

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Е.А. Никонова, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.03.02 Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов

Цель освоения дисциплины: формировании прочных знаний и умений в отрасли физико-химических и биохимических основ производства мяса и мясопродуктов.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1 тканевый и химический состав мяса, биохимическую характеристику мяса, роль ферментов в посмертных превращениях тканей, автолитические изменения, происходящие в мясе и их влияние на свойства мясного сырья и продуктов Этап 2 факторы, определяющие качество и свойства мяса, механизмы микробиологических процессов и их влияние на свойства мясного сырья и продуктов	Этап 1: определять основные характеристики выпускаемых продуктов и разрабатывать ассортимент новых продуктов Этап 2: пользоваться современными методами контроля качества сырья и готовой продукции	Этап 1: терминами и определениями дисциплины Этап 2: методами анализа и оценки физико-химических и биохимических процессов

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Ткани и органы сельскохозяйственных животных

Тема 1. Мышечная ткань в производстве мясопродуктов

Тема 2. Химический состав мышечной ткани

Тема 3. Аутолитические изменения в мышечной ткани

Тема 4. Соединительные ткани

Тема 5. Внутренние органы

Тема 6. Использование крови в производстве мясопродуктов

Тема 7. Источники микроорганизмов в мясном производстве.

Раздел 2 Изменения в мясе в ходе технологических процессов

Тема 1. Физико-химические и структурно-механические свойства мяса и мясных продуктов

Тема 2. Изменения в мясе под действием физических и химических факторов

Тема 3. Биохимические изменения в мясе и мясопродуктах в ходе микробиологических процессов

Тема 4. Принципы создания комбинированных мясопродуктов

Тема 5. Общая характеристика контаминантов мяса и мясных продуктов

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 8 ЗЕ.