

АННОТАЦИЯ к рабочей программе учебной дисциплины

«Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-3; ПК-5.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- основных терминов и определений дисциплины;
- тканевого и химического состава мяса;
- факторов, определяющих качество сырья и готовой продукции
- автолитических изменений, происходящих в мясе и их влияние на свойства мясного сырья и продуктов;
- биохимических характеристик мяса, роль ферментов в посмертных превращениях тканей.

Умения:

- осуществлять методики анализа и проводить оценку физико-химических и биохимических процессов;
- управлять технологическими процессами получения мясных продуктов с заданными свойствами и требуемого качества.

Навык:

- приемов системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессах переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами.

Опыт деятельности:

- использования новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новой приборной техники и новых методов исследования.
- расчетов биологической, энергетической и пищевой ценности сырья и готовой продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 «Введение. Цель и задачи дисциплины. Ткани сельскохозяйственных животных и птиц, функциональные, химические особенности и технологическое значение» Раздел 2 «Общие сведения о биосинтезе и прижизненных функциях тканей. Дифференциация сырья. Метаболизм мышечной ткани» Раздел 3 «Автолитические изменения животных тканей»

Раздел 4 «Изменение мяса и мясопродуктов под действием ферментов микроорганизмов. Физико-химическая и биохимическая сущность барьерных технологий мяса и мясопродуктов»

Раздел 5 «Изменение свойств мяса и мясопродуктов под действием технологических факторов»

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий - Жуков Р.Б.