

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.10.2022 11:49:05
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

1

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов»

Направление подготовки/специальность: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов продукции

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Задачи:

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 высокой качества и заданных свойств.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

«Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов» входит в вариативную часть обязательных дисциплин (Б1.О.21) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Химия
	2. Микробиология пищевых продуктов
	3. Биохимия
	4. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного сырья
	5. Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
Требования к предварительной подготовке обучающихся	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 уметь: - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции 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

	<p>процессов и их влияние на свойства мясного сырья и продуктов: -методологией управления технологическими процессами в получении мясных продуктов с заданными свойствами и качеством.</p>
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Демонстрирует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности	Знать: законы и методы научного исследования для решения задач профессиональной деятельности Уметь: применять законы и методы научного исследования для решения задач профессиональной деятельности; объяснять, описывать и интерпретировать решение учебных и профессиональных задач на основе имеющихся научных знаний Владеть: навыками применения законов и методов научного исследования для решения задач профессиональной деятельности; навыками объяснения, описания и интерпретации решения учебных и профессиональных задач на основе имеющихся научных знаний
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знать: <ul style="list-style-type: none"> • методы и схемы технологического контроля уметь: <ul style="list-style-type: none"> • работать и анализировать требования нормативно-технической документацией, применяемой в мясной отрасли • использовать новые приборы и новые методы исследования для решения новых технологических и научных задач; • проводить входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции владеть: <ul style="list-style-type: none"> • методиками технологического контроля производства продукции