

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.07 БИОХИМИЯ МЯСА И МОЛОКА

1. Цель и задачи дисциплины

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.

В связи с этим ставятся следующие **задачи**:

Изучить:

- Химический состав молока и мяса;
- Пищевую и биологическую ценность молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов;
- Биохимические процессы, протекающие при производстве и хранении молочных и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Биохимия мяса и молока» является обязательной дисциплиной вариативной части (Б1.В.07) основной профессиональной образовательной программы.

3. Формируемые компетенции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими

Профессиональными компетенциями

Готовность к формированию профессиональной компетентности рабочего (специалиста) соответствующего квалификационного уровня. (ПК-34).

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачёт