

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины:**  
**«Современные технологии контроля показателей качества пищевых продуктов»**

**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 компетенции (ПК):

ПК-12 - системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- правил и порядка организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности контроля качества пищевых продуктов;

***Умение:***

- осуществлять товарную экспертизу и другие виды оценочной деятельности пищевых продуктов;

- определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

***Навык:***

- системных представлений о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

- о соответствии товаров качеству и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

***Опыт деятельности:***

- правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы;

- определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1. Организация контроля качества и безопасности продовольственных товаров. Раздел

2. Особенности контроля качества пищевых продуктов растительного происхождения. Раздел

3. Особенности контроля качества пищевых продуктов растительного происхождения.

**4. Форма промежуточной аттестации зачет**

**5. Разработчик:** к.т.н., доцент кафедры экономики и товароведения Клопова А.В