

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.12.2018 13:53:36

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ

### РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.07 БИОХИМИЯ МЯСА И МОЛОКА

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель изучения** 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.

В связи с этим ставятся следующие **задачи**:

Изучить:

- Химический состав молока и мяса;
- Пищевую и биологическую ценность молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов;
- Биохимические процессы, протекающие при производстве и хранении молочных и мясных продуктов.

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

Дисциплина «Биохимия мяса и молока» является обязательной дисциплиной вариативной части (Б1.В.07) основной профессиональной образовательной программы.

#### 3. Формируемые компетенции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими

##### **Профессиональными компетенциями**

Готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня. (ПК-34).

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

#### 5. Форма контроля – зачёт