

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 24.01.2025 13:13:12  
Уникальный идентификатор:  
faa404d1aeb2a023b554a7331ee5ddc540496512d

## Аннотация

**учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.03.01 Анатомия пищевого сырья»**

**направлении подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение**

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

**Целью изучения курса** - 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:**

- раскрыть основные понятия по основам пищевого сырья;
- правильно оценить и в ряде случаев прогнозировать стойкость товаров при хранении;
- проводить идентификацию и оценку 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:**

Строение растительной клетки, морфология и анатомическое строение органелл, физиологические процессы, протекающие в клетке, типы растительных тканей, их строение, функции, вегетативные органы растений, генеративные органы растений, процессы фотосинтеза, дыхания, брожения, клетка и ткани животных, классификация, функции и особенности строения.

**Учебная дисциплина «Анатомия пищевого сырья» относится к базовой части ОП.**

Дисциплина формирует следующие компетенции:

ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов;

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 качес и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

**Знать:**

национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества;

**Уметь:**

Проводить учет и систематизацию данных о фактическом уровне качества получаемой продукции; применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции; проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов.

**Владеть:**

навыками анализа поставщиков продукции с точки зрения соотношения \"цена-качество\"; навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.

Дисциплина «Анатомия пищевого сырья» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается экзаменом

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет.

Зав. выпускающей кафедрой по направлению



З.Т. Тазова