Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045156a3692d32b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Методы исследования пищевых продуктов

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность **Технологии пищевых производств**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от № 669 от 17.07.2017

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности; (ОПК-5);

Индикаторы достижения компетенции:

- Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.1);
- Проводит экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.2)

Знание: классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Умение: использование классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, проводить методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Опыт деятельности: проведение экспериментальных исследований с использованием классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, проводить методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

3. Содержание программы учебной дисциплины

«Методы исследования свойств сырья и готовой продукции»

«Характеристика растительного и животного сырья для производства пищевых продуктов-как объектов исследования»

«Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания»

«Методы определения физико-химических свойств пищевых продуктов»

«Химический метод анализа пищевых продуктов»

4. Образовательные технологии: экзамен

5. Разработчик: канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий Клопова А.В.