

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных**  
**товаров»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **38.03.07 Товароведение (направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 4 декабря 2015 № 1429.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: Профессиональные ПК-8 - знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

ПК-9 - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контра- фактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:-** ассортимента и потребительских свойств товаров;

- факторы, формирующих и сохраняющих качество товаров;

- методов идентификации сельскохозяйственного сырья и продтоваров;

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

**Умение:-** определять потребительские свойства товаров и факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

- проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

**Навык:-** потребительской ценности пищевых продуктов и товаров народного потребления, возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности;

**Опыт деятельности:-** идентификации товаров и выявлять фальсификацию;

- приемами оценки качества различных групп товаров с учетом их ассортимента, потребительских свойств, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации;

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

1. Раздел. Органолептические методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров. Роль аналитического контроля в обеспечении безопасности, качества и идентификации потребительских товаров. Характеристика органолептических показателей качества и способов их определения 2. Раздел. Инструментальные методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров. Методы аналитической химии: классические химические и физико-химические.

**4. Форма промежуточной аттестации экзамен**

**5. Разработчик:** канд.тех.наук, доцент кафедры экономики и товароведения Клопова А.В.