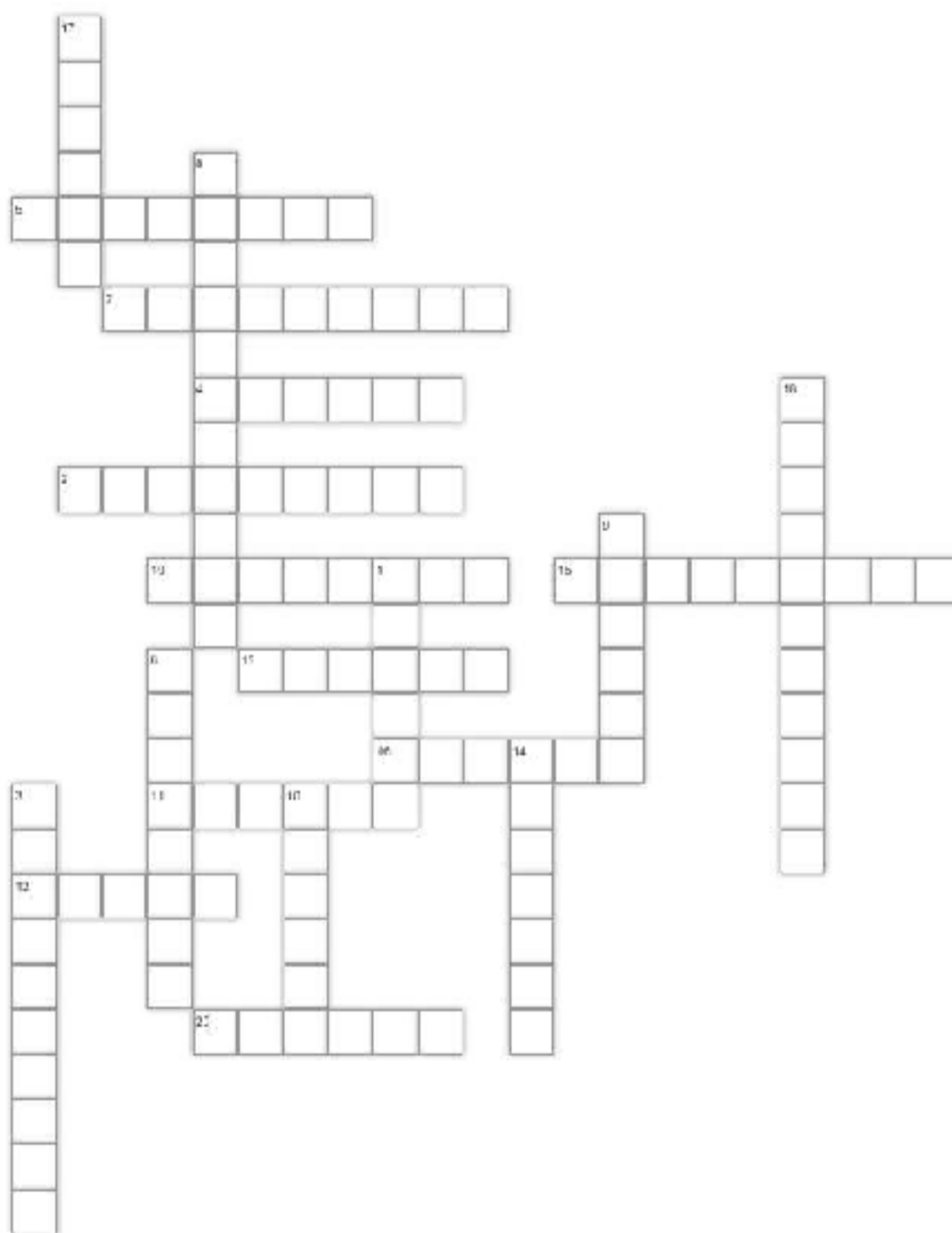
При оценке решения кроссворда учитывается количество правильных данных ответов на поставленные вопросы.

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

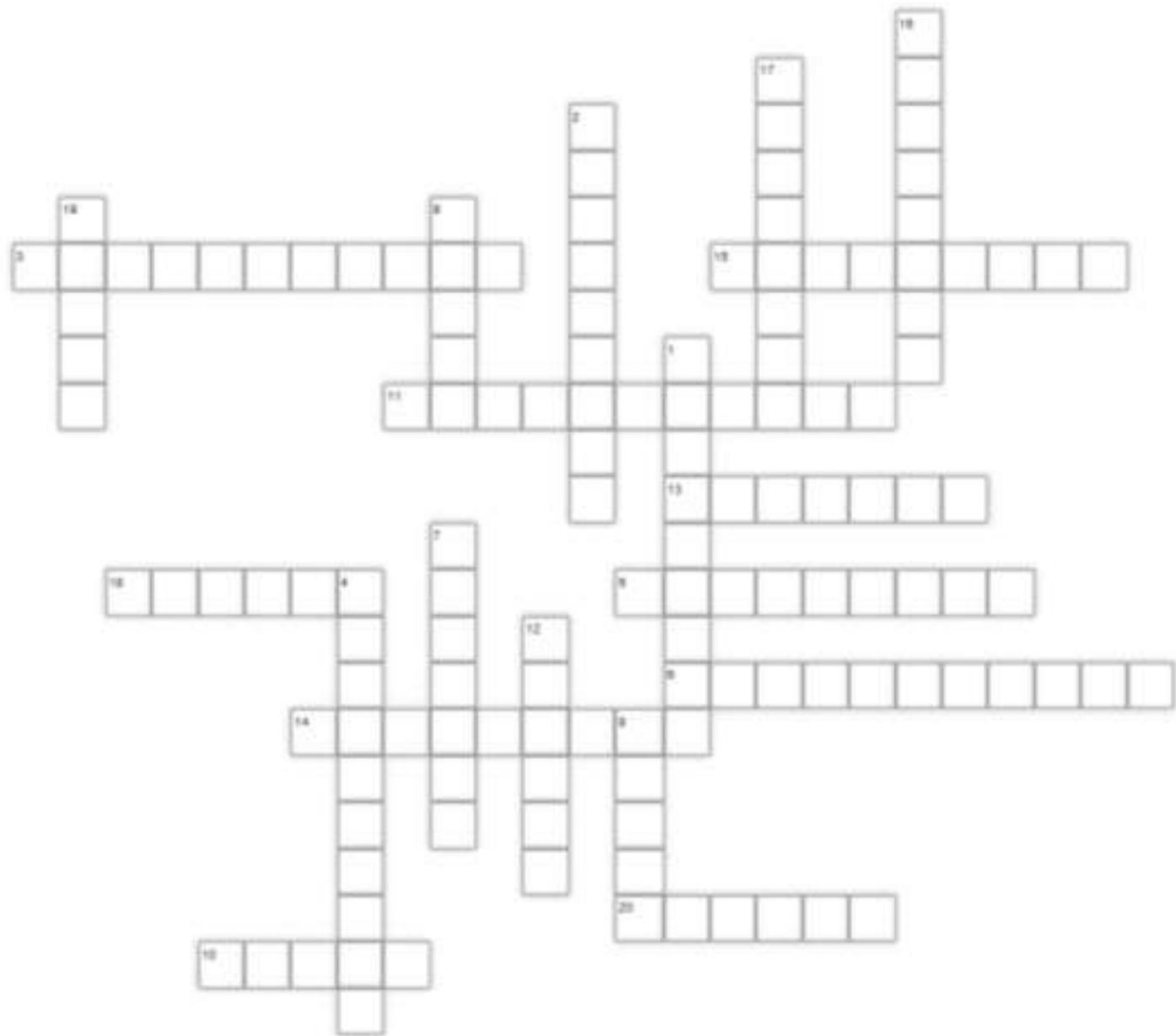
Критерии оценки кроссворда

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;
- 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 75-61 баллов – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

Варианты кроссвордов

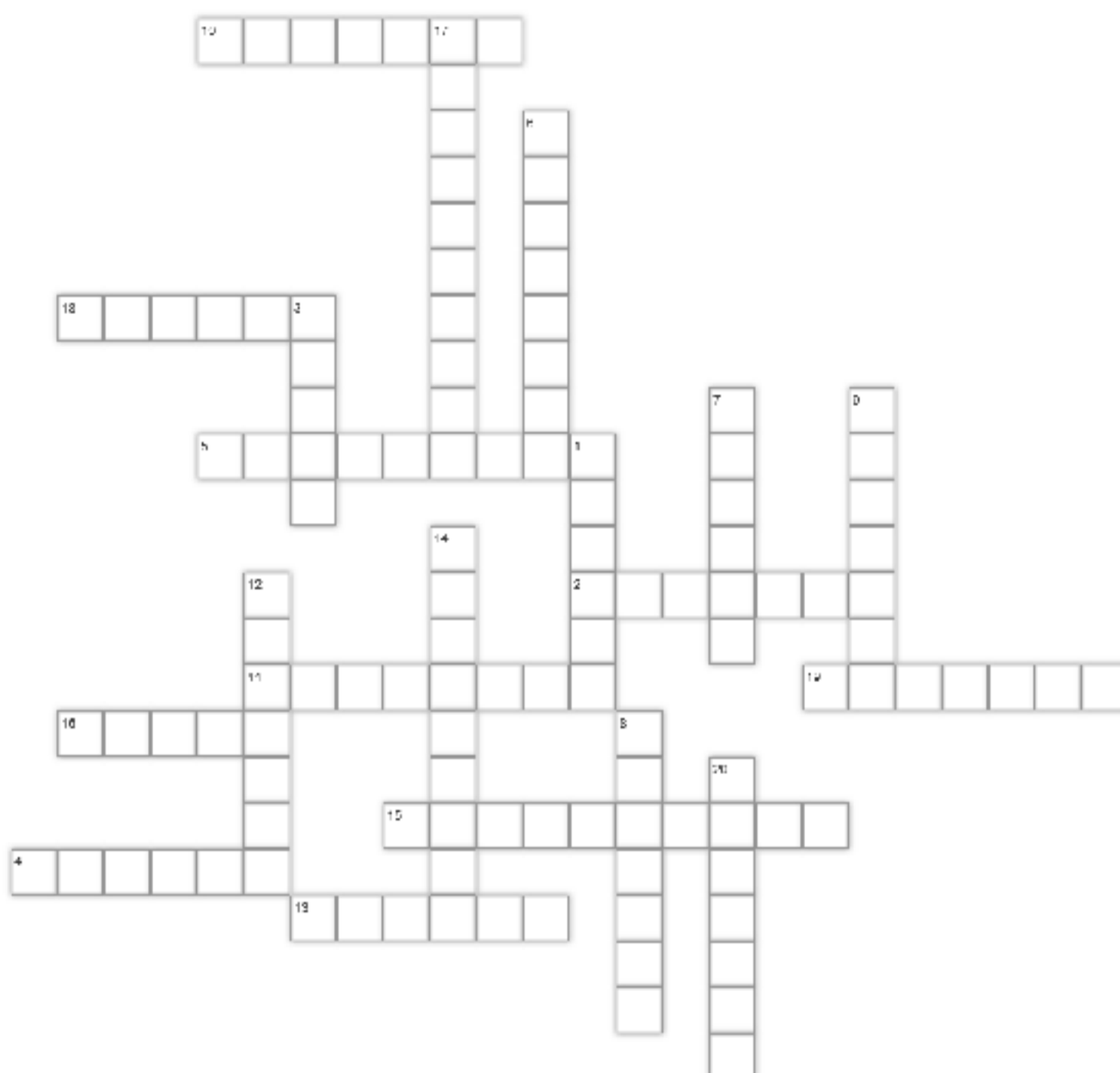


1. Корнеплод со специфическим ароматом, обусловленным присутствием эфирного масла.
2. Группа веществ, обуславливающих специфический вкус и аромат плодов и овощей и их устойчивость к поражению фитопатогенными микроорганизмами.
3. Овощи, представляющие собой развитые утолщенные корни.
4. Полисахарид, содержащийся в плодах и овощах и обладающий способностью образовывать студни в присутствии сахара и кислот.
5. Овощ, представляющий собой утолщенный стебель.
6. Ягода, обладающая антисептическим действием.
7. Болезнь картофеля, вызванная грибами.
8. Нерастворимые в воде соединения, обуславливающие твердость плодов.
9. Ягода, содержащая салициловую кислоту.
10. Высушенные половинки абрикосов.
11. Высокосахаристый корнеплод, являющийся сырьем для производства сахара.
12. Раннеспелый корнеплод.
13. Культурная форма лесного ореха.
14. Полисахарид, содержащийся в незрелых яблоках и бананах.
15. Овощ, кожура которого состоит из многих слоев клеток, пропитанных суберином.
16. Ягода, содержащая большое количество кислот, хорошо сбалансированных по вкусу с сахарами.
17. Ценная луковая культура, имеющая диетическое и лечебное значение.
18. Пигмент, обуславливающий окраску кожицы баклажанов.
19. Ягода, применяемая для лечения некоторых форм туберкулеза, заболеваний почек и желудочно-кишечного тракта.
20. Тропический плод, состоящий из большого числа плодиков.



1. Основной углевод, содержащийся в покровных тканях овощей.
2. Вегетативный овощ, у которого в пищу употребляют корневую, листовую и черешковую части.
3. Вид моркови (по длине).
4. Клубнеплод, богатый инулином.
5. Тыквенный овощ тарелочной формы с зубчатыми краями.
6. Слой, обуславливающий рост клубня картофеля в толщину.
7. Корнеплод, богатый каротиноидами.
8. Сочный корнеплод однолетнего растения.
9. Болезнь овощей в виде мелких, плоских склеротий, на здоровые овощи не передается.
10. Лук, не образующий реповидной луковицы.
11. Вид овощных консервов.
12. Красящее азотсодержащее вещество свеклы.
13. Белок, содержащийся в картофеле.

14. Болезнь, появляющаяся на клубнях в виде темных пятен.
15. Представитель томатных овощей фиолетовой окраски.
16. Капуста, представляющая собой стеблеплод.
17. Многолетнее травянистое растение, у которого употребляют листья и молодые зеленые стебли в качестве пряности.
18. Овощная зелень с высоким содержанием хлорофилла.
19. Распространенная болезнь корнеплодов.
20. Многолетнее растение, у которого в пищу употребляют молодые нежные побеги (стебли).



1. Корнеплод, богатый магнием.
2. Пигмент, обуславливающий оранжевую окраску плодов и овощей.
3. Макроэлемент, на долю которого приходится более половины всех

минеральных веществ, содержащихся в плодах и овощах.

4. Тропические плоды, отличающиеся повышенным содержанием биологически активного компонента – серотонина.

5. Покровная ткань плодов.

6. Овощ, представляющий собой утолщенный стебель.

7. Овощ, обладающий сильными фитонцидными свойствами благодаря содержанию эфирного масла.

8. Сосущий вредитель многих плодов.

9. Витамин, образующийся в организме человека из поступающего с плодами и овощами каротина.

10. Соли, которые накапливаются в овощах при использовании азотсодержащих удобрений.

11. Овощ, который в молочной или молочно-восковой зрелости используют для производства натуральных консервов.

12. Важнейшие компоненты углеводного комплекса плодов и овощей.

13. Плодовые овощи.

14. Ягода, богатая аскорбиновой кислотой.

15. Одна из наиболее опасных болезней картофеля, при которой на листьях, стеблях и клубнях появляются бурые пятна.

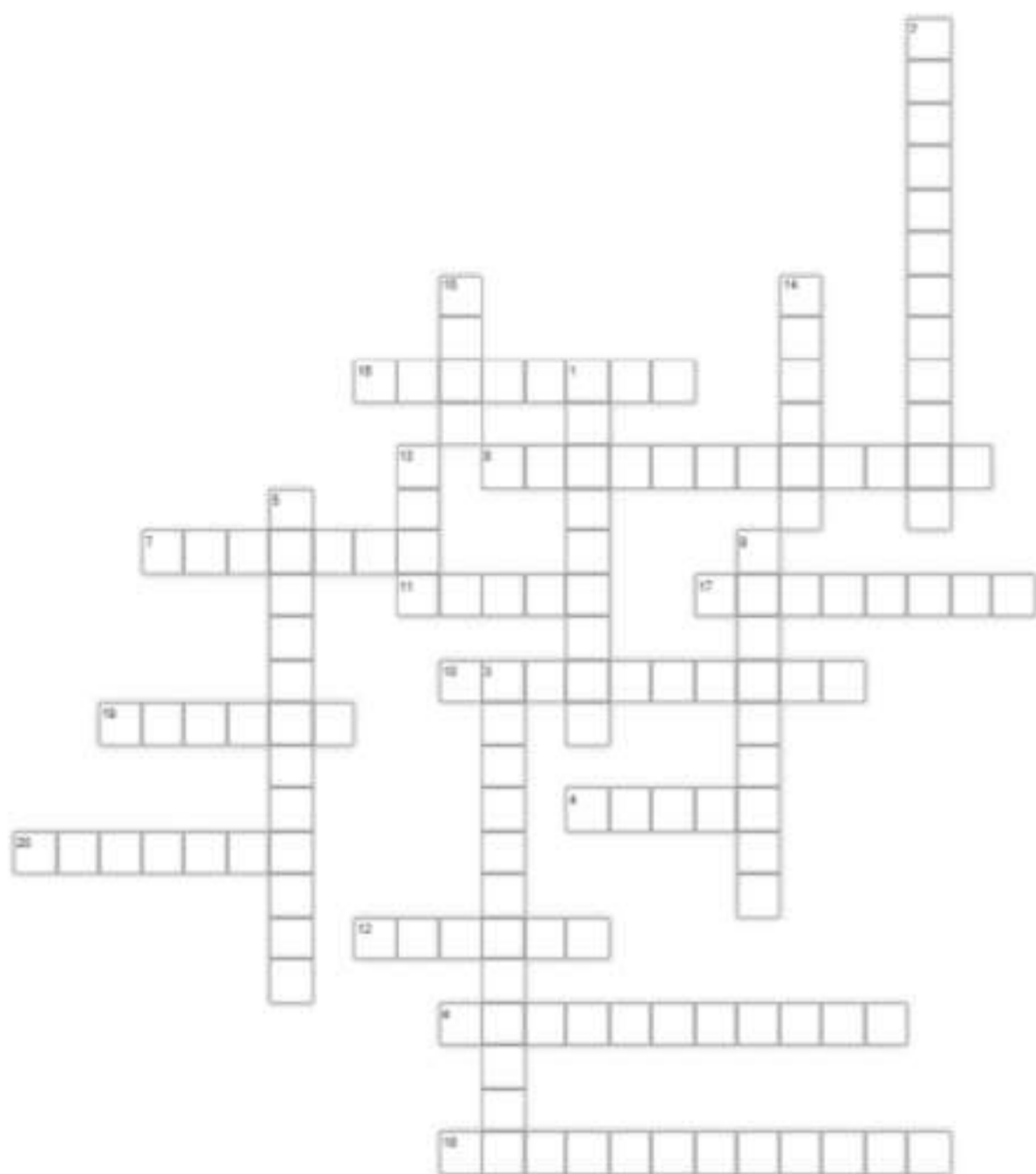
16. Сладкий картофель, широко распространенный в Южной Америке, Японии, Индии.

17. Овощ, содержащий полисахарид инулин.

18. Орехи, отличающиеся высоким содержанием (до 70%) жира.

19. Утолщенная часть на концах подземных побегов.

20. Полисахарид, содержащийся в больших количествах в бобовых и зерновых овощах.



1. Вещество, влияющее на интенсивность окраски чайного напитка.
2. Продукт распада белковых веществ, участвующий в формировании аромата черного чая.
3. Биохимический процесс, лежащий в основе производства этилового спирта.
4. Полуфабрикат, полученный в процессе производства пива, который кипятят с хмелем.
5. Основной этап производства шампанского.
6. Операция при производстве чая, в результате которой снижается упругость чайного листа.
7. Процесс обработки кофейных зерен.
8. Показатель доброкачественности пива.
9. Комплексное соединение, образующееся при обжарке цикория.
10. Вещества чая, обладающие свойствами витамина Р.
11. Операция при производстве чая, в результате которой прекращаются

биохимические процессы.

12. Пряность, используемая при изготовлении кондитерских изделий.

13. Напиток, вырабатываемый из хлебного сырья.

14. Второе название красного чая.

15. Молодые побеги с двумя-тремя листочками, используемые в производстве чая.

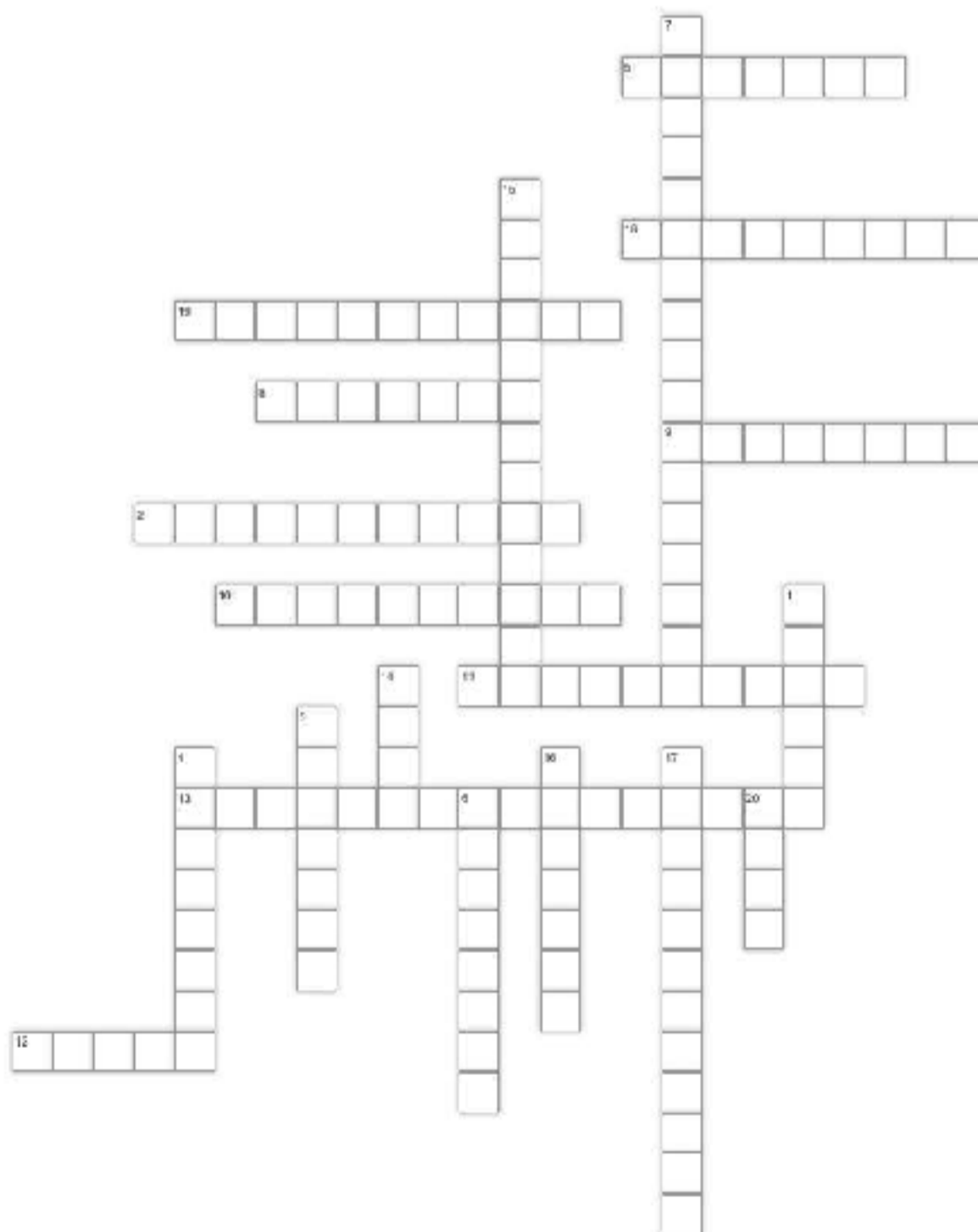
16. Тонизирующий алкогольный напиток, употребляемый для улучшения аппетита.

17. Высокоферментативный солод.

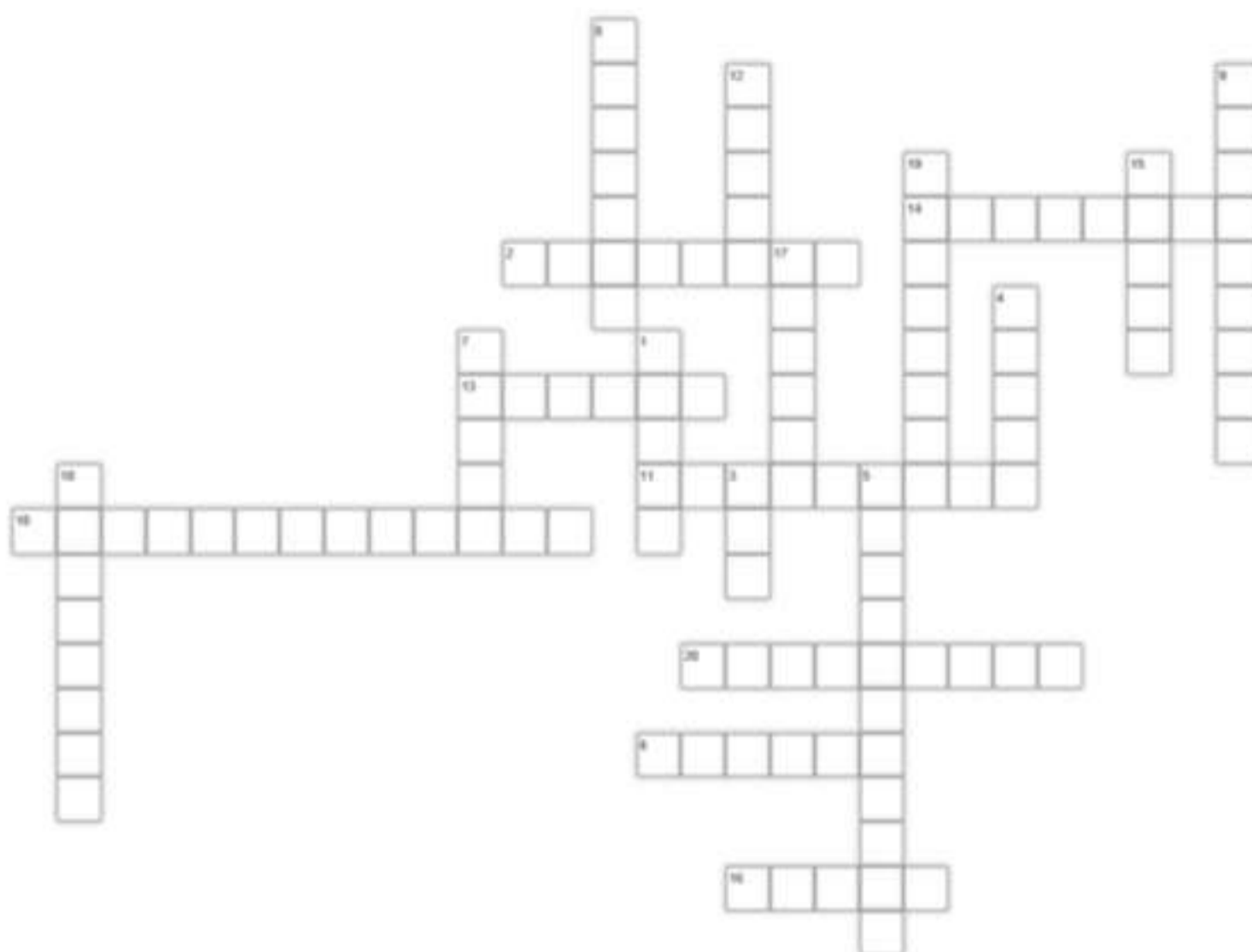
18. Процесс очистки спирта-сырца от примесей.

19. Сырье, используемое в производстве пива.

20. Отход сахарного производства, используемый в производстве спирта.



1. Высушенные после специальной обработки стручкообразные плоды вьющегося тропического растения – лианы.
2. Наиболее важный процесс производства черного чая, влияющий на его органолептические свойства.
3. Показатель чайного настоя, дающий представление о типе и разновидности чая.
4. Общий признак классических пряностей.
5. Вкус минеральной воды, обусловленный присутствием сернокислых солей.
6. Болезнь вина, вызываемая анаэробными микроорганизмами.
7. Фермент, участвующий в окислении чайных катехинов.
8. Кофе, отличающийся наибольшей сахаристостью.
9. Вещества, являющиеся основной составной частью чайного танина.
10. Дефект вина, вызванный избыточным содержанием в вине железа и его взаимодействием с дубильными и красящими веществами.
11. Группа красящих веществ, придающих яркость и золотисто-желтый тон готовому черному чаю.
12. Сырье, используемое для формирования характерного аромата и специфического горьковатого вкуса пива.
13. Свойство готового чая, обусловленное наличием пектиновых веществ.
14. Пряность, представляющая собой плоды яйцевидной или овально-грушевидной формы желтовато-серого цвета.
15. Вещества, влияющие на качество чайного сырья и готового чая.
16. Алкалоид, обуславливающий остроту и жгучесть вкуса перца.
17. Процесс развития вина – период от окончательного брожения до момента отделения молодого вина от осадка дрожжей.
18. Продукты расщепления крахмала, накапливающиеся в процессе получения пивного суслу.
19. Дефект вкуса чая.
20. Пряность, представляющая собой двусемянные, слегка изогнутые, серповидные семянки травянистого растения семейства зонтичных.



1. Крепкий алкогольный напиток, полученный из спирта, приготовленного из зерновых продуктов с последующей длительной выдержкой в дубовых, обугленных изнутри бочках.

2. Вкусовой продукт, делающий пищу более вкусной и ароматной, а также способствующий усвоению пищи.

3. Крепкий спиртной напиток, получаемый перегонкой бражки из тростникового сиропа.

4. Распространенная болезнь вина, обусловленная развитием дрожжей.

5. Основной процесс при производстве черного чая.

6. Заменитель сахара в газированных напитках, предназначенных для больных сахарным диабетом.

7. При производстве какого вкусового товара используют уксуснокислые бактерии?

8. Вид сырья для производства кофейных напитков.

9. Разновидность этилового пищевого спирта в зависимости от вида сырья.

10. Показатель качества пива.

11. Сырье для производства пищевого спирта.
12. Алкогольный напиток, который изготавливают путем смешивания спирта с водой, а затем обрабатывают активированным углем.
13. Основной алкалоид чая.
14. Высушенные недозрелые плоды многолетнего травяного растения из семейства имбирных.
15. Высушенные соцветия многолетнего растения семейства конопляных, используемые в качестве сырья для приготовления пива.
16. Вещество, входящее в состав чая.
17. Вино, получаемое путем купажирования с сахарными сиропами и спиртовым настоем трав.
18. Минеральные воды, которые применяют только по назначению врача и в определенной дозировке.
19. Изменение состава вина (дефект), вызванное деятельностью уксуснокислых бактерий.
20. Вещества, участвующие в образовании кофейного аромата.

Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче зачета. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по разделам и темам теоретической части курса.

Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров

Тема 1. Свежие плодоовощные товары. Общие сведения

1. Что лежит в основе товароведной классификации плодов и овощей? С какой целью она применяется?
2. По каким признакам и на какие группы подразделяют плоды? Какие плоды входят в каждую из этих групп?

3. По каким признакам классифицируют овощи? Перечислите и охарактеризуйте основные группы овощей.

4. Назовите пищевые вещества, входящие в состав плодов и овощей. Какое значение они имеют в питании человека?

5. Чем обусловлена пищевая и энергетическая ценность плодоовощной продукции?

6. Какие вещества количественно преобладают в плодах и овощах?

7. Какие вещества придают овощам горький вкус?

8. Какие вещества в плодах и овощах относятся к пищевым волокнам?

9. Какие вещества вызывают потемнение мякоти овощей?

10. Какие овощи богаты витамином С?

11. Какие вещества в плодах и овощах обладают А-витаминной активностью?

12. Какие свежие плоды отличаются высоким содержанием жира?

13. Какие вещества расходуются в первую очередь при дыхании плодов и овощей?

14. Какое вещество выделяется в процессе аэробного дыхания свежих плодов и овощей?

15. Какие факторы влияют на сохраняемость свежих плодов и овощей?

16. Какие существуют способы создания и поддержания режимов хранения свежей плодоовощной продукции?

17. Какие существуют способы хранения плодов и овощей?

18. В чем сущность газового хранения плодов и овощей? Каковы преимущества и недостатки хранения в регулируемой газовой среде?

19. В чем заключаются особенности транспортирования плодов и овощей?

20. Что является причиной потерь плодов и овощей на этапах их товародвижения? Какие существуют виды потерь и меры по их минимизации?

Тема 2. Ассортимент свежих плодовоовощных товаров

1. Дайте краткую характеристику основных видов плодов, используемых для промышленной переработки.
2. Дайте краткую характеристику основных видов овощей, используемых для промышленной переработки.
3. Назовите сортоотличительные признаки свежих овощей и плодов.
4. Какое вещество является отличительным признаком химического состава картофеля, моркови, свеклы, лука?
5. Какие признаки внешнего вида учитываются стандартом при оценке различных овощей?
6. С какими пороками и дефектами не допускаются к реализации картофель и овощи?
7. В чем заключаются особенности хранения свежего картофеля? Каковы способы хранения картофеля?
8. Охарактеризуйте способы хранения свежих овощей. В чем их преимущества и недостатки?
9. В чем заключаются особенности хранения свежих корнеплодов? Режим хранения.
10. В чем заключаются особенности хранения капустных овощей? Режим хранения.
11. Дайте понятие природного сорта плодов яблок, винограда, апельсинов, бананов, лимонов.
12. Характеристика товарных сортов яблок.
13. В чем заключаются особенности хранения семечковых плодов? Каковы правила размещения семечковых плодов на хранение?
14. Перечислите способы послеуборочной обработки тропических и субтропических плодов.
15. Для каких плодов дозаривание является обязательным этапом в подготовке к реализации?

Тема 3. Продукты переработки плодов и овощей

1. Какие процессы протекают в плодоовощном сырье при консервировании?
2. Какие существуют методы переработки плодов и овощей?
3. Что положено в основу биохимических методов консервирования плодов и овощей?
4. В чем сущность химических методов консервирования плодов и овощей?
5. На чем основано консервирующее действие стерилизации и сушки плодов и овощей?
6. В чем сущность консервирующего действия замораживания плодов и овощей?
7. Какие процессы положены в основу консервирования плодов и овощей физико-химическими методами?
8. Как классифицируются плодоовощные консервы?
9. Как маркируют плодоовощные консервы?
10. Каковы основные дефекты плодоовощных консервов?
11. Какие процессы протекают в плодоовощном сырье при квашении, солении и мочении? Какие различают виды молочнокислого брожения?
12. Каковы основные дефекты квашеной капусты и соленых огурцов?
13. Каковы условия и сроки хранения квашеной и соленой продукции?
14. Какие различают способы сушки плодов и овощей?
15. Охарактеризуйте изменения, происходящие в плодах и овощах при их охлаждении, замораживании и хранении. Факторы, влияющие на качество продукции и убыль массы.
16. Каковы основные дефекты сушеных плодов и овощей?
17. Каковы условия и сроки хранения сушеной плодоовощной продукции?
18. Каковы способы замораживания плодов и овощей?
19. Каковы основные дефекты замороженных плодов и овощей?

20. Каковы условия и сроки хранения замороженной плодоовощной продукции?

Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров

Тема 1. Безалкогольные напитки

1. Что положено в основу классификации безалкогольных напитков?
2. Чем обусловлена пищевая и биологическая ценность безалкогольных газированных и негазированных напитков?
3. Назовите дефекты безалкогольных напитков, укажите их причины.
4. Какую потребительскую тару в настоящее время используют для различных групп безалкогольных напитков, какие требования предъявляются к ней?
5. Что такое асептическая упаковка безалкогольных напитков, каковы ее преимущества перед другими видами упаковки?
6. Укажите условия и сроки хранения различных групп безалкогольных напитков.
7. Какие основные данные должна содержать маркировка безалкогольных напитков, питьевой и минеральной природной воды.
8. В чем отличие кваса от напитков зернового (хлебного) сырья?
9. Охарактеризуйте способы получения квасного сусла. Дайте сравнительную характеристику.
10. Назовите современный ассортимент безалкогольных газированных и негазированных напитков согласно существующей классификации.
11. Назовите показатели, которые определяют при оценке качества безалкогольных напитков.
12. Какова потребительская ценность питьевой и минеральной природной воды?
13. В чем состоит особенность маркировки питьевой воды?
14. Как классифицируются минеральные воды?
15. Какова технология минеральных вод?

Тема 2. Алкогольные напитки

1. Какое влияние оказывают на организм человека алкогольные напитки?
2. В чем заключается пищевая ценность пива и почему нужно ограничивать его потребление?
3. Укажите основное сырье, используемое для производства пива. В чем отличительные особенности производства разных типов солода?
4. Что лежит в основе классификации пива?
5. Чем отличается пиво низового и верхового брожения?
6. Как должно быть упаковано пиво и в каких условиях храниться?
7. Укажите дефекты пива, причины их возникновения и способы устранения.
8. Что является основным сырьем для производства виноградных и плодовых вин?
9. Какие требования предъявляются к сырью в винодельческом производстве?
10. Что положено в основу классификации виноградных вин в нашей стране и за рубежом?
11. Какие вина называются «тихими» и винами с избыточным содержанием диоксида углерода?
12. В чем различие игристых и газированных (шипучих) вин?
13. Назовите и охарактеризуйте основные группы виноградных и плодовых вин.
14. В чем отличие производства красных, белых и розовых вин различных категорий?
15. Укажите основные различия в производстве игристых и газированных (шипучих) вин.
16. Укажите, какие требования предъявляются к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению вин.
17. Укажите дефекты вин и причины их возникновения. Какие болезни

вин вызываются аэробными и анаэробными микроорганизмами?

18. Чем различаются разные сорта спирта этилового ректифицированного?

19. Назовите отличительные особенности водок обыкновенных и особых.

20. Что относится к ликероводочным изделиям?

21. В чем заключаются отличительные особенности производства рома и виски?

22. Какой алкогольный напиток называется коньяком?

23. Укажите требования, предъявляемые к винограду для производства коньяка.

24. Какие процессы происходят в коньячном спирте при его созревании?

25. Назовите вещества, образующиеся при созревании и старении коньячных спиртов.

26. Что положено в основу классификации коньяка в России, странах СНГ и во Франции?

27. В чем различие терминов «коньяк», «бренди», «коньячный напиток»?

28. Каковы требования к упаковке, маркировке и хранению коньяка?

29. По каким показателям проводят оценку качества коньяков?

30. Назовите дефекты коньяков и укажите причины их возникновения.

Тема 3. Чай и чайные напитки

1. В чем заключается пищевая ценность чая?

2. Какие страны являются основными поставщиками чая на мировом рынке? Укажите их рейтинг.

3. Дайте характеристику сырья для производства того или иного вида чая.

4. В чем заключается особенность химического состава чайного листа?

5. Какие соединения чая могут быть отнесены к фенольным? Что такое чайный танин?

6. Какие вещества обуславливают тонизирующее действие чая?

7. Какие витамины содержатся в чае и по содержанию какого витамина чай превосходит все остальные пищевые продукты?

8. Что положено в основу классификации чая?
9. Укажите особенности производства чая различных типов: черного, зеленого, желтого, красного.
10. Как изменяется химический состав чая в зависимости от технологии производства?
11. Укажите особенности производства гранулированного чая: в чем его отличие от листового, мелкого байхового чая?
12. Что такое полужерментированный чай и каковы особенности производства желтого и красного байховых чаев?
13. Какие существуют способы ароматизации чая?
14. Что такое прессованный и экстрагированный чай, каковы особенности их производства?
15. По каким показателям оценивают качество и безопасность чая?
16. Какая упаковка применяется для чая и какая способствует лучшей сохраняемости чая?
17. Назовите условия и сроки хранения для различных видов чая. Чем они обусловлены? Что влияет на сохраняемость исходных свойств чая?
18. Какие сведения должна содержать маркировка чая?
19. Какие дефекты наиболее характерны для чая? Чем они обусловлены?
20. Дайте определение чайным напиткам? Какова их пищевая ценность по сравнению с чаем.

Тема 4. Кофе и кофейные напитки

1. Что является сырьем для производства кофе?
2. Дайте характеристику сырого (зеленого) кофе.
3. Какие известны ботанические виды и коммерческие сорта сырого кофе? Назовите основные требования, предъявляемые к сырому кофе.
4. Укажите химический состав сырого кофе.
5. Какие экстрактивные вещества сырого кофе можно отнести к основным?

6. Укажите классификацию кофепродуктов в зависимости от используемого сырья и технологии.

7. Дайте характеристику кофе натурального жареного, укажите его наименования и градации качества.

8. Назовите основные процессы, происходящие при обжаривании сырья и формирующие качество кофе натурального жареного.

9. Как изменяется химический состав обжаренных зерен по сравнению с составом сырого кофе?

10. Какие требования предъявляются к упаковке для жареного кофе?

11. Что собой представляет кофе натуральный растворимый?

12. Назовите основные процессы производства кофе натурального растворимого.

13. Как подразделяется натуральный растворимый кофе в зависимости от способа производства?

14. Каковы основные требования, предъявляемые к качеству кофе натурального растворимого?

15. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке кофе натурального растворимого?

16. Назовите основное сырье для производства нерастворимых кофейных напитков.

17. Каковы особенности производства нерастворимых и растворимых кофейных напитков?

18. Укажите основные требования, предъявляемые к нерастворимым и растворимым кофейным напиткам.

19. Назовите дефекты кофе натурального жареного и укажите причины их возникновения.

20. Назовите условия и продолжительность хранения различных групп кофепродуктов.

Тема 5. Пряности и приправы

1. Что лежит в основе классификации экзотических пряностей?
2. Назовите основные отличительные особенности классических пряностей.
3. Почему пряности широко используются в питании?
4. Назовите показатели качества и безопасности пряностей.
5. Как должны быть упакованы пряности?
6. Что влияет на сохраняемость пряностей?
7. Назовите классификацию пищевой соли в зависимости от способа производства.
8. Какая бывает пищевая соль по способу обработки?
9. Назовите основные органолептические и физико-химические показатели пищевой соли.
10. Как расфасовывают и в каких условиях хранят пищевую соль?
11. Что является дефектом соли?
12. Что лежит в основе производства уксусной кислоты?
13. В чем отличительные особенности разных видов пищевого уксуса?
14. Назовите наиболее распространенные виды приправ.
15. В каких целях глутамат натрия используется в производстве пищевых продуктов?



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 плодоовощных и вкусовых товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профиль «Товарный менеджмент»

Форма подготовки заочная

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 плодоовощных и вкусовых товаров
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации плодоовощных и вкусовых товаров
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации плодоовощных и вкусовых 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 плодоовощных и вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Умеет	управлять основными характеристиками плодоовощных и вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками плодоовощных и вкусовых 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 плодоовощных и вкусовых товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством плодоовощных и вкусовых товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством плодоовощных и вкусовых 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 плодоовощных и вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку плодоовощных и вкусовых товаров 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 плодоовощных и вкусовых товаров
	Умест	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации плодоовощных и вкусовых товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации плодоовощных и вкусовых товаров

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров	ПК-5	знает	Контрольная работа в форме собеседования (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			умест	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
2.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров	ПК-6	знает	Контрольная работа в форме собеседования (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
3.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров	ПК-8	знает	Контрольная работа в форме собеседования (УО-1) Кроссворд	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43

4.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров	ПК-13	знает	Контрольная работа в форме собеседования (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
5.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров	ПК-14	знает	Контрольная работа в форме собеседования (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-43

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 потребительских свойств	знает (пороговый уровень)	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации плодоовощных и вкусовых товаров	знание процессов формирования и обеспечения качества плодоовощных и вкусовых товаров при их закупке, продвижении и реализации	<ul style="list-style-type: none"> – способность знать сущность менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации плодоовощных и вкусовых товаров; – способность знать практику применения принципов системы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации плодоовощных и вкусовых товаров; – способность знать организацию системы менеджмента качества и способы ее применения при закупке, продви-

				<p>жении и реализации плодовоовощных и вкусовых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность знать методы и средства формирования эффективной структуры ассортимента плодовоовощных и вкусовых товаров; – способность знать методы контроля за наличием товарных ресурсов плодовоовощных и вкусовых товаров, их качеством, правилами и сроками хранения; – способность знать правила приемки плодовоовощных и вкусовых товаров
	умест (продвинутый)	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации плодовоовощных и вкусовых товаров	умение формировать и обеспечивать качество плодовоовощных и вкусовых товаров при их закупке, продвижении и реализации	<ul style="list-style-type: none"> – способность применять принципы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации плодовоовощных и вкусовых товаров для повышения их качественных характеристик; – способность разрабатывать системы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации плодовоовощных и вкусовых товаров; – способность формировать эффективную структуру ассортимента плодовоовощных и вкусовых товаров; – способность контролировать наличие товарных ресурсов плодовоовощных и вкусовых товаров, их качество, правила и сроки хранения; – способность осуществлять приемку плодовоовощных и вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности

	владеет (высокий)	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации плодоовощных и вкусовых товаров	владение управленческими функциями, связанными с закупкой, продвижением и реализацией плодоовощных и вкусовых товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность внедрять системы менеджмента качества и управлять процессами закупки, продвижения и реализации плодоовощных и вкусовых товаров; – способность управлять ассортиментом плодоовощных и вкусовых товаров; – способность управлять товарными потоками плодоовощных и вкусовых товаров; – способность обеспечивать необходимый уровень качества плодоовощных и вкусовых товаров и их сохранение; – способность управлять процессом приемки плодоовощных и вкусовых товаров по количеству, качеству
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 (пороговый уровень)	основные характеристики плодоовощных и вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла	знание количественных, качественных, ассортиментных характеристик плодоовощных и вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие количество и качество плодоовощных и вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла; – способность назвать и охарактеризовать ассортимент плодоовощных и вкусовых товаров, факторы, его формирующие; – способность перечислить и охарактеризовать виды потерь плодоовощных и вкусовых товаров, причины их возникновения; – способность знать причины образования сверхнормативных запасов и неликвидов плодоовощных и вкусовых товаров

	<p>умеет (продви- нутый)</p>	<p>управлять основными характеристиками плодоовощных и вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла</p>	<p>умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять основные направления формирования количественных, качественных, ассортиментных характеристик плодоовощных и вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие количество и качество плодовоощных и вкусовых товаров; – способность анализировать ассортимент плодовоощных и вкусовых товаров и управлять им; – способность принимать меры к ускорению оборачиваемости плодовоощных и вкусовых товаров и сокращению товарных потерь; – способность устанавливать причины образования сверхнормативных запасов и неликвидов плодовоощных и вкусовых товаров
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>способами, методами и средствами управления основными характеристиками плодоовощных и вкусовых на всех этапах их жизненного цикла</p>	<p>владение способами, методами и средствами определения и сохранения количественных, качественных, ассортиментных характеристик плодоовощных и вкусовых товаров 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 плодовоощных и вкусовых товаров; – способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента плодовоощных и вкусовых товаров; – способность разрабатывать меры, направленные на ускорение оборачиваемости плодовоощных и вкусовых товаров и сокращения товарных потерь; – способность разрабатывать меры, направленные на устранение причин образования сверхнормативных запасов и неликвидов

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

				<p>плодоовощных и вкусовых товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента плодоовощных и вкусовых товаров и его оптимизации; – способность систематизировать и обобщать информацию о потребительских свойствах плодоовощных и вкусовых товаров; – способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии производства, упаковки и хранения на качество плодоовощных и вкусовых товаров; – способность владеть инновационными способами сохранения качества плодоовощных и вкусовых товаров
	владеет (высокий)	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством плодоовощных и вкусовых товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения	владение способами, методами и средствами определения и сохранения товароведных характеристик плодоовощных и вкусовых товаров, навыками разработки мероприятий, направленных на обеспечение качества товаров и их сохранение	
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 (пороговый уровень)	правила приемки плодоовощных и вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности	знание операций, связанных с закупкой, поставкой и приемкой плодоовощных и вкусовых товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить основные принципы приемки плодоовощных и вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность описать технологию приемки плодоовощных и вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность перечислить и охарактеризовать требования технических регламентов, стандартов и других документов, предъявляемые к количеству, качеству и безопасности плодоовощных и вкусовых товаров и их товародвижению

	<p>умеет (продви- нутый)</p>	<p>проводить приемку плодоовощных и вкусовых товаров 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 плодоовощных и вкусовых товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность осуществлять приемку плодоовощных и вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность работать с техническими регламентами, стандартами и другими документами по оценке количества, качества и безопасности плодоовощных и вкусовых товаров; – способность устанавливать соответствие количества, качества и безопасности плодоовощных и вкусовых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
	<p>владеет (высокий)</p>	<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 плодоовощных и вкусовых товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность эффективно организовать приемку плодоовощных и вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность принимать обоснованные решения при установлении несоответствий требованиям технических регламентов, стандартов и других документов, выявленных при приемке плодоовощных и вкусовых товаров; – 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 плодоовощных и вкусовых товаров</p>	<p>знание торговых-технологических процессов на всех этапах движения плодоовощных и вкусовых товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность знать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации плодоовощных и вкусовых товаров; – способность знать сроки годности и условия хранения плодоовощных и вкусовых товаров; – способность знать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении плодоовощных и вкусовых товаров; – способность знать процессы предреализационной подготовки плодоовощных и вкусовых товаров и их утилизации; – способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки плодоовощных и вкусовых товаров 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, транспортирования и реализации плодоовощных и вкусовых товаров</p>	<p>умение обеспечивать торговых-технологические процессы на всех этапах движения плодоовощных и вкусовых товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность соблюдать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации плодоовощных и вкусовых товаров; – способность соблюдать условия хранения плодоовощных и вкусовых товаров и сроки их годности; – способность соблюдать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении

				<p>плодоовощных и вкусовых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность применять знания при соблюдении сроков и условий хранения, транспортирования и реализации <p>плодоовощных и вкусовых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность применять и предоставлять результаты по выкладке <p>плодоовощных и вкусовых товаров в местах их продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность выявлять товарные потери и устанавливать естественную убыль <p>плодоовощных и вкусовых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>плодоовощных и вкусовых товаров</p>	<p>владение навыками управления</p> <p>торгово-технологическими процессами на всех этапах движения</p> <p>плодоовощных и вкусовых товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность осуществлять оптимизацию основных технологических операций на этапах транспортирования и реализации <p>плодоовощных и вкусовых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность управлять процессами <p>предреализационной подготовки</p> <p>плодоовощных и вкусовых товаров и их утилизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность организовывать и регулировать процессы хранения <p>плодоовощных и вкусовых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность организовывать работу складского хранения и сбыта <p>плодоовощных и вкусовых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность внедрять инновационные технологии сокращения <p>товарных потерь</p>

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Тестовые задания

Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров

1. Какие вещества плодов и овощей вызывают их потемнение на разрезе?
 - 1) пектин
 - 2) дубильные вещества
 - 3) органические кислоты
 - 4) гликозиды
2. Какие анатомические части плодов и овощей наиболее богаты сахарами?
 - 1) семена
 - 2) мякоть
 - 3) покровные ткани
 - 4) глазки
3. Какое вещество количественно преобладает в плодах и овощах?
 - 1) белки
 - 2) жиры
 - 3) вода
 - 4) клетчатка
4. Какой из названных единичных показателей свежих плодов и овощей относится к комплексному показателю «внешний вид»?
 - 1) свежесть
 - 2) повреждения сельскохозяйственными вредителями
 - 3) величина
 - 4) зрелость
5. Какие процессы вызывают естественную убыль плодов и овощей?
 - 1) раздавливание
 - 2) загнивание

- 3) испарение воды
 - 4) подмораживание
6. Какие плоды отличаются повышенной сахаристостью?
- 1) виноград
 - 2) ананас
 - 3) абрикосы
 - 4) черная смородина
7. Назовите тыквенные овощи:
- 1) арбуз
 - 2) морковь
 - 3) картофель
 - 4) помидор
8. Для каких видов плодов и овощей предусматривается показатель «внутреннее строение»?
- 1) орехи
 - 2) яблоки
 - 3) огурцы
 - 4) виноград
9. Какие свежие плоды отличаются самым высоким содержанием жира?
- 1) яблоки
 - 2) лимоны
 - 3) хурма
 - 4) фундук
10. Назовите физиологическое заболевание семечковых плодов, признаком которого является мацерация плодовой ткани:
- 1) парша
 - 2) загар
 - 3) пухлость
 - 4) антрахиоз

11. При каком способе переработки плодов и овощей наиболее полно сохраняется витамин С?

- 1) квашение
- 2) замораживание
- 3) стерилизация
- 4) сушка

12. При каком способе переработки плодов и овощей используется «сублимация»?

- 1) замораживание
- 2) сульфитация
- 3) сушка
- 4) стерилизация

13. Назовите способ переработки плодов, относящийся к биохимическим:

- 1) замораживание
- 2) стерилизация
- 3) мочение
- 4) сушка

14. Что является основным консервантом при квашении плодов и овощей:

- 1) поваренная соль
- 2) этиловый спирт
- 3) молочная кислота
- 4) уксусная кислота

15. Как называется самая маленькая по размеру разновидность огурцов, используемых для соления?

- 1) корнишоны
- 2) зеленцы
- 3) пикули
- 4) маломерки

Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров

1. Какие из названных свойств вкусовых товаров имеют наибольшее значение в питании?

- 1) органолептическая ценность
- 2) биологическая ценность
- 3) энергетическая ценность
- 4) физиологическая ценность

2. В каких разновидностях соков допускается расслоение?

- 1) соки из цитрусовых
- 2) соки с мякотью
- 3) овощные соки
- 4) смешанные соки из нескольких видов плодов

3. Какие разновидности ароматизаторов используют для изготовления безалкогольных газированных напитков?

- 1) натуральные ароматизаторы
- 2) ароматизаторы, идентичные натуральным
- 3) искусственные ароматизаторы
- 4) все перечисленные виды

4. Какие виды брожения происходят при изготовлении кваса?

- 1) уксуснокислое
- 2) спиртовое
- 3) молочнокислое
- 4) маслянокислое

5. Для какой группы минеральных вод гарантийный срок хранения меньше, чем для остальных?

- 1) для сульфатных вод
- 2) для хлоридных вод
- 3) для железистых вод
- 4) для гидрокарбонатных вод

6. Назовите основное сырье, применяемое для производства пива?

- 1) овес
- 2) рожь
- 3) ячмень
- 4) кукуруза

7. Назовите одну из причин помутнения пива, которое обнаруживается по йодной пробе?

- 1) повышенное содержание белка
- 2) использование недоосахаренного сусла
- 3) инфицирование пива дикими дрожжами
- 4) повышенное содержание железа в сусле

8. Чем отличаются разные марки шампанского?

- 1) содержанием спирта
- 2) содержанием сахара
- 3) сроками хранения
- 4) сроками выдержки

9. Какие вещества, переходящие из винограда в сусло, оказывают влияние на выход и качество вин?

- 1) дубильные вещества
- 2) сахара
- 3) витамины
- 4) белки

10. Какой вид брожения является преобладающим при производстве алкогольных напитков?

- 1) молочнокислое
- 2) уксуснокислое
- 3) спиртовое
- 4) лимоннокислое

11. Чем отличается обыкновенная водка от особой?

- 1) технологией производства

- 2) рецептурой
 - 3) условием хранения
 - 4) не отличается
12. Сортоопределяющими показателями качества чая являются:
- 1) влажность чая
 - 2) вкус
 - 3) экстрактивность
 - 4) содержание танина
13. Какие вещества, содержащиеся в сыром кофе, существенно влияют на вкус обжаренного кофе?
- 1) белки
 - 2) жиры
 - 3) углеводы
 - 4) кофеин
14. Чем отличаются пряности от приправ?
- 1) улучшают вкус пищи
 - 2) изменяют цвет
 - 3) изменяют вкус
 - 4) изменяют аромат
15. Какие пряности относятся к плодовым?
- 1) перец
 - 2) корица
 - 3) мускатный орех
 - 4) гвоздика

Вопросы к зачету

1. Плодоовощные товары. Значение свежих плодов и овощей в питании современного человека. Нормы потребления. Энергетическая ценность и усвояемость.
2. Химический состав и пищевая ценность плодов и овощей. Вода,

влияние количества и состояния воды на пищевую ценность и сохраняемость плодов и овощей. Минеральные вещества. Классификация. Содержание в плодах и овощах и их локализация в отдельных тканях.

3. Химический состав и пищевая ценность плодов и овощей. Сухие вещества плодов и овощей. Углеводы. Общая характеристика, классификация и номенклатура. Содержание в плодах и овощах, локализация в отдельных тканях и влияние полисахаридов на качество, усвояемость и сохраняемость продукции.

4. Химический состав и пищевая ценность плодов и овощей. Характеристика гликозидов, органических кислот, азотистых веществ и их влияние на вкусовые свойства и пищевую ценность. Содержание в плодах и овощах.

5. Химический состав и пищевая ценность плодов и овощей. Характеристика витаминов и дубильных и красящих веществ и их влияние на качество продукции. Содержание в плодах и овощах.

6. Физические (структурно-механические) свойства плодов и овощей: размер, форма, плотность, насыпная масса, скважистость, механическая прочность. Их влияние на качество и сохраняемость продукции.

7. Понятие о товарном качестве плодов и овощей. Градации качества: стандартная, нестандартная продукция, отход и брак.

8. Товарная обработка плодов и овощей. Виды и методы товарной обработки. Основные технологические операции: сортировка, калибровка. Специфичные и вспомогательные операции товарной обработки. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковки и транспортировки плодов и овощей.

9. Основы хранения плодов и овощей. Процессы, происходящие при хранении (физические, микробиологические, биохимические), и их влияние на качество и сохраняемость плодов и овощей. Особенности хранения отдельных видов плодов и овощей.

10. Классификация плодов и овощей по различным признакам.

Ассортимент плодов и овощей по классификационным группировкам.

11. Клубнеплоды: виды, особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

12. Корнеплоды: виды, особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

13. Луковые овощи: виды, особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

14. Капустные овощи: виды, особенности их как объектов хранения и реализации. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

15. Томатные овощи: виды, особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

16. Тыквенные овощи: виды, особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

17. Семечковые плоды: виды, особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

18. Косточковые плоды: виды, особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

19. Цитрусовые плоды: виды, особенности строения и химического состава, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

20. Тропические и субтропические разноплодные виды, особенности строения и химического состава, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

21. Ягоды: виды, особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

22. Орехоплодные: виды, особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

23. Переработанные плоды и овощи. Общая характеристика, пищевая ценность и классификация переработанных плодов и овощей. Методы переработки плодов и овощей, их сущность.

24. Сушеные овощи и плоды. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

25. Квашенные, соленые и моченые плоды и овощи. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

26. Овощные и плодовые консервы. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

27. Быстрозамороженные плоды и овощи. Анатомио-морфологические изменения, происходящие в плодах и овощах при быстром и медленном замораживании. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

28. Общая классификация вкусовых товаров. Значение вкусовых товаров в питании. Особенности пищевой ценности вкусовых изделий.

29. Плодово-ягодные безалкогольные напитки. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

30. Газированные безалкогольные напитки. Виды. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

31. Квас и напитки на хлебном сырье. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

32. Минеральные воды. Классификация. Подготовка к розливу. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения.

33. Пиво. Классификация. Пищевая ценность пива. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

34. Вина. Пищевкусовое значение, районы виноделия в России, классификация вин. Факторы, формирующие качество. Требования к

качеству. Условия и сроки хранения. Стадии жизни вина. Болезни, дефекты и недостатки вин, причины возникновения и меры по их предупреждению.

35. Этиловый спирт. Виды. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение.

36. Водка. Сырье и производство. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

37. Коньяк. Сырье и особенности производства коньяка. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

38. Ликероводочные изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

39. Чай. Пищевое значение чая. Классификация чая. Характеристика сырья, применяемого для производства чая. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

40. Кофе натуральный. Пищевкусное значение кофе. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

41. Кофейные напитки. Виды. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

42. Пряности. Значение в питании, классификация, товароведная характеристика отдельных видов. Условия и сроки хранения. Дефекты.

43. Приправы. Значение в питании. Классификация. Способы производства. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для контрольной работы в форме собеседования по дисциплине «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров»

Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров

1. Назовите овощи, относящиеся к группе генеративных овощей.
2. Назовите овощи, относящиеся к группе вегетативных овощей.

3. Какое вещество является отличительным признаком химического состава картофеля, моркови, свеклы, лука?

4. С какими дефектами картофель и другие овощи относятся к отходам?

5. Назовите основные болезни картофеля и других овощей.

6. Каковы особенности анатомического строения семечковых (косточковых, ягод, цитрусовых) плодов?

7. Что такое помологический сорт семечковых плодов и какими критериями он определяется?

8. Назовите стадии зрелости яблок.

9. Назовите и охарактеризуйте существующие товарные сорта яблок свежих, реализуемых в розничной торговле.

10. Назовите фитопатогенные болезни семечковых плодов.

Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров

1. Какие дубильные вещества участвуют в образовании аромата чая?

2. Чем вызвано различие в аромате черного и зеленого байхового чая?

3. Назовите градации качества черного байхового чая и укажите их отличительные черты.

4. Что такое кофеоль и цикореоль? Когда они образуются и как влияют на вкус кофе?

5. В чем отличие растворимого кофе в порошке или от сублимированного?

6. В каком случае кофе может быть признан нестандартным?

7. Какое вещество придает цикорию приятный горьковатый вкус?

8. Назовите основные вкусовые и ароматические вещества пряностей.

9. Что такое приправы и чем они отличаются от пряностей?

10. Назовите дефекты соли, возникающие при хранении, и меры по их предупреждению.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов – если ответ показывает прочные знания основных

процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 баллов – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

**Тематика лабораторных по дисциплине
«Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров»**

Лабораторная работа № 1. Оценка качества картофеля свежего продовольственного (3 час.)

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

1. Изучение наиболее распространенных ботанических сортов картофеля.
2. Изучение основных видов и внешних (внутренних) признаков болезней и повреждений картофеля.
3. Оценка качества картофеля:
 - изучение правил приемки и отбора проб;
 - определение стандартной и нестандартной продукции, отходов.
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 2. Оценка качества яблок свежих (3 час.)

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

1. Изучение наиболее распространенных помологических сортов яблок.
2. Изучение основных видов и внешних (внутренних) признаков болезней и повреждений семечковых плодов.
3. Оценка качества яблок:
 - изучение правил приемки и отбора проб;
 - определение товарного сорта.
4. Дегустационная оценка яблок.
5. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 3. Оценка качества чая, кофе и кофейных напитков (2 час.)

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

1. Изучение правил приемки и отбора проб чая, кофе и кофейных напитков.
2. Оценка качества чая:
 - определение органолептических показателей;

- определение физико-химических показателей (массовая доля влаги).
3. Оценка качества кофе и кофейных напитков:
- определение органолептических показателей;
 - определение физико-химических показателей (содержание экстрактивных веществ).
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 4. Оценка качества пряностей и приправ (2 час.)

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

1. Изучение правил приемки и отбора проб пряностей и приправ.
2. Оценка качества пряностей и приправ по органолептическим показателям.
3. Определение свежести гвоздики.
4. Определение легковесных зерен в черном перце.
5. Определение реакции пищевой соли по лакмусу.

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.

Ситуационные задачи по дисциплине

«Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров»

Раздел I. Менеджмент и экспертиза плодоовощных товаров

1. На оптовую базу поступила партия позднего картофеля. Необходимо принять ее по качеству: определить размер выборки, массу объединенной пробы, процентное содержание стандартной и нестандартной продукции, отходов. Варианты исходных данных задачи приведены в таблице 1.

2. На оптовую базу поступила партия яблок. Необходимо принять ее по качеству: определить размер выборки, массу объединенной пробы, товарный сорт. Варианты исходных данных задачи приведены в таблице 2.

Таблица 1

Показатели	Номер партии (Вариант задачи)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Дата поступления	01.09	10.09	15.09	01.10	04.10	05.10	06.10	06.10	15.10	20.10	25.10	04.09	08.09	07.09
Вид тары	ящики	ящики	ящичные поддоны	ящичные поддоны	ящики	ящики	ящики	ящики	мешки	мешки	ящичные поддоны	ящики	ящики	ящики
Количество мест	200	900	50	100	1 200	500	400	1 000	8 000	1 500	70	240	350	650
Брутто (кг)	7 200	31 500	40 000	50 000	61 200	30 000	28 900	36 000	20 400	61 500	49 000	8 640	178 500	33 150
Нетто (кг)	6 000	26 100	32 000	40 000	60 000	25 000	24 000	30 000	20 000	60 000	42 000	7 200	17 500	33 150
<i>Результаты разбраковки объединенной пробы, кг</i>														
Клубни, не соответствующие требованиям по калибровке	2,0	3,0	1,0	25,0	1,5	4,0	0,9	1,0	3,5	3,6	2,8	2,1	3,4	0,8
С механическими повреждениями	0,9	1,4	1,3	2,0	0,5	4,0	2,5	2,1	2,9	1,7	1,8	0,4	0,8	0,9
С израстаниями и наростами	–	0,9	2,0	0,8	1,2	1,4	–	0,8	0,7	2,1	2,4	0,5	1,2	1,1
Позеленевшие до ¼ поверхности	0,9	0,8	1,1	1,5	2,0	0,9	0,6	1,2	1,4	0,8	0,5	0,9	–	0,9
Позеленевшие более ¼ поверхности	0,4	1,2	1,3	2,0	0,7	1,2	1,5	0,8	1,3	1,4	1,6	–	1,4	1,5
Раздавленные половинки	–	0,8	0,6	–	0,6	1,1	–	0,9	1,2	–	–	–	0,75	0,9
Пораженные фитофторой	1,0	1,0	1,0	1,0	0,9	1,5	0,9	1,2	1,1	2,0	2,3	1,2	1,3	1,4
Пораженные пуговичной гнилью	–	0,4	0,5	–	0,7	0,4	0,5	0,8	–	–	–	–	0,3	0,8
Пораженные кольцевой гнилью	2,0	0,3	0,4	0,8	0,95	0,6	–	0,7	0,9	–	–	1,0	2,0	1,0
Пораженные грызунами	–	0,2	0,1	0,7	1,0	0,8	0,4	0,6	–	–	1,0	0,9	0,3	0,6
Пораженные проволочком	1,0	0,4	–	–	2,0	3,0	0,5	0,9	0,8	–	2,5	–	–	–

Таблица 2

Показатели	Номер партии (Вариант задачи)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Товарный сорт	первый	высший	высший	первый	первый	первый	первый	первый	высший	первый	первый	высший	первый	первый
Вид тары	ящики	ящики	ящики	ящики	ящики	ящики	ящики	ящики	ящики	ящики	ящики	ящики	ящики	ящики
Количество мест	200	250	300	900	850	15	15 000	1 200	1 500	1 100	6 000	8 000	14 000	650
Брутто (кг)	4 200	5 200	6 300	19 900	17 800	315	315 000	25 200	31 500	23 100	126 000	168 000	315 000	13 650
Нетто (кг)	4 000	5 000	6 000	18 000	17 000	300	300 000	24 000	30 000	22 000	120 000	160 000	300 000	13 000
<i>Результаты разбраковки объединенной пробы, кг</i>														
С нажимами до 1 см ² поверхности	1,0	1,5	1,2	1,1	1,3	1,4	1,0	2,0	1,4	1,5	1,3	1,1	0,9	0,6
С нажимами до 2,5 см ² поверхности	1,0	1,2	2,0	2,1	1,9	1,8	1,7	1,6	1,5	1,4	1,3	2,1	2,2	2,3
С дефектами кожицы длиной до 2 см	1,2	0,9	0,6	–	–	0,7	0,8	1,3	1,4	1,2	0,95	0,85	0,75	0,65
С дефектами кожицы длиной до 4 см	–	–	2,0	1,1	0,4	0,3	0,2	1,0	0,8	0,6	0,9	1,1	1,3	1,2
Увявшие	–	–	–	2,0	2,5	2,1	2,2	2,1	1,5	1,6	1,7	1,8	–	1,6
Гнилые	1,0	1,0	2,0	1,0	1,5	1,6	1,8	1,0	1,5	2,0	1,0	1,2	1,3	1,4
Пораженные паршой до 0,25 см ² поверхности	2,1	0,9	1,3	1,5	2,0	2,1	2,2	2,3	0,9	0,95	0,8	0,7	0,9	1,1
Пораженные паршой до 1 см ² поверхности	1,1	–	–	0,4	1,5	1,2	2,1	2,3	2,0	1,9	1,8	1,5	2,5	3,0
Пораженные плодовой жоркой	0,5	1,1	1,1	1,5	1,7	–	–	1,8	1,1	1,5	2,1	3,0	1,5	2,0

Раздел II. Менеджмент и экспертиза вкусовых товаров

1. В продовольственный магазин поступило 5 ящиков черного байхового чая в пачках по 100 г в мягкой упаковке. При контрольной проверке качества по физико-химическим показателям было установлено: влажность чая – 7,2%; содержание мелочи – 1,8%; содержание танина – 8,6%. По содержанию кофеина, ферропримесей и органолептическим показателям чай соответствует требованиям действующей нормативной документации. Рассчитайте массу среднего образца и сделайте заключение о качестве чая.

2. При дегустационной оценке черного плиточного чая была дана следующая характеристика его органолептических показателей: приятный аромат, терпкий вкус, настой – чистый с коричневатым оттенком, цвет разваренного листа – неровный, светло-коричневый с небольшой зеленью. Внешний вид: поверхность плитки гладкая, с небольшими трещинами, с поврежденными углами. Физико-химические показатели качества чая: влажность – 9,8%; содержание кофеина – 1,9%; содержание танина – 8%. Дайте заключение о качестве чая.

3. В магазин поступила партия кофе в количестве 100 коробок. При анализе среднего образца установлено: влажность кофе – 7,9%; содержание кофеина – 0,5%; содержание экстрактивных веществ – 15,0%. По органолептическим показателям кофе соответствует требованиям действующей нормативной документации. Сколько упаковок кофе нужно отобрать для составления среднего образца? Дайте заключение о качестве кофе.

4. На анализ доставлена проба кофе жареного в зернах. Результаты анализа показали: кофейные зерна равномерно обжарены, коричневого цвета с матовой поверхностью, содержанке зерен темно-коричневого цвета – 7%, вкус – горько-вяжущий, аромат – слабовыраженный с посторонним запахом, содержание экстрактивных веществ – 20%, содержание кофеина – 0,8%. Остальные показатели соответствуют требованиям действующей нормативной документации. Сделайте заключение о качестве кофе.

5. Сопоставьте показатели качества растворимого кофейного напитка «Летний» с требованиями действующей нормативной документации и сделайте заключение о качестве. Внешний вид – порошок светло-коричневого цвета с незначительным содержанием комков. Вкус – зерновой с кофейным привкусом. Аромат – приятный, слабовыраженный. Массовая доля влаги – 6,3%; рН напитка – 4,7; массовая доля кофеина – 0,31%; растворимость в горячей воде – 0,6 мин.

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 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 практические 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 плодоовощных и вкусовых товаров»

1. Техническое регулирование в обеспечении качества плодоовощных и вкусовых товаров.
2. Перспективные технологии упаковки и транспортировки свежих плодов и овощей.
3. Характеристика биологических методов, применяемых при хранении плодов.
4. Особенности корнеплодов как объектов хранения и реализации.
5. Сравнительная характеристика потребительских свойств тропических и субтропических плодов.
6. Товароведная характеристика замороженных овощей.
7. Рынок свежих плодов и овощей, его емкость и структура.
8. Рынок переработанных овощей, его емкость и структура.
9. Основные нормативные документы, регламентирующие качество плодов и овощей и их безопасность.
10. Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском рынке.
11. Современные направления формирования ассортимента безалкогольных напитков.
12. Мировые тенденции развития ассортимента алкогольных напитков.
13. Современный ассортимент пива.
14. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери вкусовых товаров.

15. Особенности маркировки и упаковки вкусовых товаров.

16. Ассортимент и потребительские свойства табачных изделий.

Влияние на организм.

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 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;

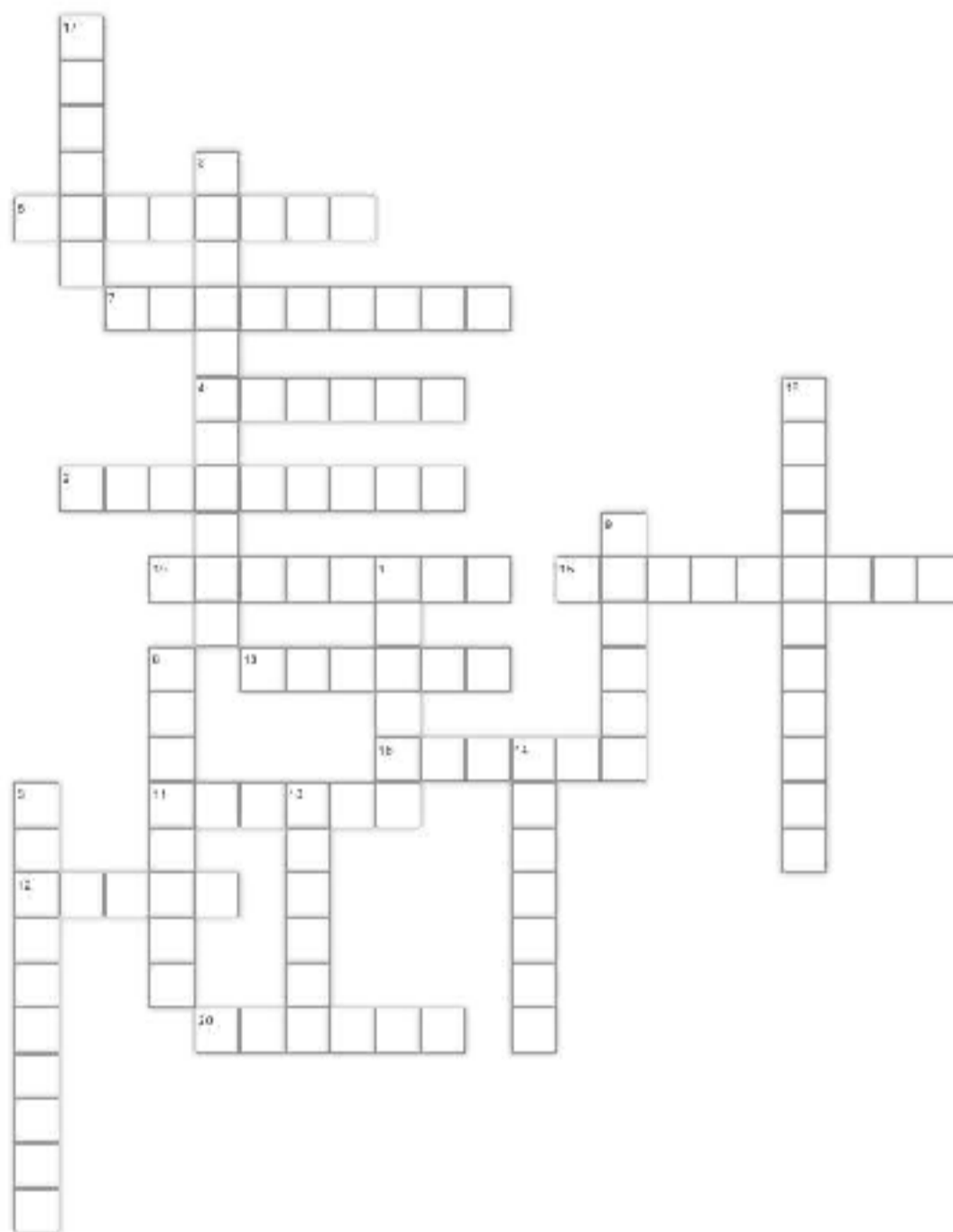
– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. 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.

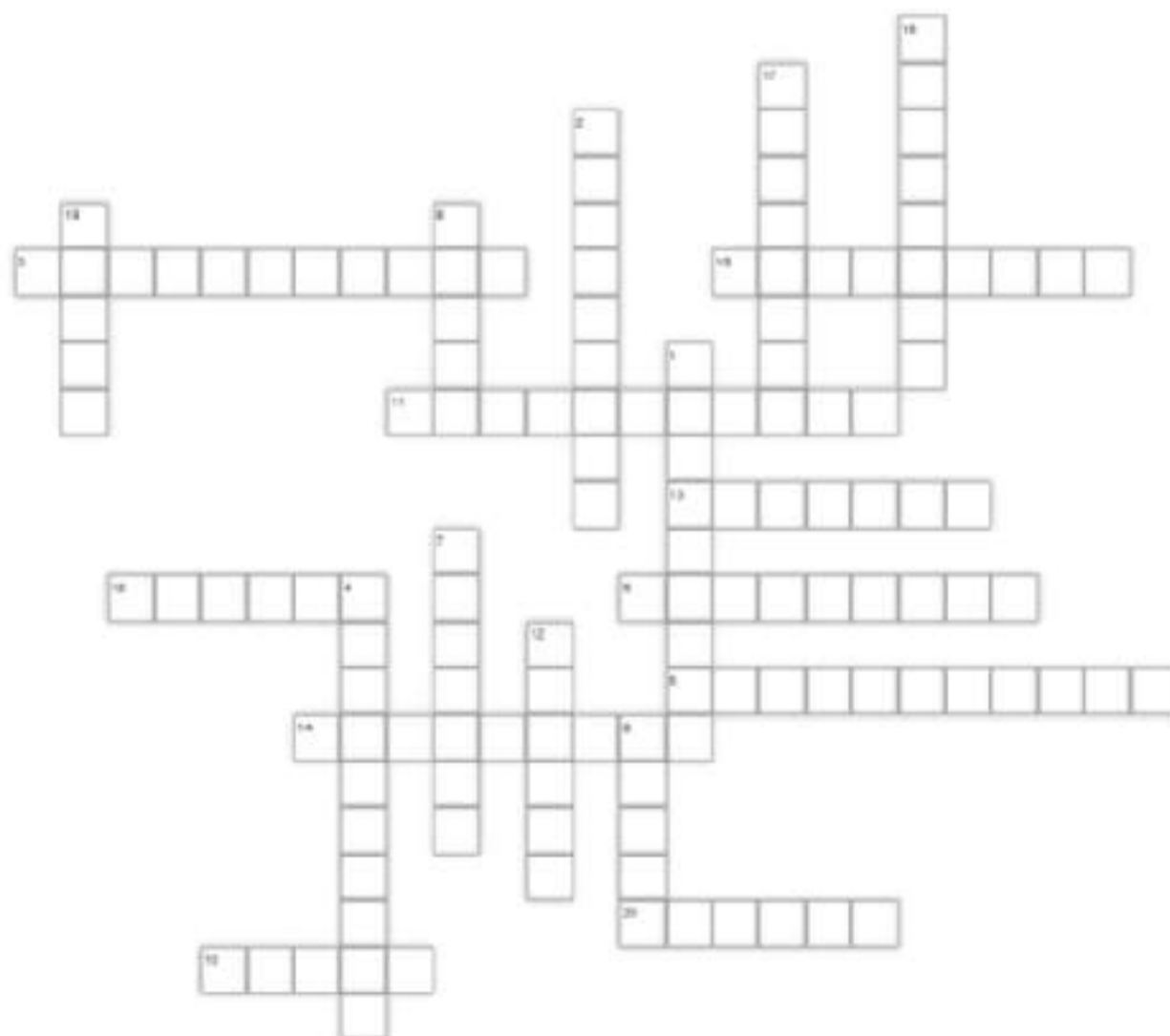
Кроссворды по дисциплине

«Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров»

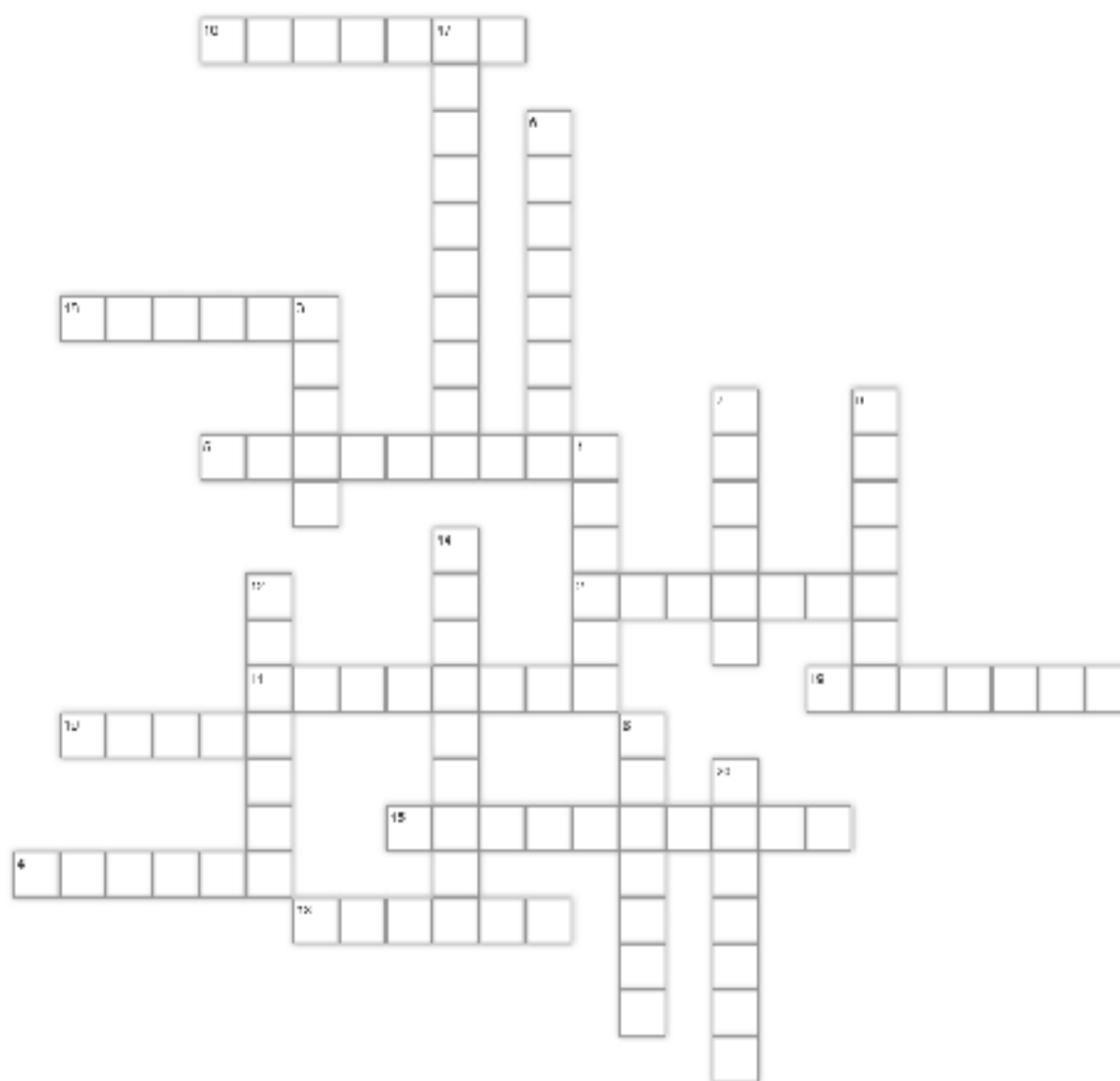


1. Корнеплод со специфическим ароматом, обусловленным присутствием эфирного масла.
2. Группа веществ, обуславливающих специфический вкус и аромат плодов и овощей и их устойчивость к поражению фитопатогенными микроорганизмами.
3. Овощи, представляющие собой развитые утолщенные корни.
4. Полисахарид, содержащийся в плодах и овощах и обладающий способностью образовывать студни в присутствии сахара и кислот.
5. Овощ, представляющий собой утолщенный стебель.
6. Ягода, обладающая антисептическим действием.
7. Болезнь картофеля, вызванная грибами.
8. Нерастворимые в воде соединения, обуславливающие твердость плодов.

9. Ягода, содержащая салициловую кислоту.
10. Высушенные половинки абрикосов.
11. Высокосахаристый корнеплод, являющийся сырьем для производства сахара.
12. Раннеспелый корнеплод.
13. Культурная форма лесного ореха.
14. Полисахарид, содержащийся в незрелых яблоках и бананах.
15. Овощ, кожура которого состоит из многих слоев клеток, пропитанных суберином.
16. Ягода, содержащая большое количество кислот, хорошо сбалансированных по вкусу с сахарами.
17. Ценная луковая культура, имеющая диетическое и лечебное значение.
18. Пигмент, обуславливающий окраску кожицы баклажанов.
19. Ягода, применяемая для лечения некоторых форм туберкулеза, заболеваний почек и желудочно-кишечного тракта.
20. Тропический плод, состоящий из большого числа плодиков.



1. Основной углевод, содержащийся в покровных тканях овощей.
2. Вегетативный овощ, у которого в пищу употребляют корневую, листовую и черешковую части.
3. Вид моркови (по длине).
4. Клубнеплод, богатый инулином.
5. Тыквенный овощ тарелочной формы с зубчатыми краями.
6. Слой, обуславливающий рост клубня картофеля в толщину.
7. Корнеплод, богатый каротиноидами.
8. Сочный корнеплод однолетнего растения.
9. Болезнь овощей в виде мелких, плоских склероций, на здоровые овощи не передается.
10. Лук, не образующий реповидной луковицы.
11. Вид овощных консервов.
12. Красящее азотсодержащее вещество свеклы.
13. Белок, содержащийся в картофеле.
14. Болезнь, появляющаяся на клубнях в виде темных пятен.
15. Представитель томатных овощей фиолетовой окраски.
16. Капуста, представляющая собой стеблеплод.
17. Многолетнее травянистое растение, у которого употребляют листья и молодые зеленые стебли в качестве пряности.
18. Овощная зелень с высоким содержанием хлорофилла.
19. Распространенная болезнь корнеплодов.
20. Многолетнее растение, у которого в пищу употребляют молодые нежные побеги (стебли).



1. Корнеплод, богатый магнием.
2. Пигмент, обуславливающий оранжевую окраску плодов и овощей.
3. Макроэлемент, на долю которого приходится более половины всех минеральных веществ, содержащихся в плодах и овощах.
4. Тропические плоды, отличающиеся повышенным содержанием биологически активного компонента – серотонина.
5. Покровная ткань плодов.
6. Овощ, представляющий собой утолщенный стебель.
7. Овощ, обладающий сильными фитонцидными свойствами благодаря содержанию эфирного масла.
8. Сосущий вредитель многих плодов.
9. Витамин, образующийся в организме человека из поступающего с плодами и овощами каротина.
10. Соли, которые накапливаются в овощах при использовании азотосодержащих удобрений.
11. Овощ, который в молочной или молочно-восковой зрелости

используют для производства натуральных консервов.

12. Важнейшие компоненты углеводного комплекса плодов и овощей.

13. Плодовые овощи.

14. Ягода, богатая аскорбиновой кислотой.

15. Одна из наиболее опасных болезней картофеля, при которой на листьях, стеблях и клубнях появляются бурые пятна.

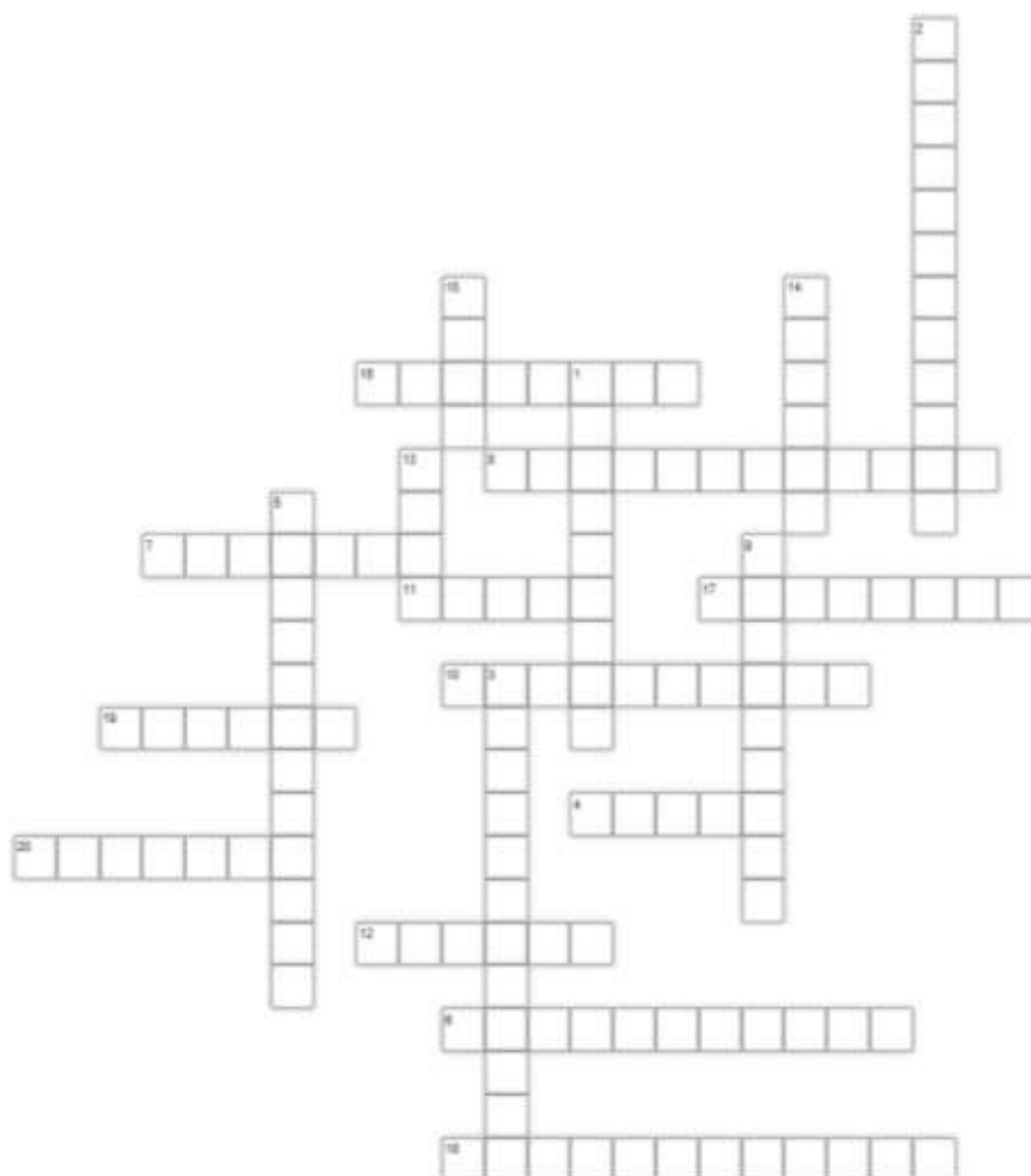
16. Сладкий картофель, широко распространенный в Южной Америке, Японии, Индии.

17. Овощ, содержащий полисахарид инулин.

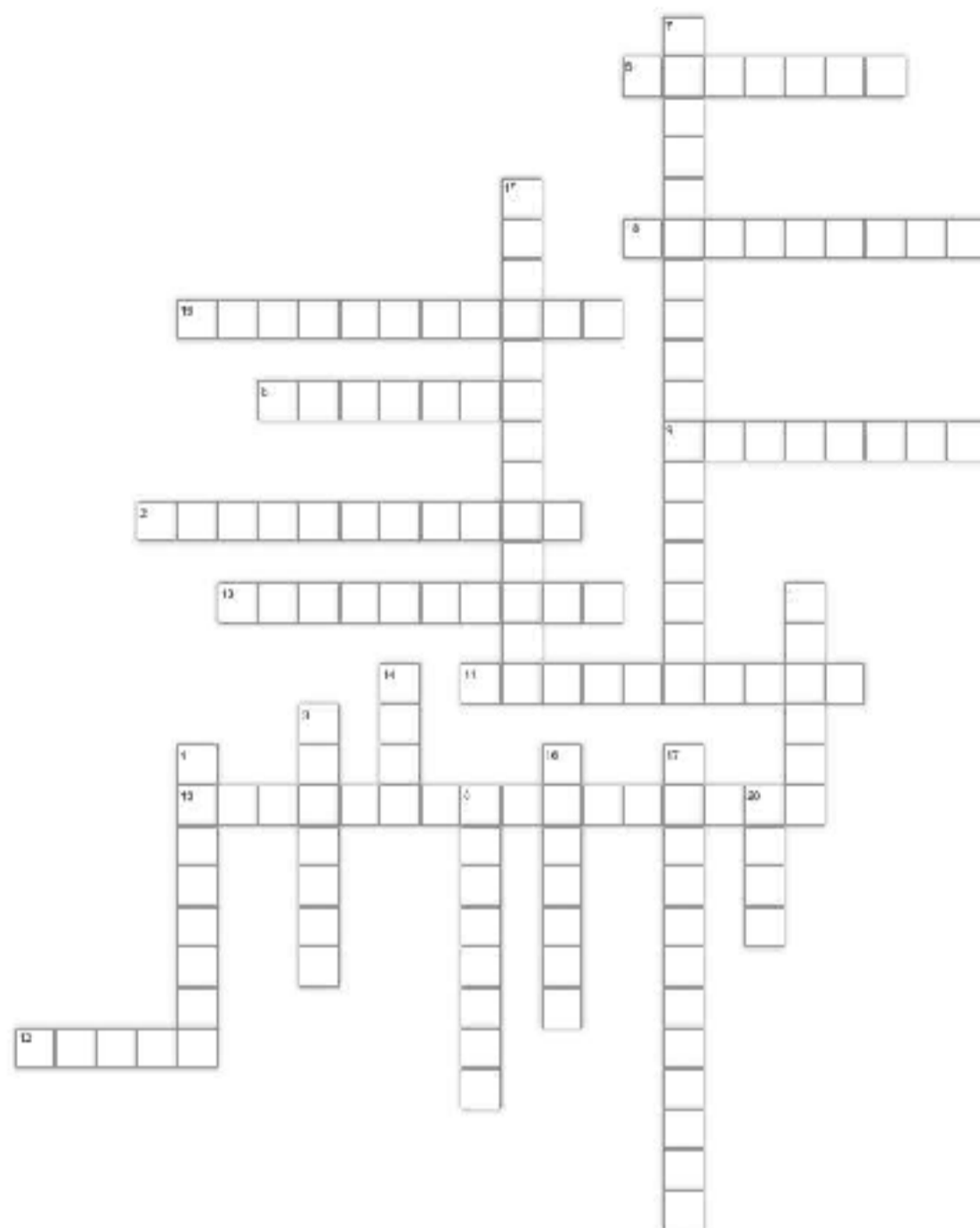
18. Орехи, отличающиеся высоким содержанием (до 70%) жира.

19. Утолщенная часть на концах подземных побегов.

20. Полисахарид, содержащийся в больших количествах в бобовых и зерновых овощах.



1. Вещество, влияющее на интенсивность окраски чайного напитка.
2. Продукт распада белковых веществ, участвующий в формировании аромата черного чая.
3. Биохимический процесс, лежащий в основе производства этилового спирта.
4. Полуфабрикат, полученный в процессе производства пива, который кипятят с хмелем.
5. Основной этап производства шампанского.
6. Операция при производстве чая, в результате которой снижается упругость чайного листа.
7. Процесс обработки кофейных зерен.
8. Показатель доброкачественности пива.
9. Комплексное соединение, образующееся при обжарке цикория.
10. Вещества чая, обладающие свойствами витамина Р.
11. Операция при производстве чая, в результате которой прекращаются биохимические процессы.
12. Пряность, используемая при изготовлении кондитерских изделий.
13. Напиток, вырабатываемый из хлебного сырья.
14. Второе название красного чая.
15. Молодые побеги с двумя-тремя листочками, используемые в производстве чая.
16. Тонизирующий алкогольный напиток, употребляемый для улучшения аппетита.
17. Высокоферментативный солод.
18. Процесс очистки спирта-сырца от примесей.
19. Сырье, используемое в производстве пива.
20. Отход сахарного производства, используемый в производстве спирта.



1. Высушенные после специальной обработки стручкообразные плоды вьющегося тропического растения – лианы.
2. Наиболее важный процесс производства черного чая, влияющий на его органолептические свойства.
3. Показатель чайного настоя, дающий представление о типе и разновидности чая.
4. Общий признак классических пряностей.
5. Вкус минеральной воды, обусловленный присутствием сернокислых солей.
6. Болезнь вина, вызываемая анаэробными микроорганизмами.
7. Фермент, участвующий в окислении чайных катехинов.
8. Кофе, отличающийся наибольшей сахаристостью.
9. Вещества, являющиеся основной составной частью чайного танина.
10. Дефект вина, вызванный избыточным содержанием в вине железа и

его взаимодействием с дубильными и красящими веществами.

11. Группа красящих веществ, придающих яркость и золотисто-желтый тон готовому черному чаю.

12. Сырье, используемое для формирования характерного аромата и специфического горьковатого вкуса пива.

13. Свойство готового чая, обусловленное наличием пектиновых веществ.

14. Пряность, представляющая собой плоды яйцевидной или овально-грушевидной формы желтовато-серого цвета.

15. Вещества, влияющие на качество чайного сырья и готового чая.

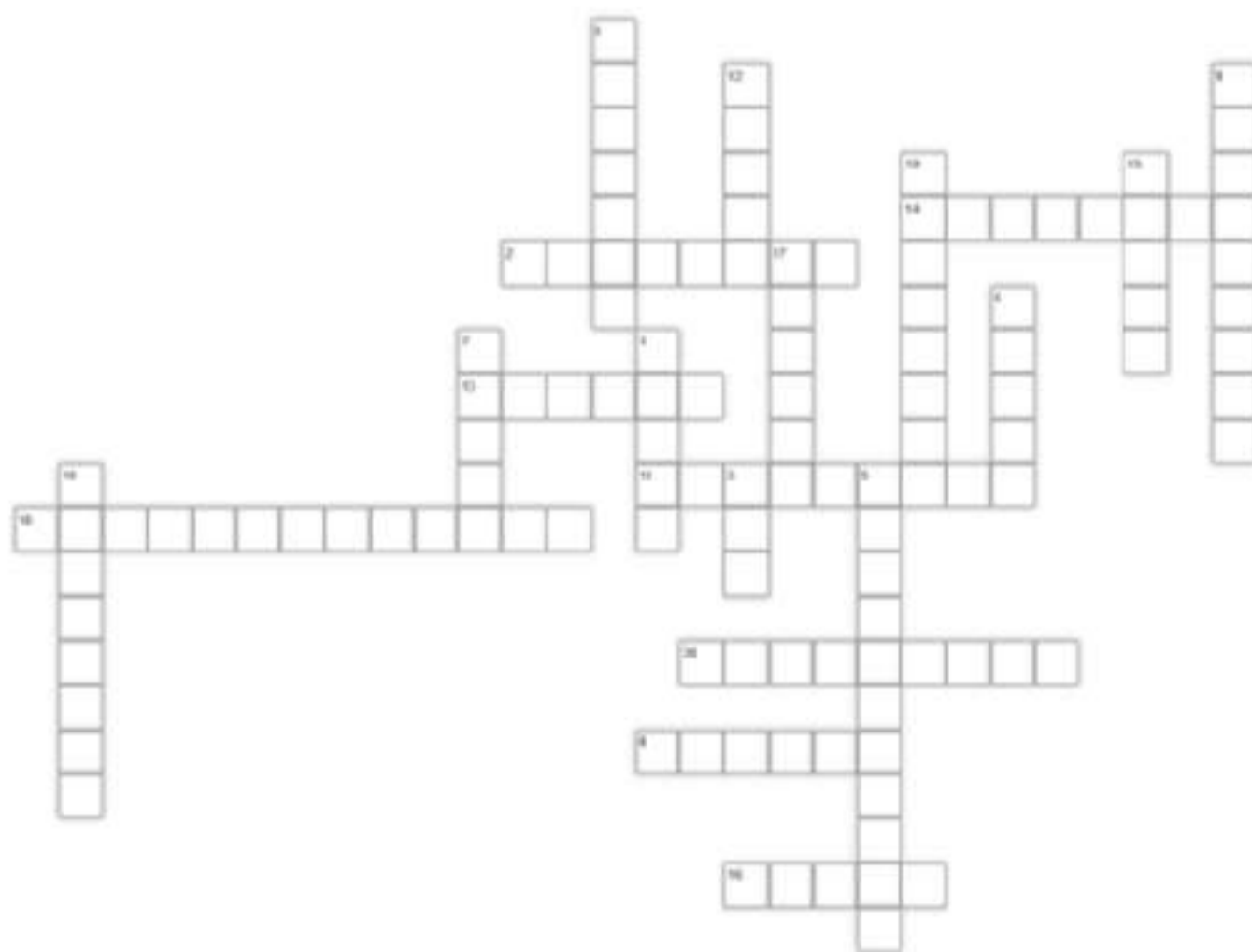
16. Алкалоид, обуславливающий остроту и жгучесть вкуса перца.

17. Процесс развития вина – период от окончательного брожения до момента отделения молодого вина от осадка дрожжей.

18. Продукты расщепления крахмала, накапливающиеся в процессе получения пивного сусла.

19. Дефект вкуса чая.

20. Пряность, представляющая собой двусемянные, слегка изогнутые, серповидные семянки травянистого растения семейства зонтичных.



1. Крепкий алкогольный напиток, полученный из спирта, приготовленного из зерновых продуктов с последующей длительной выдержкой в дубовых, обугленных изнутри бочках.
2. Вкусовой продукт, делающий пищу более вкусной и ароматной, а также способствующий усвоению пищи.
3. Крепкий спиртной напиток, получаемый перегонкой бражки из тростникового сиропа.
4. Распространенная болезнь вина, обусловленная развитием дрожжей.
5. Основной процесс при производстве черного чая.
6. Заменитель сахара в газированных напитках, предназначенных для больных сахарным диабетом.
7. При производстве какого вкусового товара используют уксуснокислые бактерии?
8. Вид сырья для производства кофейных напитков.
9. Разновидность этилового пищевого спирта в зависимости от вида сырья.
10. Показатель качества пива.
11. Сырье для производства пищевого спирта.
12. Алкогольный напиток, который изготавливают путем смешивания спирта с водой, а затем обрабатывают активированным углем.
13. Основной алкалоид чая.
14. Высушенные незрелые плоды многолетнего травяного растения из семейства имбирных.
15. Высушенные соцветия многолетнего растения семейства конопляных, используемые в качестве сырья для приготовления пива.
16. Вещество, входящее в состав чая.
17. Вино, получаемое путем купажирования с сахарными сиропами и спиртовым настоем трав.
18. Минеральные воды, которые применяют только по назначению врача и в определенной дозировке.
19. Изменение состава вина (дефект), вызванное деятельностью

уксуснокислых бактерий.

20. Вещества, участвующие в образовании кофейного аромата.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;

– 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;

– 75-61 баллов – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;

– 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач, написание рефератов, решение кроссвордов) 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);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач);
- результаты самостоятельной работы (написание рефератов, решение кроссвордов).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров» предусмотрен зачет в виде тестирования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, выполнения и защиты лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (зачету). 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 зачете по дисциплине
«Менеджмент и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров»**

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка зачета (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«зачтено»	Оценка «зачтено» 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	«зачтено»	Оценка «зачтено» 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	«зачтено»	Оценка «зачтено» 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	«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.