

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Физико-химические методы исследования 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: ПК- 9

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

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

Умение:

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

Навык:

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

Опыт деятельности:

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

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1. Предмет и задачи курса, основные понятия и проблемы, Раздел 2. Хроматографические, оптические и электрохимические методы анализа, Раздел 3. Физико-химические методы исследования товаров зерномучных товаров, рыбных и мясных товаров, плодов и овощей, консервной продукции, безалкогольных напитков и др., Раздел 4. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов, Раздел 5. Классификация методов исследования пищевого сырья, Раздел 6. Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции.

**4. Форма промежуточной аттестации экзамен**

**5. Разработчик:** доцент, канд.с.-х.наук., доцент кафедры экономики и товароведения Лосевская С.А.