

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
(срок получения СПО 3 года 10 мес.)

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ как общепрофессиональная дисциплина.

2. Целью изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» является формирование у студентов знаний и умений в проведении исследований мяса и мясных продуктов; физико-химического и микробиологического контроля технологических процессов.

3. Структура дисциплины

Строение и состав мяса. Характеристика мяса как объекта технологии.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения: интерактивная обучающая программа «Биохимия», лекция-визуализация, тестовые технологии, комбинированное практическое занятие профессиональной направленности.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, 3.1-3.4.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: химический состав живых организмов;

свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;

характеристику ферментов;

характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении;

уметь: 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;

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

7. Форма контроля

Экзамен – 5 семестр.

8. Составитель: Голубева Е. А., преподаватель, к. с.-х. н.