

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 22.06.2023 15:49:36

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb73726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	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
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> -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 <b>уметь:</b> - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции <b>владеть:</b> -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	<b>ОПК-2.1.</b> Демонстрирует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> законы и методы научного исследования для решения задач профессиональной деятельности <b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> 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	<b>ОПК-4.2.</b> Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• методы и схемы технологического контроля</li> </ul> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• работать и анализировать требования нормативно-технической документацией, применяемой в мясной отрасли</li> <li>• использовать новые приборы и новые методы исследования для решения новых технологических и научных задач;</li> <li>• проводить входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</li> </ul> <b>владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• методиками технологического контроля производства продукции</li> </ul>