**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины:**

**«Современные методы исследования свойств 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 12 августа 2020 № 985.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: **Общепрофессиональныекомпетенции (ОПК):**

 (ОПК- 2) - способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;

**Индикаторы достижения компетенций:**

- знает современные методы исследования при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2,1);

- умеет выбирать современные методы исследования при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2,2);

-владеет навыками применения современных методов исследования при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2,3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- современных методов исследования при решении задач профессиональной деятельности ***Умение:***

 -выполнять современные методы исследования при решении задач профессиональной деятельности

***Навык/Опыт деятельности:***

-применять современные методы исследования при решении задач профессиональной деятельности ;

3**. Содержание программы учебной дисциплины**

**Раздел 1**. Классификация методов исследования сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров». **Раздел 2.** «Органолептические методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров». **Раздел 3.**Физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продовольственных товаров»

**4. Форма промежуточной аттестации зачет**

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