

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

Компонент	Вариативная часть
Индекс	Б1.В.02
Семестр	5
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	6/216
Компетенции	ОПК-2; ПК-5

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

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.

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.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ОПК; ПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5).