

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Тайгузин Р.Ш.

Наименование дисциплины: Б1.В.05 Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных

Цель освоения дисциплины:

- Освещение вопросов, касающихся видовой принадлежности анатомии;
- Формирование у студентов знаний о состоянии современного рынка продовольственных продуктов, их качестве и пищевой ценности, особенностях производства и хранения;
- Формирование глубокого логического мышления и практических навыков в проведении оценки продуктов убоя животных, с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	<i>Знать:</i> Знать способы критического анализа и оценки передовых научных достижений; основные основы критического анализа. <i>Уметь:</i> Уметь компетентно использовать свои основы критического анализа в решении установленных перед студентом задач. <i>Владеть:</i> Владеть информацией о принципах и методах критического анализа, а также современных научных достижениях.
	УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. методов; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	<i>Знать:</i> Знать: основы анализа, синтеза и др. методов интеллектуальной деятельности; актуальные научные проблемы, связанные с профессиональной деятельностью. <i>Уметь:</i> Уметь использовать на практике новые знания на основе анализа, синтеза и др. методов, основываясь на полученных знаниях; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной деятельности;

		<p>осуществлять поиск информации и принимать решения на основе действий, эксперимента и опыта.</p> <p><i>Владеть:</i> Владеть информацией об: анализе, синтезе и др. методах интеллектуальной деятельности; актуальных научных проблемах, относящихся к профессиональной деятельности; навыками и принципами поиска информации и решений на основе действий, эксперимента, ранее полученного опыта.</p>
	<p>УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных</p>	<p><i>Знать:</i> Знать как правильно применить анализ, синтез и другие методы интеллектуальной деятельности для выявления проблемы и использования адекватных методов их решения.</p> <p><i>Уметь:</i> Уметь выявлять проблемы, связанные с профессиональной деятельностью и находить адекватные пути их решения, а также демонстрировать собственные оценочные суждения, касаемые данного вопроса.</p> <p><i>Владеть:</i> Владеть навыками исследования проблемы и подбора адекватного решения.</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p>	<p><i>Знать:</i> Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.</p> <p><i>Уметь:</i> Уметь применять на практике полученные знания о методах представления проектной деятельности.</p> <p><i>Владеть:</i> Владеть информацией о методах и критериях оценки результатов проектной деятельности, а также о принципах и требованиях, предъявляемых к работе.</p>
	<p>УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и</p>	<p><i>Знать:</i> Знать теоретическую и практическую значимость полученных результатов</p>

	<p>практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p>	<p>ов; структуру проектной документации ; процессы, протекающие в профессиональной проектной деятельности; сроки выполнения проектной работы. <i>Уметь:</i> Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы. <i>Владеть:</i> Владеть навыками проверки и анализа проектной документации; способностью учитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p>
	<p>УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной</p>	<p><i>Знать:</i> Знать области соответствующей профессиональной деятельности; цели выполнения данного проекта; как правильно организовать профильную проектную работу и процесс обсуждения и доработки проекта; правила разработки программы для реализации проекта; информацию о проектной документации; как проектировать план-график реализации проекта. <i>Уметь:</i> Уметь распределять задания для достижения целей; управлять разработкой технического задания проекта и реализацией профильной проектной работы; разрабатывать технические задания проекта; организовывать профессиональное обсуждение проекта;</p>

	<p>области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>	<p>вести проектную документацию; проектировать план-график реализации проекта. <i>Владеть:</i> Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработках технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>
--	---	---

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Понятие, задачи товароведения и экспертизы мяса и мясопродуктов.

Тема 2. Гистологическое исследование мяса.

Тема 3. Морфология и химический состав мясного сырья.

Тема 4. Первичная обработка скота.

Тема 5. Видовые особенности костей скелета различных видов сельскохозяйственных животных.

Тема 6. Общие закономерности строения внутренних органов сельскохозяйственных животных.

Тема 7. Особенности исследования органов и туш однокопытных животных и верблюдов.

Тема 8. Товароведная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных. Разделкатуш.

Тема 9. Особенности анатомического строения диких промысловых животных.

Тема 10. Общие закономерности строения внутренних органов диких промысловых животных.

Тема 11. Особенности строения промысловых морских млекопитающих.

Тема 12. Особенности строения скелета и мышц сельскохозяйственной птицы.

Тема 13. Особенности строения внутренних органов сельскохозяйственной птицы.

Тема 14. Особенности химического состава мяса птицы.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ.