

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
по специальности 19.02.07 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 молока и молочных продуктов» входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ как общепрофессиональная дисциплина.

2. Целью изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов навыков, знаний и умений.

3. Структура дисциплины

Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов для профессиональных целей.

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 частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.6, 3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: химический состав живых организмов;

свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;

характеристику ферментов; состав молока;

основные группы микроорганизмов молока и молочных продуктов, в том числе используемые для получения заквасок;

пути попадания микроорганизмов в молоко;

характеристику основных химических, биохимических, физических и микробиологических процессов изменения молока и молочных продуктов при изготовлении, термической обработке и хранении;

влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов;

влияние заквасочных микроорганизмов на качество молочных продуктов.

уметь: определять химический состав молока и молочных продуктов;

проводить качественные и количественные анализы;

определять микрофлору молока и молочных продуктов;

оценивать степень выраженности процессов при термической обработке и хранении молока и молочных продуктов.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа; самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

7. Форма контроля

Экзамен – 6 семестр.

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