

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 20.06.2026 16:56:29

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09feb23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Идентификация и товарная экспертиза сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Биотехнология высокотехнологичных производств

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

I. 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

Идентификация и товарная экспертиза сельскохозяйственной продукции относится к дисциплинам вариативной части (Б1.В.ДВ.01.02) 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; организовывать и планировать исследования; принимать решение по проблемам постановки опытов; владеть: определением органолептических, химико-физических показателей сельскохозяйственной продукции; базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.
---	---

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-7	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-7.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества	знать: современные документы в области безопасности и контроля качества уметь: использовать нормативные документы в целях контроля владеть: принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		ПК-7.2 Владеет методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	знать: методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки уметь: использовать методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки владеть: методами оценки качества

			сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-9	Способен осуществлять определение и анализ свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	ПК-9.1 Способен обеспечивать безопасность сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества	знать: основные понятия и категории безопасности сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества уметь: обеспечивать безопасность сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества владеть: навыками обеспечения безопасности сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества
		ПК -9.2. Владеет методами оценки качества сельскохозяйственной продукции	знать: методами оценки качества сельскохозяйственной продукции уметь: применять методы оценки качества сельскохозяйственной продукции владеть: методами оценки качества сельскохозяйственной продукции