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

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ОП	Заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров
_____ Л.О. Коршенко	_____ Л.А. Текутьева
28 июня 2018 г.	28 июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

профиль «Товарный менеджмент»

Форма подготовки заочная

курс 5 семестр _-_
лекции 8 час.
практические занятия _-_ час.
лабораторные работы 16 час.
в том числе с использованием МАО лек. _-_ / пр. _-_ / лаб. 8 час.
всего часов аудиторной нагрузки 24 час.
в том числе с использованием МАО 8 час.
самостоятельная работа 156 час.
в том числе на подготовку к экзамену 9 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект _-_ семестр
зачет _-_ семестр
экзамен 5 курс

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

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 9 от 28 июня 2018 г.

Заведующий кафедрой: Текутьева Л.А.
Составитель: доцент Бобченко В.И.
канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20___ г. № _____

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

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20___ г. № _____

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»

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

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), практические занятия (16 часов, в том числе МАО 8 часов), самостоятельная работа студентов (156 часов, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 5 курсе.

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Общая и пищевая химия», «Инструментальные методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Безопасность товаров», «Формирование ассортимента товаров», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», «Товарный менеджмент», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Товарная информация», логически и содержательно связана с такими дисциплинами, как «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Категорийный менеджмент», «Рынок потребительских товаров», «Брендинг потребительских товаров», «Таможенная экспертиза», «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: основные понятия в области субтропических и тропических плодов, их классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в

т.ч. и безопасности; идентификация и экспертиза качества; особенности упаковки и маркировки; хранение и транспортирование: условия, сроки и способы; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери.

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

Задачи:

- дать характеристику ассортимента, потребительских свойств и показателей качества и безопасности субтропических и тропических плодов;
- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности субтропических и тропических плодов для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации субтропических и тропических плодов;
- способствовать развитию навыков использования принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации субтропических и тропических плодов с учетом их потребительских свойств.

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

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

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

– умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров,

готовить заключения по результатам их рассмотрения;

– 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;

– знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

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

– умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

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

– 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.

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

Код и формулировка компетенции	**Этапы формирования компетенции**	
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Знает	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров

ПК-7 умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента	Знает	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации
	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

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

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

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

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

Пищевая ценность консервированных субтропических и тропических плодов.

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

Классификация субтропических и тропических плодов по ТН ВЭД.

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

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

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

Характеристика микрофлоры консервированных продуктов.

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

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

Товароведная характеристика отдельных групп консервов из субтропических и тропических плодов.

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

Классификация и ассортимент быстрозамороженных продуктов.

Особенности консервирования плодового сырья замораживанием. Характеристика основных способов замораживания.

Особенности технологического процесса производства быстрозамороженных

субтропических и тропических плодов. Требования к сырью. Изменения, происходящие в сырье при охлаждении, замораживании и хранении.

Факторы, влияющие на качество продукции и убыль массы.

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

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

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

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

Изменение потребительских свойств сушеных субтропических и тропических плодов при хранении.

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

Виды разрешенных консервантов для консервирования субтропических и тропических плодов. Особенности технологии консервирования и механизм консервирующего действия.

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

Предреализационная подготовка тропических и субтропических плодов.

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

Характеристика тары для консервированных субтропических и

тропических плодов. Их недостатки и преимущества.

Особенности упаковывания, транспортирования и хранения субтропических и тропических плодов.

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

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

Дозаривание субтропических и тропических плодов.

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

Требования к степи зрелости субтропических и тропических плодов.

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

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

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

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

Дефекты и причины возникновения замороженных субтропических и тропических плодов.

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

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

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

Лабораторная работа № 1. Экспертиза качества свежих тропических плодов (4 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (2 ***час.)***

1. Изучение современной классификации свежих тропических плодов.

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

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

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

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

Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества свежих субтропических плодов (4 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (2 ***час.)***

1. Изучение современной классификации свежих субтропических плодов.

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

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

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

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

Лабораторная работа № 3. Экспертиза качества переработанных субтропических и тропических плодов (4 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (2 ***час.)***

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

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

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

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

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

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

Метод активного обучения – работа в малых группах (2 ***час.)***

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

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

– план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

– характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

– требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

– критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

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

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

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

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

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

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

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

4. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 400 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/415542

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. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. Часть 1. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей: учебное пособие / Пилипенко Т.В., Нилова Л.П. - СПб.: Троицкий мост, 2018. - 122 с. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70680.html

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

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

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

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

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

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

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

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

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

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

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

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, контрольную работу, самостоятельную работу

студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

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

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

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

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

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

Алгоритм изучения дисциплины

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

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

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего,

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

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

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

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

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

Рекомендации по использованию методов активного / интерактивного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой

принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного / интерактивного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

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

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

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

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

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

Рекомендации по работе с литературой

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

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

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

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

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

Рекомендации по подготовке к экзамену

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

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

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

– учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;

– лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для оценки качества субтропических и тропических плодов (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);

– нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);

– образцы субтропических и тропических плодов.

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

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

Приложение 1

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

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»

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

г. Владивосток
2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	До и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к лабораторным работам	68 час.	Предоставление и защита отчетов по лабораторным работам
2.	До и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к контрольной работе	30 час.	Защита контрольной работы
3.	До и в течение экзаменационной сессии	Выполнение реферата	49 час.	Защита реферата, презентация
4.	В течение экзаменационной сессии	Подготовка к экзамену	9 час.	Собеседование
ИТОГО			156 час.	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

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

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

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

Рекомендации по работе с литературой

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

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

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

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

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

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

Методические указания по выполнению контрольной работы

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

Порядок сдачи контрольной работы и ее оценка

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

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

Критерии оценки контрольной работы

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

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

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

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

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

Вопросы контрольной работы

1. Пищевая и энергетическая ценность тропических и субтропических плодов.

2. Особенности химического состава тропических и субтропических плодов.

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

4. Углеводы тропических и субтропических плодов.

5. Органические кислоты тропических и субтропических плодов.

6. Характеристика красящих веществ тропических и субтропических

плодов.

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

8. Минеральные вещества тропических и субтропических плодов.

9. Антимикробные и антиоксидантные свойства тропических и субтропических плодов.

10. Витамины тропических и субтропических плодов.

11. Критерии безопасности тропических и субтропических плодов.

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

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

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

15. Микробиологические процессы при хранении тропических и субтропических плодов.

16. Характеристика физиологических заболеваний тропических и субтропических плодов.

17. Товарная обработка и транспортирование тропических и субтропических плодов.

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

19. Маркировка тропических и субтропических плодов.

20. Технология и режимы дозаривания тропических и субтропических плодов.

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

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

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

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

Целями написания реферата являются:

– развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем в области товароведения и экспертизы субтропических и тропических плодов;

– развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

– развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

– научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;

– подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;

– помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

Основные требования к содержанию реферата

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

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

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

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

Порядок сдачи реферата и его оценка

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

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

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

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

Критерии оценки реферата

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

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

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

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

Критерии оценки реферата в виде презентации

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

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

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

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

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

Тематика рефератов

1. Товароведная характеристика генетически модифицированных тропических и субтропических плодов.
2. Значение тропических и субтропических плодов в обеспечении сбалансированного питания.
3. Особенности стандартизации и сертификации тропических и субтропических плодов.
4. Нормы рационального потребления свежих тропических и субтропических плодов.
5. Усвояемость и доброкачественность субтропических и тропических плодов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Вопросы для самоконтроля

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

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

2. Биологические факторы сохраняемости субтропических и

тропических плодов.

3. Болезни субтропических и тропических плодов.

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

5. Вредители субтропических и тропических плодов.

6. Дефекты и пороки переработанных субтропических и тропических плодов.

7. Классификация консервов из субтропических и тропических плодов.

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

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

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

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

12. Маркировка субтропических и тропических плодов.

13. Периоды жизнедеятельности субтропических и тропических плодов.

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

15. Принципы и методы консервирования субтропических и тропических плодов.

16. Особенности проведения экспертизы субтропических и тропических плодов.

17. Тарное и бестарное хранение субтропических и тропических плодов.

18. Технологические факторы сохраняемости субтропических и тропических плодов.

19. Товарная обработка субтропических и тропических плодов.

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

Приложение 2

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

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»

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

г. Владивосток
2018

Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Знает	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
ПК-7 умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента	Знает	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации
	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации

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

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

	применением консервантов (антисептиков) Модуль 6. Транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов Тема 7. Экспертиза субтропических и тропических плодов Тема 8. Дефекты субтропических и тропических плодов при хранении, транспортировании и реализации		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	знает (пороговый уровень)	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров	знание процессов формирования и обеспечения качества субтропических и тропических плодов при их закупке, продвижении и реализации	– способность знать сущность менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации субтропических и тропических плодов; – способность знать практику применения принципов системы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации субтропических и тропических плодов; – способность знать организацию системы менеджмента качества и способы ее применения при закупке, продвижении и реализации субтропических и тропических плодов; – способность знать методы и средства формирования эффективной структуры ассортимента субтропических и тропических плодов; – способность знать методы контроля за наличием товарных ресурсов субтропических и тропических плодов, их качеством, правилами и сроками хранения; – способность знать правила приемки субтропических и тропических плодов

	умеет (продви-нутый)	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров	умение формировать и обеспечивать качество субтропических и тропических плодов при их закупке, продвижении и реализации	– способность применять принципы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации субтропических и тропических плодов для повышения их качественных характеристик; – способность разрабатывать системы менеджмента качества при закупке, продви-жении и реализации субтропических и тропических плодов; – способность формировать эффективную структуру ассортимента субтропических и тропических плодов; – способность контролировать наличие товарных ресурсов субтропических и тропических плодов, их качество, правила и сроки хранения; – способность осуществлять приемку субтропических и тропических плодов по количеству, качеству и комплектности
	владеет (высокий)	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров	владение управленческими функциями, связанными с закупкой, продвижением и реализацией субтропических и тропических плодов	– способность внедрять системы менеджмента качества и управлять процессами закупки, продвижения и реализа-ции субтропических и тропических плодов; – способность управлять ассорти-ментом субтропических и тропических плодов; – способность управлять товарными потоками субтропических и тропических плодов; – способность обеспечивать необходимый уровень качества

				субтропических и тропических плодов и их сохранение; – способность управлять процессом приемки субтропических и тропических плодов по количеству, качеству
ПК-7 умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента	знает (порогового уровень)	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, определяющие их качество	знание комплекса товароведных характеристик субтропических и тропических плодов	– способность перечислить признаки, положенные в основу классификации субтропических и тропических плодов; – способность назвать и охарактеризовать ассортимент субтропических и тропических плодов, факторы, его формирующие; – способность дать классификацию и номенклатуру потребительских свойств субтропических и тропических плодов; – способность перечислить показатели потребительских свойств субтропических и тропических плодов, их назначение; – способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие качество субтропических и тропических плодов на всех этапах их жизненного цикла
	умеет (продвинутый)	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять товароведные характеристики субтропических и тропических плодов	– способность анализировать ассортимент субтропических и тропических плодов и управлять им; – способность перечислить и охарактеризовать признаки ассортиментной принадлежности субтропических и

				тропических плодов; – способность грамотно описывать потребительские свойства субтропических и тропических плодов и формировать их номенклатуру; – способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие качество субтропических и тропических плодов
	владеет (высокий)	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения	владение способами, методами и средствами определения и сохранения товароведных характеристик субтропических и тропических плодов, навыками разработки мероприятий, направленных на обеспечение качества товаров и их сохранение	– способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента субтропических и тропических плодов и его оптимизации; – способность систематизировать и обобщать информацию о потребительских свойствах субтропических и тропических плодов; – способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии производства, упаковки и хранения на качество субтропических и тропических плодов; – способность владеть инновационными способами сохранения качества субтропических и тропических плодов
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации	знает (порого-вый уровень)	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации	знание торгово-технологических процессов на всех этапах движения субтропических и тропических плодов	– способность знать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов; – способность знать сроки годности и условия хранения субтропических и тропических плодов;

товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандай-зинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь				– способность знать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении субтропических и тропических плодов; – способность знать процессы предреализационной подготовки субтропических и тропических плодов и их утилизации; – способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки субтропических и тропических плодов в местах их продажи; – способность назвать виды товарных потерь, причины их возникновения
	умеет (продви-нутый)	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации	умение обеспечивать торгово-техно-логические процессы на всех этапах движения субтропических и тропических плодов	– способность соблюдать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов; – способность соблюдать условия хранения субтропических и тропических плодов и сроки их годности; – способность соблюдать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении субтропических и тропических плодов; – способность применять знания при соблюдении сроков и условий хранения, транспортирования и реализации субтропических и

				тропических плодов; – способность применять и предоставлять результаты по выкладке субтропических и тропических плодов в местах их продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; – способность выявлять товарные потери и устанавливать естественную убыль субтропических и тропических плодов; – способность устанавливать причины возникновения товарных потерь
	владеет (высокий)	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации	владение навыками управления торгово-техно-логическими процессами на всех этапах движения субтропических и тропических плодов	– способность осуществлять оптимизацию основных технологических операций на этапах транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов; – способность управлять процессами предреализационной подготовки субтропических и тропических плодов и их утилизации; – способность организовывать и регулировать процессы хранения субтропических и тропических плодов; – способность организовывать работу складского хранения и сбыта субтропических и тропических плодов; – способность внедрять инновационные технологии сокращения товарных потерь

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

1. Особенности тропических и субтропических плодов как объектов товародвижения.
2. Классификация тропических и субтропических плодов.
3. Характеристика климактерических, неклимактерических плодов и плодов с поздним подъемом дыхания.
4. Физиологические особенности тропических и субтропических плодов.
5. Основные критерии оценки степени зрелости тропических и субтропических плодов.
6. Идентификационные признаки помологических сортов отдельных видов плодов.
7. Виды послеуборчной обработки тропических и субтропических плодов.
8. Основные требования к транспортированию и хранению тропических и субтропических плодов.
9. Товароведная характеристика и экспертиза основных видов тропических и субтропических плодов.
10. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость тропических и субтропических плодов.
11. Товароведная характеристика и способы дозаривания бананов.
12. Основные виды дефектов тропических и субтропических плодов.
13. Теоретические основы консервирования тропических и субтропических плодов.
14. Принципы и методы консервирования тропических и субтропических плодов.
15. Физические, химические, физико-химические, биохимические и комбинированные способы консервирования тропических и субтропических

плодов.

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

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

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

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

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

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

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

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

24. Показатели безопасности консервов из тропических и субтропических плодов.

25. Экспертиза качества консервов из тропических и субтропических плодов.

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

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

качество продукции и убыль массы.

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

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

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

Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы контрольной работы по дисциплине «Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»

1. Пищевая и энергетическая ценность тропических и субтропических плодов.

2. Особенности химического состава тропических и субтропических плодов.

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

4. Углеводы тропических и субтропических плодов.

5. Органические кислоты тропических и субтропических плодов.

6. Характеристика красящих веществ тропических и субтропических плодов.

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

8. Минеральные вещества тропических и субтропических плодов.

9. Антимикробные и антиоксидантные свойства тропических и субтропических плодов.

10. Витамины тропических и субтропических плодов.

11. Критерии безопасности тропических и субтропических плодов.

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

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

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

15. Микробиологические процессы при хранении тропических и субтропических плодов.

16. Характеристика физиологических заболеваний тропических и субтропических плодов.

17. Товарная обработка и транспортирование тропических и субтропических плодов.

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

19. Маркировка тропических и субтропических плодов.

20. Технология и режимы дозаривания тропических и субтропических плодов.

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

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

Критерии оценки:

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

дополнительной рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа;

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

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

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

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

Лабораторная работа № 1. Экспертиза качества свежих тропических плодов

Метод активного обучения – работа в малых группах

1. Изучение современной классификации свежих тропических плодов.

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

3. Изучение идентификационных характеристик, особенностей

потребительских свойств и дефектов отдельных видов тропических плодов.

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

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

Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества свежих субтропических плодов

Метод активного обучения – работа в малых группах

1. Изучение современной классификации свежих субтропических плодов.

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

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

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

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

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

Метод активного обучения – работа в малых группах

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

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

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

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

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

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

Метод активного обучения – работа в малых группах

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

Критерии оценки:

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

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

ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

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

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

Тематика рефератов по дисциплине

«Менеджмент и экспертиза субтропических и тропических плодов»

1. Товароведная характеристика генетически модифицированных тропических и субтропических плодов.
2. Значение тропических и субтропических плодов в обеспечении сбалансированного питания.
3. Особенности стандартизации и сертификации тропических и субтропических плодов.
4. Нормы рационального потребления свежих тропических и субтропических плодов.
5. Усвояемость и доброкачественность субтропических и тропических плодов.
6. Тропические плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.
7. Цитрусовые плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, болезни, значение в питании

человека.

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии оценки реферата:

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

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки

при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

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

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

Критерии оценки реферата в виде презентации:

– 100-86 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы, представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

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

– 75-61 баллов – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны

и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

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

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

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

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

Объектами оценивания выступают:

– учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

– степень усвоения теоретических знаний (собеседование, защита контрольной работы);

– уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ);

– результаты самостоятельной работы (выполнение контрольной работы, написание реферата).

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

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

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

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

Баллы (рейтинговой оценки)	**Оценка экзамена** (стандартная)	**Требования к сформированным компетенциям**
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.