

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОПЦ.02 Биохимия продуктов питания животного  
происхождения  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»  
Направленность «Производство молочной продукции»;  
«Производство продуктов питания из мясного сырья»**

**1. Место дисциплины в структуре ОПССЗ**

Учебная дисциплина ОПЦ.02 Биохимия продуктов питания животного происхождения относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина ОПЦ.02 Биохимия продуктов питания животного происхождения 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 учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины ОПЦ.02 Биохимия продуктов питания животного происхождения направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование теоретических и практических знаний о биохимических процессах в продуктах животного происхождения при хранении сырья, технологической обработке и хранении готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя способность:

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

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

**иметь практический опыт**

- определения биохимических показателей сырья и продуктов;
- сохранения качества сырья и готовой продукции;

**уметь:**

- проводить анализ биохимических изменений компонентов продуктов;
- анализировать результаты лабораторных исследований качества полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции;

**знать:**

- биохимический состав и свойства компонентов животного сырья;

- основы биохимических методов определения качества полуфабрикатов и готовых продуктов.

### **3. Общая трудоемкость дисциплины**

#### Направленность Производство молочной продукции

Учебная нагрузка (всего) - 72 ч, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 62 ч, консультации – 2 ч, самостоятельная работа – 4 ч, промежуточная аттестация – 6 ч.

#### Направленность Производство продуктов питания из мясного сырья

Учебная нагрузка (всего) - 72 ч, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 64 ч, консультации – 2 ч, самостоятельная работа – 2 ч, промежуточная аттестация – 6 ч.

### **4. Содержание дисциплины.**

Тема 1. Аминокислоты и белки

Тема 2. Нуклеиновые кислоты

Тема 3. Витамины

Тема 4. Ферменты

Тема 5. Углеводы

Тема 6. Липиды

### **5. Форма промежуточной аттестации – Экзамен.**

**6. Разработчик рабочей программы** – профессор кафедры пищевых систем и технологий Шеламова С.А.