Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.11.2026 15:15:53
Уникальный программный ключ:
71[illegible]

Аннотация

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 органелл 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-1.2 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-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-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 уровне 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 влияние 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-1.1 Проводит контроль фактического уровне 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 влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
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-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 практическими, лабораторными занятиями, выполнением

контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 23.08.2023	Ачегу Зарема Асфаровна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 24.08.2023	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 24.08.2023	Тазова Зарета Тальбиевна