

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 15:26:27

Уникальный программный ключ:

5258223550ea0f9ab23726a1609b644b33d8986ab62558916288f013a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Биохимия сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3з.е.(108ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины – формирование знаний по химическому составу, пищевой и биологической ценности молока и мяса, молочных и мясных продуктов, изменению состава и свойств молока и мяса под влиянием различных факторов, биохимическим и физико-химическим процессам, протекающим при обработке молочного и мясного сырья, выработке различных молочных и мясных продуктов и изменению молочных и мясных продуктов при хранении и возникновении различных пороков.

1.2. Задачи:

- научить студентов понимать биохимические процессы, протекающие при производстве и хранении молочных и мясных продуктов;
- научить студентов определять химический состав молока и мяса рационально использовать ресурсы;
- научить студентов определять пищевую и биологическую ценность молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов в освоении технологических процессов.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина «Биохимия сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам базовой части, формируемой участниками образовательных отношений, (Б1.О.20) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
	Физиология и биохимия растений
Требования к предварительной подготовке обучающихся	Для эффективного изучения дисциплины «Биохимия сельскохозяйственной продукции» студент должен владеть знаниями в объеме средней школы, целостной системой научных знаний об окружающем мире, а именно знать:

	<p>основные законы и теории химии, классификацию и номенклатуру органических и неорганических соединений, основные биологические теорий, идеи и принципы, лежащие в основе современной научной картины мира; о строении, многообразии и особенностях биосистем;</p> <p>уметь: пользоваться исследовательскими методами биологических наук (цитологии, генетики, селекции, биотехнологии, экологии); методами самостоятельного проведения биологических исследований (наблюдения, измерение, эксперимент, моделирование) и грамотного оформления полученных результатов; взаимосвязью развития методов и теоретических обобщений в биологической науке, выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических конкретных веществ.</p> <p>владеть: умениями самостоятельно находить, анализировать и использовать информацию; пользоваться биологической и химической терминологией и символикой.</p>
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК - 1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных коммуникационных технологий	ОПК -1.2 Демонстрирует и использует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности	<p>Знать: основные естественно-научные законы</p> <p>Уметь: применять основные естественно-научные законы в практической деятельности</p> <p>Владеть: способность применять в профессиональной деятельности основные естественно-научные законы</p>