

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»
специальности среднего профессионального образования
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» относится к группе П - профессионального учебного цикла ОП -общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цели: формирование теоретических и практических знаний о биохимических процессах в мясе при хранении и обработке; формирование теоретических и практических знаний в области микробиологии мяса и мясных продуктов.

Задачи

- изучение химического состава живых организмов;
- изучение свойств белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- изучение характеристик ферментов;
- изучение характеристик основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении;
- изучение основных групп микроорганизмов мяса и мясных продуктов;
- изучение путей попадания микроорганизмов в мясо и мясные продукты;
- изучение влияния температуры хранения на микробиологические показатели качества мяса и мясных продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие общие компетенции.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен **знать**:

химический состав живых организмов; свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; характеристику ферментов; характеристику основных процессов автолитическо-го изменения мяса при охлаждении и хранении.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 72 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 ч;
- консультации – 4 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 20 ч.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Биохимия мяса и мясных продуктов

Тема 1.1. Биохимия мышечной, жировой, костной, соединительной тканей

Тема 1.2. Биохимические изменения мяса в процессе производства мясных продуктов

Раздел 2. Микробиология мяса и мясных продуктов

Тема 2.1. Микробиология мяса

Тема 2.2. Микробиология мясных продуктов

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: профессор Шеламова С. А.