

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e0b8472ab7c50a0e05238041c0360477035257

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 11 августа 2020 г. № 936.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

(ОПК-2) - способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности:

Индикаторы достижения компетенций:

- применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1);

- применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.2).

ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-4.4 - Совершенствует методы моделирования продуктов и технологические процессы производства продуктов из сырья животного происхождения;

Знание: основные положения органической химии;

- основные направления развития теоретической и практической органической химии;
- фундаментальные разделы физической и коллоидной химии;
- поверхностные явления;

Умение: - выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента;

- проводить синтез органических соединений;

- использовать свойства органических веществ в лабораторной и производственной практике;

- решать типовые задачи по основным разделам курса физической и коллоидной химии;

- использовать законы физической и коллоидной химии при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

Навык: - практически применять наиболее распространенные методы анализа;

- обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов,
- работа в химической лаборатории;

- проведение химического анализа для последующего его использования в 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. Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет.

5. Разработчик доцент каф. пищевых технологий, канд. биол. наук Левковская Е.В.