

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТРОПИЧЕСКИХ И
СУБТРОПИЧЕСКИХ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Форма обучения: очная, очно-заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма обучения 4 года, очно-заочная форма обучения 4 года 6 мес.

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров», составлена Абдуллиной Л.В. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 985, Профессионального стандарта 40.062 «Специалист по качеству продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.10.2014 № 856н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	6
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	9
5.1. Содержание дисциплины	9
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	10
6. Лабораторные занятия	11
7. Практические занятия.....	12
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	14
9. Самостоятельная работа студента	14
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	16
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	17
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	17

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей» является приобретение студентами знаний теоретических закономерностей формирования и проявления свойств тропических и субтропических плодов и овощей, составляющих их потребительную стоимость, их изменениях на всех этапах товародвижения, знаний о видах и методах проведения экспертизы тропических и субтропических плодов и овощей в процессе их производства и обращения.

Задачи освоения дисциплины:

– усвоение основ правового регулирования отношений в области защиты интересов потребителей и обеспечения качества и безопасности тропических и субтропических плодов и овощей, применения и исполнения обязательных и добровольных требований;

– продукции, процессам хранения, транспортирования и реализации, идентификации и проведения экспертизы тропических и субтропических плодов и овощей;

– освоение студентами закономерностей формирования потребительских свойств, качества, сохраняемости тропических и субтропических плодов и овощей, на основе современного уровня техники и технологии, инновационного развития сельскохозяйственного производства и пищевых отраслей экономики, проявляющихся в системе «производство – обращение – потребление»;

– формирование у студентов системного подхода в получении теоретических знаний и приобретении практических навыков в области систематизации и кодирования пищевой продукции, оценки качества, конкурентоспособности и сохраняемости товаров, осуществлении экспертной деятельности, исходя из моделей, аналогий и опыта;

– развитие у студентов способностей принимать эффективные управленческие решения на основе использования знаний потребительских свойств тропических и субтропических плодов и овощей, их изменений под влиянием факторов внешней среды, биологических особенностей происхождения и приемов технологической обработки, умений прогнозировать сроки хранения;

– формирование у студентов патриотических чувств и убеждений через осознание сути и перспективного видения национальных и мировых продовольственных проблем.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)»

основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
ПК-1	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров и услуг		4 сем	5 сем		Предыдущая
ПК-1	Товароведение и экспертиза ювелирных и галантерейных товаров			5 сем.		Предыдущая
ПК-1	Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров			6 сем.		Предыдущая
ПК-1	Товароведение и экспертиза культурно- бытовых товаров				6 сем	Предыдущая
ПК-1	Товароведение и экспертиза электробытовых и хозяйственных товаров				7 сем	Изучаемая
ПК-1	Товароведение и экспертиза древесно- мебельных и строительных товаров				7 сем	Изучаемая
ПК-1	Товароведение и экспертиза текстильных, обувных и одежно- меховых товаров				7 сем	Изучаемая
ПК-1	Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров				7,8 сем	Изучаемая
ПК-1	Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров				8 сем	Последующая
ПК-1	Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров				8 сем	Последующая
ПК-1	Товароведение и экспертиза зерномучных и плодоовощных товаров				8 сем	Последующая
ПК-1	Биоповреждаемость непродовольственных товаров			5 сем		Предыдущая
ПК-1	Товароведение тары и упаковочных материалов			5 сем		Предыдущая
ПК-1	Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов				7 сем.	Изучаемая
ПК-1	Микробиология потребительских товаров			5 сем		Предыдущая
ПК-1	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Изучаемая
ПК-1	Производственная практика, преддипломная практика				8 сем	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	ПК-1.1 Способен осуществлять анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками проведения анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК 1.2 Способен осуществлять выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: анализировать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками проведения анализа причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК 1.3 Способен осуществлять разработку корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм разработки корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками разработки корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК 1.4 Способен осуществлять анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих	Знать: алгоритм анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представления руководству отчета по

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представление руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	<p>анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p> <p>Уметь: анализировать результаты проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представлять руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p> <p>Владеть: методами анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представления руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p>

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 7 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	88,5	88,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	88	88
• занятия лекционного типа	34	34
• занятия семинарского типа:	54	54
практические занятия	54	54
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	10	10
в том числе занятия в форме практической подготовки	28	28
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	19,5	19,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	19,5	19,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет с оценкой</i>		
ИТОГО:	ак. часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

очно-заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 9 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	70,5	70,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	70	70
• занятия лекционного типа	30	30
• занятия семинарского типа:	40	40
практические занятия	40	40
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки	18	18
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	37,5	37,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	37,5	37,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет с оценкой</i>		
ИТОГО:	ак. часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Классификация тропических и субтропических плодов и овощей. Общая характеристика

Классификация тропических и субтропических плодов. Общая характеристика.

Тема 2. Особенности свежих тропических и субтропических плодов и овощей как объектов товародвижения, характеристика их потребительских свойств

Химический состав, значение в питании.

Особенности оценки качества тропических и субтропических плодов.

Тема 3. Товарное качество тропических и субтропических плодов и овощей

Приемка тропических и субтропических плодов и овощей по количеству и качеству. Оценка качества на примере одной из групп субтропических плодов (гранат, киви, хурма). Оценка качества на примере одной из групп субтропических плодов (маслины).

Тема 4. Особенности упаковки, хранения и реализации тропических и субтропических плодов

Требования к упаковке, хранению и реализации тропических и субтропических плодов и овощей.

Тема 5. Технологические процессы реализации тропических и субтропических плодов и овощей

Законодательно – нормативная база, регламентирующая требования к качеству и особенностям реализации тропических и субтропических плодов и овощей. Подготовка к продаже тропических и субтропических плодов и овощей.

Тема 6. Наиболее распространенные дефекты и причины потерь тропических и субтропических плодов и овощей, и пути их снижения

Наиболее распространенные дефекты и причины потерь тропических и субтропических плодов и овощей и пути их снижения. Болезни цитрусовых плодов. Физиологические расстройства и дефекты. Дефекты плодов, возникающие при неправильном проведении дозаривания.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Классификация тропических и субтропических плодов и овощей. Общая характеристика	4	8/4	2	15	
2.	Тема 2. Особенности свежих тропических и субтропических плодов и овощей как объектов товародвижения, характеристика их потребительских свойств	6	8/4	2	17	2
3.	Тема 3. Товарное качество тропических и субтропических плодов и овощей	6	8/4	2	17	2
4.	Тема 4. Особенности упаковки, хранения и реализации тропических и субтропических плодов	6	10/4	4	19	2
5.	Тема 5. Технологические процессы реализации тропических и субтропических плодов и овощей	6	10/6	4	19	2
6.	Тема 6. Наиболее распространенные дефекты и причины потерь тропических и субтропических плодов и овощей, и пути их снижения	6	10/6	5,5	20,5	2
	Подготовка к зачету с оценкой					
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	34	54/28	19,5	108	10

очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Классификация тропических и субтропических плодов и овощей. Общая характеристика	4	6/2	6	16	
2.	Тема 2. Особенности свежих тропических и субтропических плодов и овощей как объектов товародвижения, характеристика их потребительских свойств	4	6/2	6	16	
3.	Тема 3. Товарное качество тропических и субтропических плодов и овощей	4	6/2	6	16	
4.	Тема 4. Особенности упаковки, хранения и реализации тропических и субтропических плодов	6	6/4	6	18	
5.	Тема 5. Технологические процессы реализации тропических и субтропических плодов и овощей	6	8/4	6	20	
6.	Тема 6. Наиболее распространенные дефекты и причины потерь тропических и субтропических плодов и овощей, и пути их снижения	6	8/4	7,5	21,5	
	Подготовка к зачету с оценкой					
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	30	40/18	37,5	108	

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Классификация тропических и субтропических плодов и овощей. Общая характеристика.	1. Классификация ассортимента тропических и субтропических плодов и овощей. 2. Идентификационные признаки помологических сортов отдельных видов тропических и субтропических плодов и овощей. 3. Состояние и перспективы развития рынка свежих тропических и субтропических плодов и овощей в России.	8	4
2	Тема 2. Особенности свежих тропических и субтропических плодов и овощей как объектов товародвижения, характеристика их потребительских свойств	1. Факторы, сохраняющие качество тропических и субтропических плодов и овощей. 2. Физические свойства тропических и субтропических плодов и овощей. 3. Потребительские свойства тропических и субтропических плодов и овощей. 4. Пищевая и энергетическая ценность тропических и субтропических плодов и овощей.	8	4
3	Тема 3. Товарное качество тропических и субтропических плодов и овощей	1. Факторы, влияющие на ассортимент и качество тропических и субтропических плодов и овощей. 2. Особенности товарной экспертизы тропических и субтропических плодов и овощей. 3. Критерии безопасности тропических и субтропических плодов и овощей.	8	4
4	Тема 4. Особенности упаковки, хранения и реализации тропических и субтропических плодов.	1. Классификация способов создания и поддержания микроклимата при хранении тропических и субтропических плодов и овощей.	10	4
5	Тема 5. Технологические процессы реализации тропических и субтропических плодов и овощей	1. Транспортирование тропических и субтропических плодов и овощей автомобильным, водным, железнодорожным и воздушным транспортом. 2. Подготовка к реализации тропических и субтропических плодов и овощей.	10	6
6	Тема 6. Наиболее распространенные дефекты и причины потерь тропических и субтропических плодов и овощей, и пути их снижения.	1. Основные дефекты при хранении, транспортировании и реализации тропических и субтропических плодов и овощей. 2. Товарные потери при хранении, транспортировании и реализации тропических и субтропических плодов и овощей.	10	6

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		3. Микробиологические заболевания тропических и субтропических плодов и овощей. 4. Характеристика основных физиолого-биохимических процессов, протекающих в послеуборочный период жизнедеятельности тропических и субтропических плодов и овощей.		
	Итого		54	28

очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Классификация тропических и субтропических плодов и овощей. Общая характеристика.	4. Классификация ассортимента тропических и субтропических плодов и овощей. 5. Идентификационные признаки помологических сортов отдельных видов тропических и субтропических плодов и овощей. 6. Состояние и перспективы развития рынка свежих тропических и субтропических плодов и овощей в России.	6	2
2	Тема 2. Особенности свежих тропических и субтропических плодов и овощей как объектов товародвижения, характеристика их потребительских свойств	5. Факторы, сохраняющие качество тропических и субтропических плодов и овощей. 6. Физические свойства тропических и субтропических плодов и овощей. 7. Потребительские свойства тропических и субтропических плодов и овощей. 8. Пищевая и энергетическая ценность тропических и субтропических плодов и овощей.	6	2
3	Тема 3. Товарное качество тропических и субтропических плодов и овощей	4. Факторы, влияющие на ассортимент и качество тропических и субтропических плодов и овощей. 5. Особенности товарной экспертизы тропических и субтропических плодов и овощей. 6. Критерии безопасности тропических и субтропических плодов и овощей.	6	2
4	Тема 4. Особенности упаковки, хранения и реализации тропических и субтропических плодов.	2. Классификация способов создания и поддержания микроклимата при хранении тропических и субтропических плодов и овощей.	6	4
5	Тема 5. Технологические процессы реализации	3. Транспортирование тропических и субтропических плодов и овощей автомобильным, водным,	8	4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	тропических и субтропических плодов и овощей	железнодорожным и воздушным транспортом. 4. Подготовка к реализации тропических и субтропических плодов и овощей.		
6	Тема 6. Наиболее распространенные дефекты и причины потерь тропических и субтропических плодов и овощей, и пути их снижения.	5. Основные дефекты при хранении, транспортировании и реализации тропических и субтропических плодов и овощей. 6. Товарные потери при хранении, транспортировании и реализации тропических и субтропических плодов и овощей. 7. Микробиологические заболевания тропических и субтропических плодов и овощей. 8. Характеристика основных физиолого-биохимических процессов, протекающих в послеуборочный период жизнедеятельности тропических и субтропических плодов и овощей.	8	4
	Итого		40	18

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокорсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к зачету с оценкой.

Тема 1 Классификация тропических и субтропических плодов и овощей. Общая характеристика.

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Классификация тропических и субтропических плодов и овощей. Общая характеристика».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: об ассортименте и потребительских свойствах тропических и субтропических плодов и овощей

Оценочные средства: вопросы для опроса

Тема 2 Особенности свежих тропических и субтропических плодов и овощей как объектов товародвижения, характеристика их потребительских свойств

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Особенности свежих тропических и субтропических плодов и овощей как объектов товародвижения, характеристика их потребительских свойств».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: о показателях качества тропических и субтропических плодов и овощей

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на проведение товарной экспертизы

Оценочные средства: вопросы для опроса

Тема 3 Товарное качество тропических и субтропических плодов и овощей

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Товарное качество тропических и субтропических плодов и овощей».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: условия и факторы, влияющие на качество тропических и субтропических плодов и овощей

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на общие условия и факторы, влияющие на качество тропических и субтропических плодов и овощей

Оценочные средства: вопросы для опроса, задача

Тема 4 Особенности упаковки, хранения и реализации тропических и субтропических плодов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Особенности упаковки, хранения и реализации тропических и субтропических плодов».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: показатели качества тропических и субтропических плодов и овощей, и на проведение товарной экспертизы

Изучая тему, важно приобрести умения хранения и реализации тропических и субтропических плодов.

Оценочные средства: вопросы для опроса

Тема 5 Технологические процессы реализации тропических и субтропических плодов и овощей

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Технологические процессы реализации тропических и субтропических плодов и овощей»

В процессе усвоения темы необходимо обратить внимание на подробное изучение вопроса о показателях качества тропических и субтропических плодов и овощей,

Изучая тему, важно приобрести умения проведение товарной экспертизы

Оценочные средства: вопросы для опроса

Тема 6 Наиболее распространенные дефекты и причины потерь тропических и субтропических плодов и овощей, и пути их снижения.

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Наиболее распространенные дефекты и причины потерь тропических и субтропических плодов и овощей, и пути их снижения».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить распространенные дефекты и причины потерь тропических и субтропических плодов и овощей

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на пути снижения дефектов.

Оценочные средства: вопросы для опроса

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51–ФЗ (ред. от 26.07.2006) // Собрание законодательства РФ. - 1994. - № 32. – Ст. 3301. - Консультант Плюс. [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2016.]

б) основная литература:

1. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. Часть 1. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей : учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4377-0110-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70680.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров : учебное пособие / С. М. Мухутдинова, А. Н. Караулова. — Москва : Российская таможенная академия, 2015. — 158 с. — ISBN 978-5-9590-0862-8. — Текст :

электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69820.html> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

в) дополнительная литература:

Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/415542> – Режим доступа: по подписке.

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

2. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

3. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения

курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.