

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 20.06.2026 16:56:29

Уникальный идентификатор документа: 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Биохимия сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Биотехнология высокотехнологичных производств

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

І. 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.

ІІ. 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.17) 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 объёме средней школы, целостной системой научных знаний об окружающем мире, а именно знать: 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; 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. владеть: умениями самостоятельно находить, анализировать и использовать информацию; пользоваться биологической и химической терминологией и символикой.
---	---

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

Коды	Формулиро	Индикаторы достижения	Планируемые
------	-----------	-----------------------	-------------

компе - тенци й	вка компетенци и	компетенции	результаты обучения по дисциплине
ОПК - 1	Способен решать типовые задачи профессиона льной деятельности на основе знаний основных законов математичес ких, естественной аучных и общепрофесс иональных дисциплин с применением информацио нно- коммуникац ионных технологий	ОПК -1.2 Демонстрирует и использует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности	Знать: биохимическое строения и свойства основных компонентов сельскохозяй-ственного сырья и продуктов переработки Уметь: использовать закономерности био- химических процессов и обосновывать техно- логические приемы производства пищевых продуктов Владеть: навыками выбора и анализа технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции