

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ОПЦ.02 Биохимия мяса и молока
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ

Дисциплина ОПЦ.02 Биохимия мяса и молока относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

Дисциплина реализуется в 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины ОПЦ.02 Биохимия мяса и молока направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование теоретических и практических знаний о биохимических процессах в молоке и мясе при хранении и обработке;
- формирование теоретических и практических знаний в области биохимии молока и мяса.

Учебная дисциплина ОПЦ.02 Биохимия мяса и молока ориентирована на достижение следующих **задач**:

- формирование у обучающихся знаний химического состава мяса и мясного сырья;
- формирование у обучающихся знаний свойств белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- формирование у обучающихся знаний характеристик ферментов;
- формирование у обучающихся знаний состава молока;
- формирование у обучающихся знаний биохимических процессов при производстве продукции из мясного и молочного сырья;
- формирование умения использовать теоретические знания в практической деятельности определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- формирование умения организовывать приемку сырья, теххимический контроль производства продукции из мясного и молочного сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья.

уметь:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции;
- организовывать выполнение технологических операций производства мясной и молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с

технологическими инструкциями;

- организовывать входной контроль качества и безопасности мясного и молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья.

знать:

- химический состав мяса;
- свойства белков;
- химическую структуру и свойства липидов мяса и мясного сырья;
- химическую структуру и свойства углеводов мяса и мясного сырья;
- химическую структуру и свойства нуклеиновых кислот;
- характеристику и классификацию ферментов;
- химическую структуру и свойства белков молока.;
- химическую структуру и свойства углеводов молока;
- химическую структуру и свойства жиров молока;
- химическую структуру и свойства витаминов мясного и молочного сырья;
- биохимические процессы при переработке мясного и молочного сырья.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 60 часов;
- самостоятельная работа - 4 часа
- промежуточная аттестация – 6 часов;
- консультации – 2 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Биохимия мяса

Раздел II. Биохимия молока

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

6. Разработчик рабочей программы – профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Шеламова С.А.