

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ФТД.В.01 Анатомия пищевого сырья

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направленность (профиль)

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

Форма обучения

очная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. хим. наук, доцент, Леонтьев В.М.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является: приобретение теоретических знаний в области анатомо-морфологического строения пищевого сырья, а также формирование практических навыков и умений идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров методом микроскопического анализа.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в анатомии пищевого сырья;
- изучение основных видов тканей и их идентификационных признаков;
- овладение основами микроскопического анализа тканей различного происхождения;
- изучение основ и формирование технических навыков проведения идентификации методом микроскопического анализа;
- приобретение умений выявления фальсификации по результатам микроскопического анализа.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	
ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	уметь: - применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач владеть: - методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров. .
ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	
ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	уметь: - использовать знание анатомии пищевого сырья для уточнения потребительских свойств товаров

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Сем естр	
		1	2
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)		
занятия лекционного типа	0,5 (18)		
лабораторные работы	0,5 (18)		
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)		
курсовое проектирование (КП)	Нет		
курсовая работа (КР)	Нет		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Введение. История изучения клетки. Микроскопия.									
	1. Тема 1.Введение. История изучения клетки. Микроскопия.	2							
	2. Тема 1.Введение. История изучения клетки. Микроскопия.					2			
	3.							2	
	4. Тема 1.Введение. История изучения клетки. Микроскопия.							2	
2. Структурные элементы клетки									
	1. Тема2. Структурные элементы клетки	4							
	2. Тема2. Структурные элементы клетки					4			
	3.							4	
	4. Тема2. Структурные элементы клетки							4	
3. Ткани растительных организмов.									
	1. Тема3. Ткани растительных организмов.	4							

2. Тема3. Ткани растительных организмов.					4			
3.							4	
4. Тема3. Ткани растительных организмов.							4	
4. Строение и классификация плодов								
1. Тема4. Строение и классификация плодов	4							
2. Тема4. Строение и классификация плодов					4			
3.							4	
4. Тема4. Строение и классификация плодов							4	
5. Ткани животных организмов								
1. Тема 5.Ткани животных организмов	4							
2. Тема 5.Ткани животных организмов					4			
3.							4	
4. Тема 5.Ткани животных организмов							4	
5.								
Всего	18				18		36	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Леонтьев В. М., Стародуб О. А., Кротова И. В. Анатомия пищевого сырья: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиля 38.03.07.03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»](Красноярск: СФУ).
2. Леонтьев В. М., Стародуб О. А. Анатомия пищевого сырья: лаб. практикум для студентов специальности 080401.65 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).
3. Гуленкова М. А., Викторов В. П. Анатомия растений. Часть 1. Клетка. Ткани: Учебное пособие(Москва: Московский педагогический государственный университет).
4. Межевикина Ю. В., Леонтьев В. М. Анатомия пищевого сырья. Ч. 1 : Строение клетки: учеб. пособие для студентов специальности 061600 "Товароведение и экспертиза товаров (продовольств.)"(Красноярск: КГТЭИ).
5. Межевикина Ю. В., Леонтьев В. М. Анатомия пищевого сырья. Ч. 2 : Ткани растительных и животных организмов: учеб.-метод. пособие для студентов специальности 061601 "Товароведение и экспертиза товаров (продовольственных)"(Красноярск: КГТЭИ).
6. Ямских И. Е., Филиппова И. П. Анатомия и морфология растений: лабораторный практикум(Красноярск: СФУ).
7. Нилова Л.П. Анатомия пищевого сырья(Санкт-Петербург: Троицкий мост).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level(Microsoft® Windows® XP) Лицсертфикат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертфикат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus;
4. Kaspersky Endpoint.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности.

2. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:
3. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
4. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
5. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
6. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <http://encycl.yandex.ru>.
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?.
8. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru.
9. Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).