

## **Аннотация**

**к рабочей программе дисциплины «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов (срок обучения 3 года 10 мес.)**

### **1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» включена в общепрофессиональный цикл ОПОП по специальности.

### **2. Цель изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и умений в проведении исследований мяса и мясных продуктов; физико-химического и микробиологического контроля технологических процессов.

### **3. Структура дисциплины**

Строение состав и свойства мяса. Характеристика мяса как объекта технологии.

### **4. Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов ОК1-ОК 10, ПК 1.1 – 1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 5.1-5.5.

**иметь практический опыт:** исследования мяса и мясных продуктов; физико-химического и микробиологического контроля технологических процессов, оборудования и цеха.

**уметь** определять химический состав мяса и мясных продуктов;

проводить качественные и количественные анализы; оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов

**знать** химический состав живых организмов

свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот

характеристику ферментов;

характеристику

основных

процессов

автолитического измерения мяса при охлаждении и хранении

### **6. Общая трудоемкость дисциплины**

78 академических часов, из них аудиторных занятий – 52 ч., самостоятельная работа – 26 ч.).

### **7. Форма контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен.

### **8. Составитель:** к.т.н. доцент Дёркин А.Н.