

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.06.2023 10:58:39

Уникальный программный ключ:

5258223550e99f5b237361160b644b7349086ab635f891f5298f017a1351fae

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОХИМИЯ МЯСА И МОЛОКА»**

**1. Цель дисциплины:** формирование знаний по химическому составу, пищевой и биологической ценности молока и мяса, молочных и мясных продуктов, изменению состава и свойств молока и мяса под влиянием различных факторов, биохимическим и физико-химическим процессам, протекающим при обработке молочного и мясного сырья, выработке различных молочных и мясных продуктов и изменению молочных и мясных продуктов при хранении и возникновении различных пороков.

### **Задачи:**

- научить студентов понимать биохимические процессы, протекающие при производстве и хранении молочных и мясных продуктов;
- научить студентов определять химический состав молока и мяса рационально использовать ресурсы;
- научить студентов определять пищевую и биологическую ценность молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов в освоении технологических процессов.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Учебная дисциплина «Биохимия мяса и молока» (Б1.В.03.02) относится к дисциплинам базовой, вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность (профиль) «Производство продовольственных продуктов».

### **3. Формируемые компетенции**

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-4** Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.

Индикаторы достижения компетенции:

- ПК 4.1 Демонстрирует специальные научные знания в .т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям);

- ПК 4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой знать: основные элементы деятельности, осваиваемой обучающимися уметь: выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики/

**4. Общая трудоемкость** дисциплины составляет 108 часов или 3 зачетные единицы.

**5. Форма контроля** – экзамен.