

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 14:39:38

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8af96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины: «Анатомия пищевого сырья»

Наименование дисциплины	Б1.В.11 Анатомия пищевого сырья
Содержание	Строение и химический состав растительной клетки. Ткани растений. Локализация запасных питательных веществ в растительной клетке. Гистохимический и микрохимический анализ растительного сырья. Строение, химический состав и пищевая ценность вегетативных органов растений. Строение, химический состав и пищевая ценность генеративных органов растений. Строение грибов. Пищевая ценность. Строение животной клетки. Химический состав и пищевая ценность различных тканей животных. Анатомическое и морфологическое строение различных видов птицы. Химический состав и пищевая ценность. Строение тканей рыбы. Химический состав и пищевая ценность. Строение яйца. Составные части яйца. Пищевая и биологическая ценность.
Реализуемые компетенции	ПК-4 -способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-4: Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Владеть: методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
Трудоемкость, з.е.	3, з.е.
Форма отчетности	зачет– 5семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с.
Дополнительная литература	1. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2012. – 460 с. 2. Орловская Т.В., Беляева И.А., Калашнова Т.В. Анатомия пищевого растительного сырья /Учебно-методическое пособие – Пятигорск: Изд-во СКФУ, 2015. – 132с. 3. Калашнова Т.В., Беляева И.А. Анатомия пищевого животного сырья/ Учебно-методическое пособие – Пятигорск: Изд-во СКФУ, 2015. – 180с.