### **АННОТАЦИЯ**

Документ подписан простой электронной подписью **к рабочей программе** дисциплины

Информация о владельце:
ФИО: Черны «Методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных

товаров» Должность: Врио ректора

Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54

Уникальный профафамохарактеристика.

е068472ab7c50pac5238941cp36ppa7M3237 дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ бакалавриата 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 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 августа 2020 г. № 985.

### 2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: Профессиональные компетенции (ПК):

-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке(ПК-2)

## Индикаторы достижения компетенций:

Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.(ПК-2.3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой Знание:продукции

*Умение:*- контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Навыки (или) опыт деятельности:- владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

### 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 A.B.