

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» по специальности 19.02.08 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 ППССЗ 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 9, ПК 1.1 – 1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4.

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.