

Шифр, наименование образовательной программы 38.03.07 Товароведение
Уровень высшего образования Бакалавриат
Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины

Б1.В23 «Анатомия пищевого сырья»
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

Вариативная

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная

форма обучения – очная, заочная

Составитель аннотации – Елесина В.В., к.б.н., доцент, кафедра ОХЭТ
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Изучить классификацию и строение тканей высших растений, особенности расположения тканей в вегетативных и генеративных органах растений, пищевую ценность запасющих органов растений; изучить классификацию, строение и пищевую ценность тканей мяса животных, птицы и рыб.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Модуль 1. Ткани и органы растений; Модуль 2. Ткани и органы животных Модуль 3. Характеристика тканей и органов промысловых рыб и домашних птиц
Формируемые компетенции	ОПК-5, способностью применять знание естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров ПК-9, знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	«Теоретические основы товароведения», «Химия», «Физика», «Биология с основами экологии»
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	Знать: использование органов растений и животных в качестве сырья для пищевой и легкой промышленности; основные черты внешнего и внутреннего строения частей и органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток; технологии переработки сырья животного происхождения (кишечное сырье, эндокринно-ферментное сырье); изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировании и хранении растительного и животного сырья. Уметь: ориентироваться в топографии областей тела различных животных и органов растений; проводить идентификацию и оценку качества пищевого сырья и вырабатываемых из него продовольственных товаров; найти изменения несвойственные сырью и определить фальсификацию продукта, а также провести качественную экспертизу товара; правильно оценить и спрогнозировать стойкость товаров при хранении. Владеть: факторами, формирующие потребительские свойства растительного и животного сырья; использовать микроскопический метод исследования продовольственных товаров, основанный на знании их анатомии; навыками в решении вопросов касающихся условий хранения; возможности использования партии пищевого сырья и продуктов на пищевые цели и установление условий ее реализации.
Образовательные технологии	При реализации дисциплины в учебном процессе, наряду с традиционными, используются инновационные методы образования, направленные на повышение качества подготовки путем развития у студентов творческих способностей и самостоятельности. Интерактивные формы обучения: лекция-беседа, диспут, метод «мозгового штурма», работа в малых группах, просмотр и обсуждение видеофильмов. Для контроля знаний студентов используется модульно-рейтинговая система обучения и контроля знаний
Формы текущего контроля успеваемости	Коллоквиумы, защита лабораторных работ, конспекты

Форма промежуточной аттестации	Зачет
---	-------

Зав. кафедрой ОХЭТ



А.Л. Верещагин