

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 28.09.2020 14:46:54  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ**  
**«ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И БИОХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ**  
**ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»**

Компонент	Вариативная часть / обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.07
Семестр	4
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	6/216
Компетенции	ПК-5

**Цели и задачи дисциплины**

Изучение дисциплины "Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов" базируется на знании блоков естественнонаучных и инженерных дисциплин Государственного образовательного стандарта и служит основой в изучении профилирующих дисциплин "Общая технология мясной отрасли", "Технология мяса и мясных продуктов", "Проектирование предприятий отрасли" и др.

**Цель** изучения дисциплины состоит в формировании у студентов прочных знаний и умений в отрасли физико-химических и биохимических основ производства мяса и мясных продуктов.

**В задачи дисциплины** входит приобретение теоретических знаний химического состава, структуры и свойств компонентов мясного сырья, механизмов их превращения в процессе хранения и переработки, влияние различных факторов на скорость и глубину процессов, изучение основ рационального управления технологическими процессами, гарантированного получения продуктов высокого качества и заданных свойств.

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины.**

В результате изучения дисциплины студенты должны **знать:**

- тканевый химический состав мяса, механизмы их биосинтеза и прижизненных функций;
- биохимическую характеристику мяса, роль ферментов в посмертных превращениях тканей;
- факторы определяющие качество и свойства мяса

**должен владеть:**

- терминами и определениями дисциплины;
- методами анализа и оценки физико-химических и биохимических процессов;
- теоретическими знаниями об автолитических изменениях в мясе и их влиянии на свойства мясного сырья и продуктов;
- теоретическими знаниями механизмов микробиологических процессов и их влияние на свойства мясного сырья и продуктов;

- методологией управления технологическими процессами в получении мясных продуктов с заданными свойствами и качеством.