

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОП. 06 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ**

Профессиональный учебный цикл

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

базовая подготовка форма
обучения очная

Троицк
2020

ОП. 06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов входит в профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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; знать:
 - химический состав живых организмов;
 - свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
 - характеристику ферментов;
 - характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.

Формируемые общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 60 часов; внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося- 22 час., консультации 8 час.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Специальная часть биохимии

Тема 1.1 Биохимия мышечной ткани и крови

Тема 1.2 Биохимия соединительной и жировой тканей

Тема 1.3 Биохимия покровной и нервной тканей

Тема 1.4 Биохимия внутренних органов, эндокринных и пищеварительных желез

Раздел 2. Биохимия мяса

Тема 2.1 Химический состав мяса и его пищевая ценность. Автолитические изменения мяса при охлаждении и хранении

Тема 2.2 Изменения мяса при замораживании. Биохимические изменения мяса под воздействием микроорганизмов

Тема 2.3 Изменения мяса в процессе посола и при копчении

Тема 2.4 Изменения мяса при тепловом воздействии