

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Тайгузин Р.Ш., зав.кафедрой

Наименование дисциплины: Б1.В.11 Анатомо-топографические основы товароведческой оценки продуктов убоя животных

Цель освоения дисциплины:

- Осветить вопросы, касающиеся 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Этап 1: Основные понятия и определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных Этап 2: Основные термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных	Этап 1: Проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений Этап 2: Формулировать выводы и обоснования к ним	Этап 1: Владеть метрологическими принципами инструментальных измерений Этап 2: Методами проведения стандартных метрологических испытаний, характерных для конкретной предметной области
ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Этап 1: Видовые аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов Этап 2: Современные методы биологического и морфологического анализа.	Этап 1: Проводить оценку качества продуктов убоя Этап 2: Проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических и физико-химических методов.	Этап 1: Методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья Этап 2: Методами проведения стандартных испытаний по определению показателей полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-11 способностью	Этап 1: Факторы, влияющие на	Этап 1: Ориентироваться в расположении	Этап 1: Владение навыками самостоятельной

<p>проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p>	<p>формирование качества продуктов убоя животных Этап 2: Показатели, характеризующие факторы, влияющие на формирование качества продуктов убоя животных</p>	<p>органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных животных; Этап 2: Ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов промысловых животных;</p>	<p>научно-педагогической деятельности Этап 2: Владение навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности</p>
--	---	--	---

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Понятие товароведения и экспертиза продуктов убоя животных

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

Раздел 2 Анатомо-топографические особенности сельскохозяйственных животных

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. Разделка туш.

Раздел 3 Анатомо-топографические особенности диких промысловых и морских животных

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

Раздел 4 Анатомо-топографические особенности птицы

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 трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.