Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:15:29
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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:

Общепрофессиональные компетенции (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: доцент,канд.с.-х.наук., доцент кафедры экономики и товароведения Лосевская С.А.