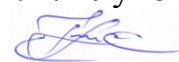


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет Торгово-технологический
Кафедра Товароведение, туризм и право

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцен Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических
и тропических плодов**

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

Направленность (профиль) **Товароведение и экспертиза в сфере
производства и обращения сельскохозяйственного сырья и
продовольственных товаров**

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Курс обучения **4 (4)**

Семестр **7 (8)**

Форма обучения **очная (очно-заочная)**

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение утвержденным приказом Минобрнауки России от 12 августа 2020 г. № 985 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

к.с.-х.н. доцент

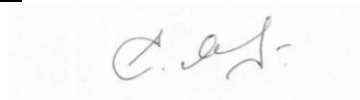


З.Л. Канцалиева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Товароведение, туризм и право»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент



Е. А. Яицкая

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к. б.н., доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков по товароведению и экспертизе тропических и субтропических плодов, по определению уровня качества импортируемой плодоовощной продукции в соответствии с международными стандартами, по сокращению потерь и сохранению качества и безопасности на всех этапах товародвижения; оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции.

Задачами дисциплины является изучение:

- анализа отечественного рынка растениеводческой продукции тропического и субтропического происхождения;
- основных нормативно-правовых документов в области системы качества и безопасности;
- основ классификации, ассортимента, основополагающих характеристик, идентифицирующих признаков отдельных групп тропических и субтропических плодов;
- международных требований к определению уровня качества, идентификации дефектов и освоение правил подтверждения соответствия.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги)	ИД-1 _{ПК-1} Решает профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности ИД-2 _{ПК-1} Знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество	Знать: основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности тропических и субтропических плодов. Уметь: решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности. Владеть: навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих тропических и субтропических плодов. Знать: ассортимент и потребительские свойства, требования к качеству и безопасности тропических и субтропических плодов; факторы, формирующие и сохраняющие их качество. Уметь: анализировать структуру ассортимента тропических и субтропических плодов. Владеть: навыками формирования ассортимента тропических и субтропических плодов.
ПК-3	Способен оценивать качество и готовить заключения о	ИД-1 _{ПК-3} Оценивает качество и анализирует причины, вызывающие его	Знать: требования к качеству тропических и субтропических плодов, установленных в отечественных и международных стандартах Уметь: оценивать качество тропических

	соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов	<p>снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению</p> <p>ИД-2_{ПК-3} Проводит приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p>	<p>и субтропических плодов и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению</p> <p>Владеть: навыками оценки качества тропических и субтропических плодов и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов</p> <p>Знать: основные положения технических регламентов тропических и субтропических плодов</p> <p>Уметь: 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</p> <p>Владеть: навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества тропических и субтропических плодов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности.</p>
ПК-7	Способен исследовать теоретические и практические проблемы закупочной деятельности	<p>ИД-1_{ПК-7} Владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров</p> <p>ИД-2_{ПК-7} Изучает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности</p> <p>ИД-3_{ПК-7} Проводит</p>	<p>Знать: основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>Уметь: осуществлять приемку тропических и субтропических плодов по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов</p> <p>Владеть: современными методами экспертизы и идентификации тропических и субтропических плодов</p> <p>Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p>Владеть: методами и приемами проведения оценки качества и безопасности тропических и субтропических плодов</p> <p>Знать: технические регламенты и другие</p>

		научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность тропических и субтропических плодов. Уметь: проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности тропических и субтропических плодов Владеть: навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений «Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)» Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	семестр	семестр
	7	8
	З.е./часов	З.е./часов
1. Контактная работа, з.е./час, в том числе (час):	2,9/105(20*)	2,33/84(16*)
лекции	36(8*)	18(4*)
лабораторные работы	36(8*)	36(4*)
практические занятия	18(4*)	18(4*)
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	
Промежуточная аттестация: экзамен	9	9
2. Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	2,1/75	2,67/96
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	48	69
подготовка к промежуточной аттестации	27	27
Общая трудоемкость	5/180	5/180

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия			Самост. работы
		Лекции	Лаборат. работы	Практич. занятия	Самост. изуч. отд. тем

1.	Классификация и общая характеристика субтропических и тропических плодов	2	2	2(1)*	2
2.	Химический состав и значение в питании субтропических и тропических плодов	2	2	0	2
3.	Физиологические процессы, протекающие в субтропических и тропических плодах.	2	2	2	2
4.	Товароведная характеристика субтропических плодов (гранат, фейхоа, инжир)	2	4(2)*	0	2
5	Товароведная характеристика субтропических плодов (хурма, цитрусовые, киви)	2	4	0	2
6	Товароведная характеристика тропических плодов	2	6	0	2
7	Товароведная характеристика бананов	2(2)*	4(2)*	0	3
8	Товароведная характеристика орехоплодных культур субтропического и тропического происхождения	2(2)*	6(2)*	0	3
9	Особенности оценки качества субтропических плодов	2	0	2	3
10	Особенности оценки качества тропических плодов	2	0	2	3
11	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству субтропических плодов	2	0	0	3
12	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству тропических плодов	2	0	0	3
13	Факторы лежкоспособности и сохраняемости субтропических и тропических плодов	2	2	0	3
14	Особенности хранения субтропических и тропических плодов	2	0	2	3
15	Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов	2(2)*	2(2)*	4(2)*	3
16	Дефекты и причины потерь субтропических и тропических плодов и пути их снижения	2(2)*	2	0	3
17	Международная система управления качеством и безопасностью субтропических и тропических плодов	2	0	2	3
18	Идентификация и фальсификация субтропических и тропических плодов	2	0	2(1)*	3
Итого:		36(8*)	36(8*)	18(4*)	48

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (очно-заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия			Самост. работы
		Лекции	Лаборат. работы	Практич. занятия	Самост. изуч. отд. тем
1.	Классификация и общая характеристика субтропических и тропических плодов	1	2	2(1)*	3
2.	Химический состав и значение в питании	1	2	0	3

	субтропических и тропических плодов				
3.	Физиологические процессы, протекающие в субтропических и тропических плодах.	1	2	2	3
4.	Товароведная характеристика субтропических плодов (гранат, фейхоа, инжир)	1	4(1)*	0	4
5	Товароведная характеристика субтропических плодов (хурма, цитрусовые, киви)	1	4	0	4
6	Товароведная характеристика тропических плодов	1	6	0	4
7.	Товароведная характеристика бананов	1(1)*	4(1)*	0	4
8.	Товароведная характеристика орехоплодных культур субтропического и тропического происхождения	1(1)*	6(1)*	0	4
9	Особенности оценки качества субтропических плодов	1	0	2	4
10	Особенности оценки качества тропических плодов	1	0	2	4
11	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству субтропических плодов	1	0	0	4
12	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству тропических плодов	1	0	0	4
13	Факторы лежкоспособности и сохраняемости субтропических и тропических плодов	1	2	0	4
14	Особенности хранения субтропических и тропических плодов	1	0	2	4
15	Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов	1(1)*	2(1)*	4(2)*	4
16	Дефекты и причины потерь субтропических и тропических плодов и пути их снижения	1(1)*	2	0	4
17	Международная система управления качеством и безопасностью субтропических и тропических плодов	1	0	2	4
18	Идентификация и фальсификация субтропических и тропических плодов	1	0	2(1)*	4
Итого:		18(4*)	36(4*)	18(4*)	69

4.3.Содержание разделов дисциплины (модули)

4.3.1. Лекции

№ п/п	Тема лекции	Содержание лекции	Трудоемкость, час	
			очно	очно-заочно
1	Классификация и общая характеристика субтропических и тропических плодов	Классификация плодов по типу дыхания на группы климактерических, неклимактерических плодов и плодов с поздним сроком подъема дыхания. Классификация плодов в международной коммерческой практике	2	1
2	Химический состав и значение в питании субтропических и	Строение и пищевая ценность субтропических и тропических плодов. Химический состав субтропических и тропических плодов.	2	1

	тропических плодов			
3	Физиологические процессы, протекающие в субтропических и тропических плодах.	Характеристика основных биохимических, физиологических и микробиологических процессов, протекающих в субтропических и тропических плодах. Основные технологические операции, направленные на снижение потерь.	2	1
4	Товароведная характеристика субтропических плодов (гранат, фейхоа, инжир)	Товарная экспертиза отдельных видов свежей плодоовощной продукции субтропического происхождения: гранат, фейхоа, инжир. Правила приемки продукции по количеству и качеству и проведения товарной экспертизы. Виды дефектов, причины возникновения и анализ их влияния на потребительские свойства, категории качества.	2	1
5	Товароведная характеристика субтропических плодов (хурма, цитрусовые, киви)	Товарная экспертиза отдельных видов свежей плодоовощной продукции субтропического происхождения: хурма, киви, цитрусовые плоды. Правила приемки продукции по количеству и качеству и проведения товарной экспертизы. Правила приемки в торговых организациях.	2	1
6	Товароведная характеристика тропических плодов	Товарная экспертиза отдельных видов свежей плодоовощной продукции тропического происхождения. Правила приемки продукции по количеству и качеству и проведения товарной экспертизы. Правила приемки в торговых организациях.	2	1
7	Товароведная характеристика бананов	Товарная экспертиза бананов. Правила приемки по количеству и качеству и проведения товарной экспертизы. Правила приемки в торговых организациях. Шкала цветности бананов.	2(2)*	1(1)*
8	Товароведная характеристика орехоплодных культур субтропического и тропического происхождения	Товарная экспертиза орехоплодных культур субтропического и тропического происхождения. Правила приемки по количеству и качеству и проведения товарной экспертизы. Классификация, идентификационная и товарная экспертиза, физиологические особенности, строение плодов. Правила приемки в торговых организациях.	2(2)*	1(1)*
9	Особенности оценки качества субтропических плодов	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус и физико-химические методы оценки качества субтропических плодов. Показатели качества при экспертизе плодов состояние кожуры (нажимы, следы жизнедеятельности насекомых), физиологическое состояние плодов (свежие, увядшие, незрелые, перезревшие) Методы потребительской оценки плодов.	2	1
10	Особенности оценки качества тропических плодов	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус и физико-химические методы оценки качества субтропических плодов. Показатели качества при экспертизе плодов состояние кожуры (нажимы, следы жизнедеятельности насекомых), физиологическое состояние плодов (свежие, увядшие, незрелые, перезревшие) Методы потребительской оценки плодов.	2	1
11	Законодательно-	Структура и содержание стандартов	2	1

	нормативная база, регламентирующая требования к качеству субтропических плодов	государственных и международных на субтропические плоды (гранаты, цитрусовые культуры, хурма, фейхоа). Требования к качеству субтропических плодов.		
12	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству тропических плодов	Структура и содержание стандартов государственных и международных на тропические плоды (бананы, манго, папайя, ананасы, авокадо). Требования к качеству тропических плодов.	2	1
13	Факторы лежкоспособности и сохраняемости субтропических и тропических плодов	Факторы лежкоспособности и сохраняемости. Формирование товарных партий. Основные технологические операции, направленные на снижение потерь. Анализ основных факторов, формирования и сохранения потребительских свойств на всех этапах продвижения свежей импортируемой плодоовощной продукции. Интенсивность дыхания, испарения, степень зрелости, критерии сроков уборки, способность выделять этилен и чувствительность к этилену на этапах товародвижения, механическая прочность, пористость, интенсивность процессов массо- и теплообмена.	2	1
14	Особенности хранения субтропических и тропических плодов	Новые технологии послеуборочной обработки, хранения, дозаривания. Требования к формированию товарных партий на основе активности и характера метаболических процессов в плодах.	2	1
15	Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов	Требования к срокам уборки, обработки, упаковки, хранения и транспортирования в зависимости от принадлежности к классификационной группе. Требования к маркировке, упаковке, климатическим условиям транспортирования, хранения, реализации. Требования к однородности партии по калибру, степени зрелости, интенсивности метаболических процессов. Новые технологии упаковки, маркировки субтропических плодов. Инновационные требования к маркировке тропических плодов : бананы, ананасы, манго. Правила перевозки тропических плодов авиа и морским транспортом.	2(2)*	1(1)*
16	Дефекты и причины потерь субтропических и тропических плодов и пути их снижения	Виды дефектов, причины возникновения и анализ их влияния на потребительские свойства, категории качества. Требования к сертификации субтропических плодов. Фитосанитарный сертификат. Характеристика карантинных объектов. Требования к обеззараживанию карантинных объектов. Идентификационные признаки дефектов, возникающих при нарушении	2(2)*	1(1)*
17	Международная система управления качеством и безопасностью субтропических и тропических плодов	Роль международной системы менеджмента качества в процессе актуализации отечественной системы стандартизации, идентификации и товарной экспертизы с целью предупреждения реализации некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	2	1

		Сопоставительный анализ международной системы стандартизации свежих плодов и овощей (в том числе стандартов ЕАК/ООН, ФАО/ВОЗ «Кодекс алиментариус» и др.) с национальными стандартами.		
18	Идентификация и фальсификация субтропических и тропических плодов	Особенности идентификации свежих плодов и овощей. Признаки идентификации. Изучение основных видовых и сортовых идентификационных критериев свежей плодовоовощной продукции. Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации субтропических и тропических плодов. Проведение экспертизы подлинности и идентификации субтропических и тропических плодов. Основные виды фальсификации субтропических и тропических плодов и методы ее обнаружения. Классификация признаков идентификации субтропических и тропических плодов. Пересортица, смесь разных сортов и признаки, опасные для здоровья.	2	1
Итого:			36(8*)	18(4*)

4.3.2. Лабораторный практикум

№ п/п	Темы дисциплины (название модуля)	Номер и тема лабораторных занятий	Трудоемкость час.	
			очно	очно-заочно
1	Классификация и общая характеристика субтропических и тропических плодов	Лабораторная работа № 1 Контроль качества тропических плодов. Определение химического состава тропических плодов	2	2
2	Химический состав и значение в питании субтропических и тропических плодов	Лабораторная работа № 2 Определение физико-химических показателей тропических плодов	2	2
3	Физиологические процессы, протекающие в субтропических и тропических плодах.	Лабораторная работа № 3 Фитопатологические и физиологические заболевания плодов хурмы	2	2
4	Товароведная характеристика субтропических плодов (гранат, фейхоа, инжир)	Лабораторная работа № 4 Экспертиза качества инжира	2	2
		Лабораторная работа № 5 Экспертиза качества граната	2(2)*	2(1)*
5	Товароведная характеристика субтропических плодов (хурма, цитрусовые, киви)	Лабораторная работа № 6 Экспертиза качества киви	2	2
		Лабораторная работа № 7 Экспертиза качества цитрусовых культур	2	2
6	Товароведная характеристика тропических плодов	Лабораторная работа № 8 Экспертиза качества плодов манго	2	2
		Лабораторная работа № 9 Экспертиза качества плодов авокадо	2	2
		Лабораторная работа № 10 Экспертиза качества ананаса	2	2

7	Товароведная характеристика бананов	Лабораторная работа № 11 Экспертиза качества бананов.	2(2)*	2(1)*
		Лабораторная работа № 12 Оценка качества консервированных тропических плодов	2	2
8	Товароведная характеристика орехоплодных культур субтропического и тропического происхождения	Лабораторная работа № 13 Экспертиза качества арахиса	2	2
		Лабораторная работа № 14 Экспертиза качества ореха кешью	2	2
		Лабораторная работа № 15 Экспертиза качества фисташки	2(2)*	2(1)*
9	Особенности оценки качества субтропических плодов	-	0	0
10	Особенности оценки качества тропических плодов	-	0	0
11	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству субтропических плодов	-	0	0
12	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству тропических плодов	-	0	0
13	Факторы лежкоспособности и сохраняемости субтропических и тропических плодов	Лабораторная работа № 17. Влияние температуры замораживания на содержание хлорофилла в бананах	2	2
14	Особенности хранения субтропических и тропических плодов	-	0	0
15	Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов	Лабораторная работа № 16 Анализ маркировочных данных на упаковках субтропических и тропических плодов	2(2)*	2(1)*
16	Дефекты и причины потерь субтропических и тропических плодов и пути их снижения	Лабораторная работа № 18 Идентификация дефектов, возникающих на этапах товародвижения субтропических и тропических плодов	2	2
17	Международная система управления качеством и безопасностью субтропических и тропических плодов	-	0	0
18	Идентификация и фальсификация субтропических и тропических плодов	-	0	0

		Итого	36(8)*	36(4)*
--	--	-------	--------	--------

4.3.3. Практические занятия

№ п/п	Темы дисциплины (название модуля)	Номер и тема практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	очно-заочно
1	Классификация и общая характеристика субтропических и тропических плодов	Практическая работа № 1. Классификация Си Т плодов в зависимости от физиологических особенностей. Коммерческая классификация	2(1)*	2(1)*
2	Химический состав и значение в питании субтропических и тропических плодов	-	0	0
3	Физиологические процессы, протекающие в субтропических и тропических плодах.	Практическая работа № 2. Товароведная характеристика климактерических и неклимактерических плодов; влияние на процессы товародвижения	2	2
4	Товароведная характеристика субтропических плодов (гранат, фейхоа, инжир)	-	0	0
5	Товароведная характеристика субтропических плодов (хурма, цитрусовые, киви)	-	0	0
6	Товароведная характеристика тропических плодов	-	0	0
7	Товароведная характеристика бананов	-	0	0
8	Товароведная характеристика орехоплодных культур субтропического и тропического происхождения	-	0	0
9	Особенности оценки качества субтропических плодов	Практическая работа № 3. Приемка и оценка качества субтропических плодов	2	2
10	Особенности оценки качества тропических плодов	Практическая работа № 4. Приемка и оценка качества тропических плодов	2	2
11	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству	-	0	0

	субтропических плодов			
12	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству тропических плодов	-	0	0
13	Факторы лежкоспособности и сохраняемости субтропических и тропических плодов	-	0	0
14	Особенности хранения субтропических и тропических плодов	Практическая работа № 7. Классификация и характеристика факторов, влияющих на сохранность СиТ плодов. Новые тенденции технологии хранения.	2	2
15	Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов	Практическая работа № 5. Новые тенденции упаковки СиТ плодов в зависимости от уровня качества и индивидуальных характеристик.	2(1)*	2(1)*
		Практическая работа № 6. Новые требования к маркировке тропических плодов	2(1)*	2(1)*
16	Дефекты и причины потерь субтропических и тропических плодов и пути их снижения	-	0	0
17	Международная система управления качеством и безопасностью субтропических и тропических плодов	Практическая работа № 8. Требования к безопасности СиТ плодов. Показатели безопасности. Фитосанитарный сертификат. Международные и национальные стандарты. Сходства и различия.	2	2
18	Идентификация и фальсификация субтропических и тропических плодов	Практическая работа № 9. Идентификация СиТ плодов. Признаки. Особенности. Критерии идентификации	2(1)*	2(1)*
		Итого	18(4)*	18(4)*

*Занятия, проводимые в интерактивной форме

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов» в научной библиотеке университета имеются учебники и учебные пособия. Для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования следующие методические указания:

1. Канцалиева, З.Л., Учебно-методическое пособие к лабораторным и практическим занятиям по дисциплине «Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов» для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех форм обучения [НА ЭЛЕКТРОННЫХ НОСИТЕЛЯХ] / З.Л.Канцалиева. – Нальчик, : КБГАУ, 2020

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 75 (96) часа, из них 48(69) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении

отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных и практических работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных и практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На очно-заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 27 ч. по очно-заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзаменам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ п/п	Темы дисциплины (название модуля)	Вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (очно-заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1	Классификация и общая характеристика субтропических и тропических плодов	1. Классификация субтропических и тропических плодов в зарубежной практике. 2. Какие плоды относятся к подгруппе «южные плоды» 3. Какие плоды относятся к подгруппе «экзотические плоды» 4. Какие плоды относятся к подгруппе «экзотические плоды, имеющие небольшое значение для торговли»	2(3)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
2	Химический состав и значение в питании субтропических и тропических плодов	1. Какие виды тропических и субтропических плодов и овощей положительным образом влияют на состояние нервной системы и работы ЖКТ? 2. Какие витамины типичны для субтропических и тропических плодов? 3. Благодаря каким веществам ряд тропических и субтропических плодов и овощей обладают приятным своеобразным запахом? 4. Благодаря каким веществам формируется специфическая окраска цитрусовых, хурмы, гранат, киви и др.? 5. В составе каких видов тропических плодов	2(3)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации

		содержится большое количество пектиновых веществ? 6.Какие вещества обуславливают вяжущий вкус хурмы?			
3.	Физиологические процессы, протекающие в субтропических и тропических плодах.	1.Какие возбудители проникают в живую ткань при выращивании 2.Какие возбудители проникают в мертвую ткань при хранении и транспортировании 3.Назовите фитопатологические заболевания бананов; хурмы, ананасов, авокадо 4.Назовите физиологические заболевания бананов; хурмы, ананасов, авокадо	2(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
4	Товароведная характеристика субтропических плодов (гранат, фейхоа, инжир)	1.Как осуществляется отбор проб инжира? 2.Методы органолептического контроля инжира. 3. Схема лабораторного контроля инжира. 4.Какие виды дефектов граната вы знаете? 5. Дайте характеристику основным сортам граната. 6. Основные показатели качества фейхоа.	2(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
5	Товароведная характеристика субтропических плодов (хурма, цитрусовые, киви)	1.Как осуществляется отбор проб хурмы? 2. Методы органолептического контроля качества киви. 3. Схема лабораторного контроля киви. Какие виды дефектов хурмы? 4. Дайте характеристику основным сортам киви. 5. Охарактеризуйте основные показатели качества хурмы. 6.Дайте характеристику основным сортам апельсинов, лимонов, мандаринов, грейпфрутов, помело. 7. Основные показатели качества апельсинов, лимонов, мандаринов, грейпфрутов, помело.	2(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
6	Товароведная характеристика тропических плодов	1.Как осуществляется отбор проб манго? 2. Опишите методы органолептического контроля ананаса.	2(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям

		3. Дайте схему лабораторного контроля авокадо. 4. Какие виды дефектов анансов вы знаете? 5. Дайте характеристику основным сортам авокадо 6. Основные показатели качества ананаса. Дайте характеристику основным 7. Охарактеризуйте основные показатели качества манго, авокадо, ананаса			и промежуточной аттестации
7	Товароведная характеристика бананов	1. Дать определение следующим терминам (из ГОСТ Р 51603-2000): гроздь, кисть, латекс, растяжимость млечного сока (латекса) банан с зеленой кожурой, потребительская степень зрелости. 2. На какие 3 класса качества подразделяются бананы? 3. Как определяют длину и наибольший поперечный диаметр банана? 4. В чем заключается тест на растяжимость млечного сока банана?	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
8	Товароведная характеристика орехоплодных культур субтропического и тропического происхождения	1. Как осуществляется отбор проб орехоплодных культур? 2. Опишите методы органолептического контроля кешью. 3. Дайте схему лабораторного контроля фундука. 4. Виды дефектов 5. Характеристику сортов фундука. 7. Отличия и сходства фундука и лещины.	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
9	Особенности оценки качества субтропических плодов	1. На какие группы подразделяются методы оценки качества субтропических плодов 2. В чем особенность измерительных методов 3. В чем особенность регистрационных методов 4. По каким критериям оценивают качество субтропических плодов 5. На какие группы подразделяются методы оценки качества субтропических плодов	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
10	Особенности оценки качества тропических	1. На какие группы подразделяются методы	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-

	плодов	оценки качества тропических плодов 2. В чем особенность измерительных методов 3. В чем особенность регистрационных методов 4. По каким критериям оценивают качество тропических плодов 5. На какие группы подразделяются методы оценки качества тропических плодов			рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
11	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству субтропических плодов	1. Структура и содержание разделов государственных стандартов на субтропические плоды. 2. Структура и содержание разделов международных стандартов на субтропические плоды. 3. Какие требования предъявляются к качеству субтропических плодов	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
12	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству тропических плодов	1. Структура и содержание разделов государственных стандартов на тропические плоды. 2. Структура и содержание разделов международных стандартов на тропические плоды. 3. Какие требования предъявляются к качеству тропических плодов	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
13	Факторы лежкоспособности и сохранемости субтропических и тропических плодов	1. Какие факторы следует считать сохраняющими качество тропических и субтропических плодов и овощей? 2. Как влияет степень зрелости тропических и субтропических плодов и овощей на сохранение качества и выбор режима хранения? 3. Какие нарушения может вызвать пониженная температура хранения тропических и субтропических плодов и овощей? 4. Какие нарушения может вызвать пониженное или повышенное относительная влажность воздуха в хранилище? 5. Какие приемы можно использовать в период	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации

		хранения			
14	Особенности хранения субтропических и тропических плодов	1.Какие способы хранения манго (фейхоа, цитрусовых плодов, бананов, анансов) 2.В чем заключаются особенности хранения субтропических плодов 3.В чем заключаются особенности хранения тропических плодов 4.Какие операции включает в себя предварительная обработка плодов 5.На какие группы подразделяются плоды по срокам хранения	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
15	Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов	1.Каковы особенности упаковки, маркировки и реализации тропических и субтропических плодов 2.Какие требования предъявляются к упаковке тропических и субтропических плодов 3.Какие требования предъявляются к маркировке тропических и субтропических плодов	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
16	Дефекты и причины потерь субтропических и тропических плодов и пути их снижения	1.Что такое обращение запасов 2.В чем особенность подготовки и обработки плодов 3.для каких целей проводят предварительное охлаждение плодов 4.В чем заключается опасность конденсации (запотевания) 5.Назовите основные причины дефектов тропических плодов	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
17	Международная система управления качеством и безопасностью субтропических и тропических плодов	1.Что входит в первичный карантинный досмотр бананов 2.Что входит во вторичный карантинный досмотр бананов 3.Что такое лабораторная карантинная экспертиза 4.Назовите задачи карантинного досмотра 5.Какие плоды отбирают для лабораторного анализа 6.Что удостоверяет карантинный сертификат 7.Какие требования указаны в кодексе Алиментариус	3(4)	[1], [2], [3], [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
18	Идентификация и фальсификация субтропических и	1.Перечислите общие идентифицирующие показатели субтропических и	3(4)	[1], [2], [3], [4]. [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым

	тропических плодов	тропических плодов 2.Какие параметры учитываются при идентификации внутреннего строения субтропических и тропических плодов 3.Для каких плодов характерны специфические идентифицирующие показатели 4.Какие показатели относятся к специфическим идентифицирующим			контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации
Всего			48(69)		
Подготовка к промежуточной аттестации			27(27)		Сдача экзамена
Итого:			75(96)		

* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ пп	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Классификация и общая характеристика субтропических и тропических плодов	ПК-1	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые мероприятия контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы, практическому занятию и их защита)
2	Химический состав и значение в питании субтропических и тропических плодов	ПК-1	
3	Физиологические процессы, протекающие в субтропических и тропических плодах.	ПК-1	
4	Товароведная характеристика субтропических плодов (гранат, фейхоа, инжир)	ПК-1, ПК-3	
5	Товароведная характеристика субтропических плодов (хурма, цитрусовые, киви)	ПК-1, ПК-3	
6	Товароведная характеристика тропических плодов	ПК-1, ПК-3	
7	Товароведная характеристика бананов	ПК-1, ПК-3	2-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые мероприятия контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы, практическому занятию и их защита)
8.	Товароведная характеристика орехоплодных культур субтропического и тропического происхождения	ПК-1, ПК-3	
9	Особенности оценки качества субтропических плодов	ПК-1, ПК-3, ПК-7	
10	Особенности оценки качества тропических плодов	ПК-1, ПК-3, ПК-7	

11	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству субтропических плодов	ПК-1, ПК-7	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы, практическому занятию и их защита)
12	Законодательно-нормативная база, регламентирующая требования к качеству тропических плодов	ПК-1, ПК-7	
13	Факторы лежкоспособности и сохраняемости субтропических и тропических плодов	ПК-3	
14	Особенности хранения субтропических и тропических плодов	ПК-1, ПК-3	
15	Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и реализации субтропических и тропических плодов	ПК-1, ПК-3	
16	Дефекты и причины потерь субтропических и тропических плодов и пути их снижения	ПК-1, ПК-3	
17	Международная система управления качеством и безопасностью субтропических и тропических плодов	ПК-1, ПК-7	
18	Идентификация и фальсификация субтропических и тропических плодов	ПК-1, ПК-3	

6.2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения

обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно, этих критериев при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7. 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги)

ПК-3 Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов

ПК-7 Способен исследовать теоретические и практические проблемы закупочной деятельности

В процессе освоения образовательной программы компетенций ПК-1, ПК-3, ПК-7 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Товароведение»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья	2
	Б1.В.05 Экология	3

	Б1.В.08 Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	4
	Б1.В.13 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	5
	Б1.В.16 Товароведение однородных групп продовольственных товаров	6
	Б1.В.17 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	6
	Б1.В.20 Пищевые и биологически активные добавки	6
	Б1.В.ДВ.03.01 Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров	6
	Б1.В.ДВ.03.02 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров	6
	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	7
	Б1.В.25 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	7
	Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	7
	Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б1.В.26 Упаковка для продовольственных товаров	8
	Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов	8
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	8
	Б1.В.ДВ.02.02 Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	8
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-3	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья	2
	Б1.В.08 Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	4
	Б1.В.10 Оборудование торговых предприятий	4
	Б1.В.11 Конкурентоспособность товаров и организаций	5
	Б1.В.12 Сенсорный анализ продовольственных товаров	5
	Б1.В.16 Товароведение однородных групп продовольственных товаров	6
	Б1.В.17 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	6
	Б1.В.19 Мерчандайзинг	6
	Б1.В.20 Пищевые и биологически активные добавки	6
	Б1.В.ДВ.03.01 Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров	6
	Б1.В.ДВ.03.02 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров	6
	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	7
	Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	7
	Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов	7
	Б1.В.23 Товарная информация	7
	Б1.В.25 Товароведение и экспертиза товаров животного	7

	происхождения	
	Б1.В.26 Упаковка для продовольственных товаров	8
	Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов	8
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	8
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-7	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья	2
	Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.В.18 Международная торговля	6
	Б1.В.20 Пищевые и биологически активные добавки	6
	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	7
	Б1.В.24 Продовольственный комплекс России	7
	Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	7
	Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов	8
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	8
	Б1.В.ДВ.02.02 Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	8
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется бально-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу бально-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация - экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Каждая контрольная точка, (согласно календарного учебного графика в семестре их 3), оценивается в 20 баллов, из которых 10 приходится на текущий контроль, 10 баллов на промежуточный. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Индикаторы достижения компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ПК-1} Решает профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности (8 этап)	Знать: основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности тропических и субтропических плодов	Не знает основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности тропических и субтропических плодов	Частично знает основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности тропических и субтропических плодов	Знает на достаточно хорошем уровне основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности тропических и субтропических плодов	На высоком уровне знает основные нормативно-правовые документы в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности тропических и субтропических плодов
	Уметь: решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности	Не умеет решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности	Не в полной мере умеет решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности	На достаточно хорошем уровне умеет решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности	На высоком уровне умеет решать профессиональные задачи аналитического характера в области оценки качества и безопасности
	Владеть: навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих тропических и субтропических плодов	Не владеет навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих тропических и субтропических плодов	Частично владеет навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих тропических и субтропических плодов	На достаточно хорошем уровне владеет навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих тропических и субтропических плодов	На высоком уровне владеет навыками анализа информации, полученной на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих тропических и субтропических плодов
ИД-2 _{ПК-1} Знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество (8 этап)	Знать: ассортимент и потребительские свойства товаров, требования к качеству и безопасности тропических и субтропических плодов; факторы, формирующие и сохраняющие их качество	Не знает ассортимент и потребительские свойства товаров, требования к качеству и безопасности тропических и субтропических плодов; факторы, формирующие и сохраняющие их качество	Частично знает ассортимент и потребительские свойства товаров, требования к качеству и безопасности тропических и субтропических плодов; факторы, формирующие и сохраняющие их качество	Знает на достаточно хорошем уровне ассортимент и потребительские свойства товаров, требования к качеству и безопасности тропических и субтропических плодов; факторы, формирующие и сохраняющие их качество	На высоком уровне знает ассортимент и потребительские свойства товаров, требования к качеству и безопасности тропических и субтропических плодов; факторы, формирующие и сохраняющие их качество
	Уметь:	Не умеет	Не в полной мере	На достаточно	На высоком

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетвори тельно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	анализировать структуру ассортимента тропических и субтропических плодов	анализировать структуру ассортимента тропических и субтропических плодов	умеет анализировать структуру ассортимента тропических и субтропических плодов	хорошем уровне умеет анализировать структуру ассортимента тропических и субтропических плодов	уровне умеет анализировать структуру ассортимента тропических и субтропических плодов
	Владеть: навыками формирования ассортимента тропических и субтропических плодов	Не владеет навыками формирования ассортимента тропических и субтропических плодов.	Частично владеет навыками формирования ассортимента тропических и субтропических плодов.	На достаточно хорошем уровне владеет навыками формирования ассортимента тропических и субтропических плодов.	На высоком уровне владеет навыками формирования ассортимента тропических и субтропических плодов.
ИД-1 _{ПК-3} Оценивает качество и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению (8этап)	Знать: требования к качеству тропических и субтропических плодов, установленных в отечественных и международных стандартах	Не знает требования к качеству тропических и субтропических плодов, установленных в отечественных и международных стандартах	Частично знает требования к качеству тропических и субтропических плодов, установленных в отечественных и международных стандартах	Знает на достаточно хорошем уровне требования к качеству тропических и субтропических плодов, установленных в отечественных и международных стандартах	На высоком уровне знает требования к качеству тропических и субтропических плодов, установленных в отечественных и международных стандартах
	Уметь: оценивать качество тропических и субтропических плодов и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению	Не умеет оценивать качество тропических и субтропических плодов и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению	Не в полной мере умеет оценивать качество тропических и субтропических плодов и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению	На достаточно хорошем уровне умеет оценивать качество тропических и субтропических плодов и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению	На высоком уровне умеет оценивать качество тропических и субтропических плодов и анализировать причины, вызывающие его снижение и разрабатывать мероприятия по их устранению
	Владеть: навыками оценки качества тропических и субтропических плодов и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и	Не владеет навыками оценки качества тропических и субтропических плодов и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических	Частично владеет навыками оценки качества тропических и субтропических плодов и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов	На достаточно хорошем уровне владеет навыками оценки качества тропических и субтропических плодов и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и	На высоком уровне владеет навыками оценки качества тропических и субтропических плодов и подготовки заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	технических документов	документов		технических документов	нормативных и технических документов
ИД-2 _{ПК-3} Проводит приемку товаров по количеству, качеству и комплектности и, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (8этап)	Знать: основные положения технических регламентов на тропические и субтропические плоды	Не знает основные положения технических регламентов на тропические и субтропические плоды	Частично знает основные положения технических регламентов на тропические и субтропические плоды	Знает на достаточно хорошем уровне основные положения технических регламентов на тропические и субтропические плоды	На высоком уровне знает основные положения технических регламентов на тропические и субтропические плоды
	Уметь: 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	Не умеет 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	Не в полной мере умеет 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	На достаточно хорошем уровне умеет 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	На высоком уровне умеет 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
	Владеть: навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продуктов тропических и субтропических плодов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности	Не владеет навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества тропических и субтропических плодов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности	Частично владеет навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества тропических и субтропических плодов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности	На достаточно хорошем уровне владеет навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества тропических и субтропических плодов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности	На высоком уровне владеет навыками формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества тропических и субтропических плодов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности
ИД-1 _{ПК-7} Владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров (8этап)	Знать: основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и	Не знает основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и	Частично знает основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции,	Знает на достаточно хорошем уровне основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной,	На высоком уровне знает основные методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицирован

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетвори тельно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	сокращения и предупреждения товарных потерь	фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	ной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
	Уметь: осуществлять приемку тропических и субтропических плодов по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов	Не умеет осуществлять приемку тропических и субтропических плодов по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов	Не в полной мере умеет осуществлять приемку тропических и субтропических плодов по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять приемку тропических и субтропических плодов по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов	На высоком уровне умеет проверять осуществлять приемку тропических и субтропических плодов по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов
	Владеть: современными методами экспертизы и идентификации тропических и субтропических плодов	Не владеет современными методами экспертизы и идентификации тропических и субтропических плодов	Частично владеет современными методами экспертизы и идентификации тропических и субтропических плодов	На достаточно хорошем уровне владеет современными методами экспертизы и идентификации тропических и субтропических плодов	На высоком уровне владеет современными методами экспертизы и идентификации тропических и субтропических плодов
ИД-2 _{ПК-7} Изучает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности (8этап)	Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности	Не знает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности	Частично знает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности	Знает на достаточно хорошем уровне научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности	На высоком уровне знает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности
	Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Не умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Не в полной мере умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	На достаточно хорошем уровне умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	На высоком уровне умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
	Владеть: методами и приемами	Не владеет методами и приемами	Частично владеет методами и приемами	На достаточно хорошем уровне владеет методами	На высоком уровне владеет методами и

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	проведения оценки качества и безопасности тропических и субтропических плодов	проведения оценки качества и безопасности тропических и субтропических плодов	проведения оценки качества и безопасности продуктов тропических и субтропических плодов	и приемами проведения оценки качества и безопасности тропических и субтропических плодов	приемами проведения оценки качества и безопасности тропических и субтропических плодов
ИД-3 ^{ПК-7} Проводит научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров (8этап)	Знать: технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность тропических и субтропических плодов	Не знает технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность тропических и субтропических плодов	Частично знает технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность тропических и субтропических плодов	Знает на достаточно хорошем уровне технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность тропических и субтропических плодов	На высоком уровне знает технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность тропических и субтропических плодов
	Уметь: проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности тропических и субтропических плодов	Не умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности тропических и субтропических плодов	Не в полной мере умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности тропических и субтропических плодов	На достаточно хорошем уровне умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности тропических и субтропических плодов	На высоком уровне умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности тропических и субтропических плодов
	Владеть: навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности	Не владеет навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности	Частично владеет навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности	На достаточно хорошем уровне владеет навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности	На высоком уровне владеет навыками исследования теоретических и практических проблем закупочной деятельности

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине

менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	0-59	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1_{ПК-1}, ИД-2_{ПК-1}, ИД-1_{ПК-3}, ИД-2_{ПК-3}, ИД-1_{ПК-7}, ИД-2_{ПК-7}, ИД-3_{ПК-7} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

1. Какие Европейские стандарты в настоящее время используются для определения категории качества при экспортно-импортных поставках плодоовощной продукции?

- а) Международные стандарты ЕЭК/ООН
- б) Международные стандарты CODEX ALIMENTARIUS
- в) Международные стандарты OCSE
- г) Международные стандарты не допустимо использовать при оценке качества продукции на территории РФ.

2. Укажите отличие климактерических и неклимактерических плодов?

- а) Климактерические плоды произрастают в субтропических зонах, а неклимактерические - в тропических.
- б) Неклимактерические плоды способны к дозреванию.
- в) Климактерические плоды не способны к дозреванию.
- г) Климактерические плоды способны дозревать, а неклимактерические – не способны дозревать.

3. Какие плоды относятся к плодам с поздним периодом подъема дыхания?

- а) Яблоки, груши, земляника садовая.
- б) Хурма, персики, земляника садовая.
- в) Апельсины, мандарины, лаймы.
- г) Бананы, киви, авокадо.

4. Почему на всех этапах товародвижения учитывают чувствительность продукции к этилену?

- а) Продукция чувствительная к этилену легко повреждается физиологическим заболеванием – удушье.
- б) Продукция чувствительная к этилену легко повреждается микробиологическими заболеваниями.
- в) Требуется особых температурных условий хранения и транспортирования.

г) Плоды быстро перезревают при наличии этилена.

5. При длительном пребывании продукции при положительных температурах ниже допустимых для данного вида, может происходить застуживание плодов и овощей. Какие признаки застуживания наиболее часто проявляются?

- а) Повреждение физиологическими заболеваниями.
- б) Повреждение мокрыми бактериальными гнилями.
- в) Повреждения плесневыми грибами.
- г) Увеличивается естественная убыль.

6. Когда осуществляют контроль наличия признаков застуживания плодов и овощей?

- а) Производят сразу при поступлении, при приемке.
- б) Производят через 20-30 часов хранения.
- в) Производят сразу при приемке и через 20-30 часов хранения.
- г) Производят через 10-12 часов после поступления продукции.

7. В чем состоят физиологические особенности тропических и субтропических плодов?

- а) Тропические и субтропические плоды имеют более высокую интенсивность дыхания и тепловыделения.
- б) Плоды более требовательны к климатическим режимам, относительной влажности и газовому составу окружающей среды на всех этапах товародвижения.
- в) Многие виды являются сильными источниками фитогормона этилена. Большинство тропических плодов обладают высокой чувствительностью к этилену.
- г) Все перечисленные выше признаки свойственны тропическим и субтропическим плодам.

8. Какие из перечисленных ниже критериев не являются признаками степени зрелости плодов?

- а) Массовая доля сухих веществ и жиров.
- б) Массовая доля витамина С.
- в) Содержание крахмала.
- г) Значение градуса Брикса.

9. При какой концентрации кислорода плоды переходят на анаэробный тип дыхания?

- а) 12%
- б) 6%
- в) 4%
- г) 2%

10. При переходе на анаэробный тип дыхания в продукции образуется:

- а) Этилен
- б) Крахмал, альдегиды, кислоты.
- в) Кислоты, спирты, альдегиды.
- г) Фитонциды, фитоалексины, гликозиды.

11. При каких потерях влаги происходит необратимое увядание плодоовощной продукции?

- а) Более 3%
- б) Более 5%
- в) Более 7%
- г) Более 9%

12. При каких потерях влаги происходит необратимое увядание зеленных овощей?

- а) 1 – 2%
- б) 2 – 3%
- в) 3 – 4%
- г) 4 – 5%

13. Какие физиологические дефекты относят к недопустимым?

- а) загар
- б) подкожная пятнистость
- в) точечный некроз
- г) позеленение

14. К какой группе документов относится фитосанитарный сертификат?

- а) Обязательный международный
- б) Обязательный внутригосударственный
- в) Документ повышающий конкурентоспособность продукции
- г) Добровольный

15. Фитосанитарный сертификат выдается:

- а) Страной- импортирующей продукцию.
- б) Страной экспортирующей продукцию.
- в) Таможенной службой при ввозе в страну.
- г) Карантинной инспекцией при приемке по качеству.

16. Импортное карантинное разрешение выдается:

- а) Госкарантином РФ до ввоза продукции в страну.
- б) Госкарантином РФ при пересечении границы РФ.
- в) Госкарантином РФ после ввоза продукции в страну.
- г) Госкарантином РФ при импорте продукции.

17. Что является причиной побурения мякоти?

- а) Хранение при высоких температурах.
- б) Хранение при низких температурах.
- в) Хранение при концентрации кислорода – 10-12%.
- г) Хранение при избытке CO₂- 2-5%

18. Послеуборочная обработка цитрусовых плодов включает:

- а) Мойка и обработка фунгицидами.
- б) Мойка и воскование.
- в) Мойка, фумигация и рефрижирация.
- г) Все указанные выше операции.

19. Петека (глубокая ямчатость) возникает у лимонов в результате:

- а) Микробиологического повреждения.
- б) Физиологических повреждений при выращивании.
- в) Хранения при пониженных температурах.
- г) Хранения при повышенных температурах.

20. Какие сорта апельсин имеют красную мякоть?

- а) Обыкновенные.
- б) Корольковые.
- в) Пупочные.
- г) Сорта группы Навел.

21. Укажите, какие приведенные ниже виды не относятся к апельсинам?

- а) Бергамот.
- б) Померанец горький.
- в) Шамути
- г) Цитранж

22. К собственно мандаринам не относятся следующие виды.

- а) Сатсумы
- б) Уншиу
- в) Клементины
- г) Танжерини

23. Деление лимонов на группы Примофиоре, Инвернале, Верделли и др. осуществляется по принципу:

- а) В зависимости от помологических сортов.
- б) В зависимости от страны производства.
- в) В зависимости от сроков цветения и сроков уборки.
- г) В зависимости от химического состава и вкусовых характеристик плодов.

24. Застуживание бананов является следствием нарушения обмена веществ в плодах под действием низких температур. К признакам застуживания не относится:

- а) Плоды тусклого дымчато-зеленого цвета; после созревания - тусклая, пепельно-желтая окраска кожуры.
- б) Покоричневение мякоти.
- в) Появление розовых пятен на поверхности кожуры и на поверхностном слое мякоти под кожурой.
- г) Неравномерность или невозможность дозаривания.

25. Приемка плодоовощных товаров по количеству и качеству осуществляется в соответствии со следующими документами:

- а) Строго в соответствии с Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденной Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.65 N П-6, и Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, утвержденной Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.66 N П-7. Положения П-6 и П-7 применяются только в случаях, когда это предусмотрено договором поставки (п. 14 Постановления Пленума ВАС РФ от 22.10.97 N 18).
- б). Данные инструкции применяются в тех случаях, когда стандартами, техническими условиями, основными и особыми условиями поставки или иными обязательными правилами не установлен другой порядок приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству.
- в) Правила приемки продукции регламентируются ГОСТами на данный вид продукции.
- г) Правила приемки товаров по количеству и качеству отменены

7.3.2. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1 рейтинг-контроль

1. Классификация тропических и субтропических плодов в зависимости от физиологических особенностей однородных групп продукции.
2. Коммерческая классификация.
3. Физиологические особенности однородных групп субтропических и тропических плодов.
4. Товароведная характеристика климактерических плодов, влияние на процессы товародвижения.
5. Товароведная характеристика неклимактерических плодов, влияние на процессы товародвижения.
6. Товароведная характеристика плодов с поздним сроком подъема дыхания, влияние на процессы товародвижения Характеристика.
7. Отличительные особенности физиологических и биохимических процессов, протекающих в тропических и субтропических плодах.
8. Основные технологические операции, направленные на снижение потерь.
9. Нормируемые показатели качества орехоплодных культур
10. Нормируемые показатели безопасности арахиса

2 рейтинг-контроль

1. Анализ основных факторов, формирования и сохранения потребительских свойств на всех этапах продвижения
2. Интенсивность дыхания, испарения, протекающих в плодах разных классификационных групп.
3. Влияние степени зрелости на лежкоспособность продукции

4. Критерии определения сроков уборки однородных групп продукции.
5. Классификация продукции в зависимости от способности выделять этилен и чувствительности к этилену.
6. Характеристика механической прочности однородных групп субтропических и тропических плодов, влияние на сохраняемость.
7. Характеристика интенсивности процессов массо- и теплообмена однородных групп субтропических и тропических плодов, влияние на сохраняемость.
8. Новые технологии послеуборочной обработки.
9. Новые технологии хранения.
10. Новые технологии дозаривания.
11. Особенности оценки качества субтропических плодов
12. Особенности оценки качества тропических плодов
13. Нормативные документы на субтропические и тропические плоды: структура и содержание

3 рейтинг-контроль

1. Роль международной системы менеджмента качества в процессе актуализации отечественной системы стандартизации,
2. Характеристика международных систем стандартизации свежих плодов и овощей: стандартов ЕАК/ООН, ФАО/ВОЗ «Кодекс алиментариус» и OCSE.
3. Отличительные особенности международных и национальных стандартов в области качества свежих субтропических и тропических плодов.
4. Особенности идентификации свежих субтропических и тропических плодов и овощей.
5. Признаки идентификации.
6. Изучение основных видовых и сортовых идентификационных критериев свежей плодовоовощной продукции.
7. Идентификационные признаки дефектов, возникающих при нарушении.
8. Принципы деления плодовоовощной продукции, поступающей по импорту, на категории качества.
9. Требования к безопасности плодовоовощной продукции
10. Отбор проб разных видов плодовоовощной продукции, поступающей навалом, в транспортной и потребительской таре.
11. Причины возникновения дефектов субтропических и тропических плодов.
12. Меры предотвращения дефектов субтропических и тропических плодов

7.3.3. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

1. Классификация субтропических и тропических плодов
2. Строение и формы субтропических и тропических плодов
3. Бананы. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
4. Ананасы. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
5. Авокадо. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
6. Манго. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
7. Папайя. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
8. Цитрусовые культуры. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
9. Фейхоа. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
10. Хурма. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
11. Унаби. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
12. Маслины и оливки. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
13. Кешью. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
14. Арахис. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства

15. Фундук. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства
16. Развитие, созревание и старение субтропических и тропических плодов
17. Классификация субтропических и тропических плодов по типу дыхания
18. Физиологические особенности субтропических и тропических плодов
19. Товароведная характеристика граната
20. Товароведная характеристика фейхоа
21. Товароведная характеристика инжира
22. Товароведная характеристика хурмы
23. Товароведная характеристика киви
24. Товароведная характеристика апельсинов
25. Товароведная характеристика лимонов
26. Товароведная характеристика мандаринов
27. Товароведная характеристика грейпфрутов
28. Товароведная характеристика орехов кешью
29. Товароведная характеристика фундука
30. Товароведная характеристика арахиса
31. Состояние отечественного рынка тропических плодов
32. Бананы. Строение. Классификация.
33. Бананы. Идентификационные признаки. Дозаривание. Режимы дозаривания
34. Бананы. Дефекты и болезни.
35. Бананы. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение.
36. Манго. Классификация. Требования к качеству.
37. Манго. Сбор. Транспортировка. Болезни. Дефекты
38. Авокадо. Классификация. Потребительские свойства
39. Авокадо. Заболевания и дефекты.
40. Тропические плоды. Приемка и отбор средних проб для экспертизы. Контроль качества
41. Упаковка тропических плодов
42. Правила перевозок скоропортящихся грузов на ж/д транспорте
43. Правила морской перевозки грузов в рефрижераторных контейнерах. Классификация скоропортящихся грузов. Требования к грузу. Тара, упаковка и маркировка груза.
44. Отпуск субтропических и тропических плодов в торговую сеть. Рефрижирация. Фумигация
45. Подготовка к продаже субтропических и тропических плодов. Методы, Этапы. Факторы.
46. Хранение цитрусовых плодов. Режимы хранения
47. Хранение гранатов
48. Хранение бананов и ананасов. Потери при хранении.
49. Режим хранения и дозревания бананов
50. Бананы. Ускоренное дозревание с применением этилена.
51. Режим хранения и дозревания ананасов.
52. Факторы, влияющие на лежкоспособность и продолжительность хранения субтропических и тропических плодов
53. Потери плодов при хранении и транспортировке. Факторы снижения товарного качества.
54. Болезни плодов цитрусовых культур. Классификация. Характеристика. Причины возникновения
55. Микробиологические заболевания плодов цитрусовых культур. Характеристика. Причины возникновения.

56. Физиологические заболевания плодов цитрусовых культур. Характеристика. Причины возникновения.
57. Болезни бананов. Классификация. Характеристика. Причины возникновения
58. Болезни бананов. Микробиологические заболевания. Характеристика. Причины возникновения
59. Болезни бананов. Физиологические заболевания. Характеристика. Причины возникновения
60. Болезни ананасов. Микробиологические заболевания. Характеристика. Причины возникновения
61. Дефекты субтропических плодов. Причины их возникновения. Меры предотвращения
62. Дефекты тропических плодов. Причины их возникновения. Меры предотвращения
63. Особенности реализации субтропических и тропических плодов
64. Новые технологии послеуборочной обработки субтропических плодов
65. Новые технологии хранения субтропических и тропических плодов
66. Транспортирование тропических плодов. Морские и авиа перевозки
67. Новые требования к маркировке тропических плодов.
68. Современные особенности маркирования бананов.
69. Международные стандарты. Стандарты ЕЭК/ООН. Цели. Структура. Назначение
70. Кодекс Алиментариус. Понятие. Назначение. Область применения
71. Кодекс Алиментариус и обеспечение безопасности пищевых продуктов
72. Сертификация субтропических и тропических плодов в России
73. Экспертиза плодов киви. Определение органолептических показателей. Оценка качества упаковки и маркировки
74. Экспертиза плодов киви. Определение массовой доли сухих веществ
75. Экспертиза качества свежих плодов граната
76. Экспертиза качества цитрусовых плодов
77. Экспертиза качества свежих плодов инжира
78. Экспертиза бананов. Анализ информации и оценка качества упаковки и маркировки
79. Экспертиза бананов. Определение органолептических показателей
80. Экспертиза бананов. Определение степени застуженности.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Канцалиева, З.Л., Учебно-методическое пособие к лабораторным и практическим занятиям по дисциплине «Товароведение и экспертиза субтропических и

- тропических плодов» для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех форм обучения [НА ЭЛЕКТРОННЫХ НОСИТЕЛЯХ] / З.Л.Канцалива. – Нальчик, : КБГАУ, 2020
2. Позняковский В. М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность [Текст] : Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.
 3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 950 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – То же [Электронный ресурс]. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621694> . – Библиогр. в кн. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

4. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / Л. Г. Елисеева [и др.] ; ред. Л. Г. Елисеева. - М. : ИНФРА, 2013. - 524 с.
5. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчианц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — То же [Электронный ресурс]. URL: <https://e.lanbook.com/book/93380> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- Гарант

- ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных и практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной и практической работе студенту следует составить краткий ответ (1-2стр.) на контрольные вопросы к лабораторным и практическим работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособии, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных и практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом вовремя, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения, представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и

промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты очно-заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.VY3 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, мультимедийный комплекс с выходом в Интернет; дидактическая техника: схемы, плакаты, таблицы, видеофильмы, презентации.
2.	Лабораторный практикум	Аудитории для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Центрифуга лабораторная СМ-6МТ Шкаф сушильный ШСУ-М Микроскоп УМ-40.1П – 12 шт. Колориметр фотоэлектрический КФК-2-УХЛ 4.2 рН-метр-милливольтметр «Эксперт-рН» Микроскоп для морфологических исследований «Микромед Р-1» Термометр метеорологический стеклянный ТМ-6 Колбонагреватель ЛТН-200 Весы торговые «Штрих-АС 15-2.5» Рефрактометр УРЛ-1 Рефрактометр ИРФ 454 Б2М

			Магнитная мешалка ММ-2 Инфракрасный анализатор SibScan-2000 Спектрофотометр «ЭКРОС» ПЭ-5300В Водяная баня VL-32 «Avalier» Лабораторные шкафы «Практик» - 2 шт. Вытяжной шкаф Лабораторная посуда Химические реактивы Образцы товаров растительного происхождения Плакаты «Товароведение продовольственных товаров» (ИЦ «Академия». 2005) – серия из 30 шт.
3	Практические занятия	Аудитории для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	ГОСТы, натуральные образцы плодовоовощных консервов, сушёных и замороженных плодов и овощей,
4	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, мультимедийный комплекс с выходом в Интернет