

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 13.09.2024 09:48:14

Университет: Программа: Имя:

факультет: факультет: факультет:

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.03.01 Анатомия пищевого сырья"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины "Анатомия пищевого сырья" является формирование у студентов системы знаний об анатомии пищевого сырья, о внешнем и внутреннем строении частей и органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток. Это необходимо, чтобы понять природу продовольственных товаров получаемых из растительного и животного сырья, уяснить их пищевую ценность, оценить и понять те изменения, которые могут происходить при их переработке, транспортировке и хранении.

Задачами курса являются: формирование у обучающихся знаний по изучение теоретических основ прогнозирования стойкости товаров при хранении;

- проведению идентификации и оценке качества пищевого сырья и продовольственных товаров;
- рассмотреть строение клетки;
- изучить размеры, формы, химический состав структурных компонентов клетки;
- обобщить знания о функциях, морфологических признаках и анатомическом строении органов растений и животных;
- решить вопрос о фальсификации сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Клетка растений. Общий план строения растительных клеток. Химический состав, структура и функции оргanelл клеток.
Ткани растений. Типы образовательных тканей, их строение, свойства и значение.
Вегетативные органы растений. Функции, морфология и анатомическое строение, дыхания, брожения.
Генеративные органы растений. Функции, морфология и анатомическое строение.
Клетка и ткани животных. Особенности строения животных клеток. Функции, особенности строения и типы животных тканей.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина "Анатомия пищевого сырья" входит в вариативную часть программы направления подготовки «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров». Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Биология», «Ботаника», «Микробиология». Дисциплина основана на знаниях научных законов естествознания, знаний о природе растений и животных. Настоящая дисциплина посвящена изучению анатомических и морфологических признаков для классификации и товарной характеристики продовольственных товаров, диагностики их природы, экспертизы их качества и понимания тех изменений, которые происходят в процессе переработки пищевого сырья и при хранении сырья и продовольственных товаров.



В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровня качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Навыками оценки влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
ПКУВ-1.2 Разрабатывает предложения по повышению качества получаемой продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	проводить учет и систематизацию данных о фактическом уровне качества получаемой продукции.	навыками анализа поставщиков продукции с точки зрения соотношения \\\\\\\\\\\\\\\\"цена-качество\\\\\\\\\\\\\\\\\\\".
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.		
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла		
национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения		
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла		
показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровня качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Навыками оценки влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.		
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла		
национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения		
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла		
показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла

Дисциплина "Анатомия пищевого сырья" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практически, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.



Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 31.08.2024	Ачегу Зарема Асфаровна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 06.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 06.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна

