

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

АННОТАЦИЯ **к рабочей программе учебной дисциплины** **Химия и физика мяса**

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технологии пищевых производств, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).
- Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности (ОПК-1.2);
- Использует основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности (ОПК-1.3);

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности

Умение: решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности

Навык: использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности, основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности

Опыт деятельности: использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности, основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности

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. Образовательные технологии: зачёт.

5. Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий, к.с.-х.н., доцент Кустова О.С.