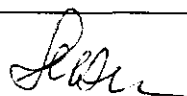


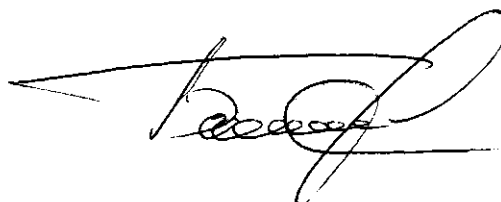
Дисциплин (модуль)	Анатомия пищевого сырья				
Содержание	<p>Раздел 1. Плоды и овощи как живой организм</p> <p>Раздел 2. Теоретические основы влияния факторов внешней среды на клетку при хранении и переработке плодов и овощей</p> <p>Раздел 3. Изменения химического состава и гистологии пищевого сырья при хранении и транспортировке</p> <p>Раздел 4. Органы размножения и индивидуальное развитие организмов</p> <p>Раздел 5. Особенности строения клетки и ткани пищевого животного сырья</p>				
Реализуемые компетенции	ПК-5; ПК-6; ПК-14); ПК-15				
Результаты усвоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать: основные понятия и термины анатомии, морфологии и гистологии высших растений и животных, имеющих пищевое значение</p> <p>уметь: применять основные приёмы микроскопической техники и проведения микрохимических реакций, позволяющих установить химическую природу и локализацию отдельных пищевых</p> <p>владеть: навыками применения основных сравнительно-морфологических и микроскопических методов для решения вопросов экспертизы продовольственных товаров</p>				
Трудоемкость, з.е.	2				
Объем занятий, часов	72	Лекции	Практические (семинарские занятия)	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	Всего	17	-	34	21
	В том числе в интерактивной форме	10	-		-
Формы самостоятельной работы студентов	<p>Самостоятельная подготовка к темам практических занятий</p> <p>Подготовка и написание рефератов.</p>				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет во 2 семестре				

Зав кафедрой Т и Э



М.Э.Ахмедов

Декан факультета



Н.Л.Баламирзоев