

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.09.2014 19:33:11

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09fab23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

## Аннотация к рабочей программе дисциплины «Идентификация и товарная экспертиза продукции растениеводства и животноводства»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3 з.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 продукции растениеводства и животноводства 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

<p><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></p>	<p><b>знать:</b>  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);</p> <p><b>уметь:</b>  анализировать химический состав сельскохозяйственной продукции;  организовывать и планировать исследования;  принимать решение по проблемам постановки опытов;</p> <p><b>владеть:</b>  определением органолептических, химико-физических показателей сельскохозяйственной продукции;  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-4	Способен применять инновационные технологии при переработке сельскохозяйственного сырья	ПК-4.3 Способен провести идентификацию и товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	<p><b>Знать</b> идентификацию и товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Уметь</b> провести идентификацию и товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеть</b> навыками идентификации и товароведческой оценки сельскохозяйственной продукции</p>
ПК-7	Способен осуществлять контроль качества продуктов животного и растительного происхождения	ПК-7.2 Владеет методами оценки качества продуктов животного и растительного происхождения	<p><b>знать:</b>  современные документы в области безопасности и контроля качества</p> <p><b>уметь:</b> использовать методы оценки качества продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><b>владеть:</b></p>

			методами оценки качества продуктов животного и растительного происхождения
--	--	--	--

