

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Наименование дисциплины: ОП. 06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов.

1. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- химический состав живых организмов;
- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- характеристику ферментов

характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении

2. Результаты освоения учебной дисциплины/профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения	Номер и наименование темы
ПК 1.1 Проводить приёмку всех видов скота, птицы и кроликов.	Уметь -определять химический состав мяса и мясных продуктов; Знать свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;	2.8
ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.	Уметь оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов Знать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы, кроликов.	Уметь проводить качественные и количественные анализы; Знать свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;	2.7; 2.8
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования	Уметь проводить качественные и количественные анализы;	2.8

первичного цеха и птищецеха		
ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Уметь проводить качественные и количественные анализы; Знать химический состав живых организмов;	1.3;1.6; 1.8
ПК 2.2 . Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	Уметь - определять химический состав мяса и мясных продуктов; Знать характеристику ферментов	2.7
ПК 2.3 . Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового комплекса	Уметь -определять химический состав мяса и мясных продуктов; Знать химический состав живых организмов;	2.7
ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	Уметь проводить качественные и количественные анализы; оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов Знать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7; 2.8
ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий	Уметь -определять химический состав мяса и мясных продуктов; проводить качественные и количественные анализы; Знать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7; 2.8;
ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Уметь - определять химический состав мяса и мясных продуктов; проводить качественные и количественные анализы; Знать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7; 2.8;
ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и	Уметь-определять химический состав мяса и мясных продуктов; Знать химический состав живых организмов;	2.8

полуфабрикатов		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знать химический состав живых организмов;	1.1;
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Уметь проводить качественные и количественные анализы; -определять химический состав мяса и мясных продуктов;	1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.10; 1.11; 2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7; 2.8;
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Уметь проводить качественные и количественные анализы;	2.8
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знать химический состав живых организмов; характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7; 2.8;
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Знать химический состав живых организмов;	1.1; 1.9
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с	Уметь - определять химический состав мяса и мясных продуктов; проводить качественные и количественные анализы;	1.2; 1.3; 1.4; 1.5 ; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 2.1; 2.2; 2.3; 2.4;

коллегами, руководством, потребителями		2.5; 2.6; 2.7; 2.8;
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	Уметь проводить качественные и количественные анализы; -определять химический состав мяса и мясных продуктов;	1.2; 1.3; 1.4; 1.5 ; 1.6; 1.7; 1.8;1.10; 1.11; 2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7; 2.8;
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знать свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;	1.1;
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Уметь оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов	1.3; 1.8; 1.10;
ОК 10 Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Знать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	1.1; 1.2; 1.3;1.6; 1.7; 1.8 1.9; 1.10

Содержание дисциплины:

Раздел I Общая биохимия

Тема 1.1 Общий химический состав живых организмов

Тема1.2 Белки и биологически активные вещества

Тема 1.3 Ферменты

Тема 1.4 Нуклеиновые кислоты

Тема 1.5 Липиды

Тема 1.6 Углеводы

Тема 1.7 Вода и минеральные вещества

Тема 1.8 Витамины

Тема 1.9 Обмен веществ как основной признак жизни

Тема 1.10 Пищевые вещества и пищеварение

Тема 1.11 Обмен углеводов, липидов, белков

Раздел II Техническая биохимия

Тема 2.1 Биохимия мышечной ткани

Тема 2.2 Биохимия крови

Тема 2.3 Биохимия соединительной ткани

Тема 2.4 Биохимия жировой ткани

Тема 2.5 биохимия кожного покрова

Тема 2.6 Биохимия нервной ткани

Тема 2.7 Биохимия внутренних органов

Тема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность