

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.06.2023 09:55:02

Уникальный идентификатор документа:

5258223550ea9fbeb23726a1609bc44b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3з.е.(108ч).

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины - освоение студентами знаний

товароведных характеристик сельскохозяйственной продукции, оценки их качества, обеспечения сохраняемости, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

1.2. Задачи дисциплины: изучение теоретических и практических основ товароведения; основ классификации и характеристики ассортимента и его идентифицирующих признаков; факторов, формирующих качество сельскохозяйственной продукции; требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах, видов товарных потерь; условий и сроков хранения сельскохозяйственной продукции; приобретение умений оценки соответствия качества продукции, их упаковки и маркировки требованиям нормативной документации.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции относится к дисциплинам вариативной части (Б1.В.08) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. химия
	2. микробиология
	3. производство продукции животноводства
	4. производство продукции растениеводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: общие базовые сведения по химии, сельскохозяйственной микробиологии, технологии производства продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства; навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);
	уметь: анализировать химический состав сельскохозяйственной продукции;

	<p>организовывать и планировать исследования;</p> <p>принимать решение по проблемам постановки опытов;</p> <p>владеть:</p> <p>определением органолептических, химико-физических показателей сельскохозяйственной продукции;</p> <p>базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.</p>
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-8	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества	<p>знать:</p> <p>современные документы в области безопасности и контроля качества</p> <p>уметь: использовать нормативные документы в целях контроля</p> <p>владеть:</p> <p>принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
ПК-3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.3 Способен провести товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	<p>знать: основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>-факторы, потребительскую формирующие ценность продукции и сельскохозяйственной способствующие сохранению их качества;</p> <p>-методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов;</p> <p>-сырьевые материалы и основы производства товарных групп;</p> <p>потребительские свойства и ассортимент товарных групп;</p> <p>- требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп,</p> <p>уметь: давать товароведную различных качественные характеристику товарных групп; образцов</p> <p>-определять характеристики товара;</p> <p>- проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию;</p> <p>-принимать решения по повышению</p>

			<p>уровня качества реализуемых товаров; -определять рациональные способы и методы хранения, транспортирования, владеть: навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>
--	--	--	--