

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ НИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
профессионального учебного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2022

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» является обязательной (вариативной) частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по Технологии мяса и мясных продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК, ЛР, ПК ОК 1-9, ЛР 1-17, ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.4.

1. 2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-9, ЛР 1-17, ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.4.	<ul style="list-style-type: none">- определять химический состав мяса и мясных продуктов;- проводить качественные и количественные анализы;- оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;	<ul style="list-style-type: none">- химический состав живых организмов;- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;- характеристику ферментов;- характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося - 22 часов.
консультации – 8 часа

1.4. Тематический план дисциплины:

Раздел 1.

Тема 1.1 Химический состав живых организмов. Белки.

Тема 1.2 Ферменты. Нуклеиновые кислоты.

Тема 1.3 Липиды. Углеводы.

Раздел 2.

Тема 2.1 Биохимия мышечной ткани и крови.

Тема 2.2 Биохимия соединительной и жировой тканей.

Тема 2.3 Биохимия покровной и нервной тканей.

Тема 2.4 Биохимия внутренних органов.

Тема 2.5 Химический состав мяса и его пищевая ценность. Автолитические изменения мяса при охлаждении и хранении.

Тема 2.6 Изменения мяса при замораживании.

Тема 2.7 Изменения мяса в процессе посола, при копчении и тепловом воздействии.

Раздел 3. Специальная микробиология

Тема 3.1 Микрофлора мяса животных и птиц. Изменение микрофлоры мяса при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума.

Тема 3.2 Микрофлора колбасных изделий.

Тема 3.3 Микробиология мясных консервов. Микрофлора яиц и яйцепродуктов.