

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на рабочую программу и ФОС**  
**учебной дисциплины «Биохимия молока и мяса»**  
**направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки**  
**сельскохозяйственной продукции**  
**Составитель рабочей программы: к.т.н., доцент каф. ТХПСХП**  
**ФГОУ ВО «Воронежский ГАУ» Ухина Е.Ю.**

Рабочая программа и ФОС учебной дисциплины «Биохимия молока и мяса» для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1330 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2015 г, регистрационный номер №39994. Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (протокол № 1 от 30.08.2017 г.) и рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

В рабочей программе и ФОС представлены: содержание обучения, последовательность изучения материала, распределение часов по разделам и темам, лекции и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся, формы и методы текущего контроля и оценки учебных достижений, промежуточной и итоговой аттестации студентов, рекомендуемая литература.

Все разделы рабочей программы ориентированы на достижение личностных, межпредметных и предметных результатов освоения и в полной мере отвечают требованиям стандарта. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения студентов.

Дисциплина «Биохимия молока и мяса» является важным звеном в подготовке технолога, специализирующегося на переработке продуктов животноводства. Знание основ биохимии молока и мяса имеет большое значение в совершенствовании технологических процессов, в повышении их эффективности, в производстве высококачественных пищевых продуктов.

**Предмет дисциплины:** химический состав сырья и производимых из него продуктов; физико-химические и биохимические процессы в производстве продуктов из молока и мяса и современные схемы анализа продуктов и сырья.

**Цель изучения дисциплины** - правильно применять основные методы анализа пищевого сырья для исследования конкретных пищевых объектов; применять теоретические знания и практические навыки для самостоятельного решения конкретных производственных задач.

**Основные задачи дисциплины:** рассмотреть современные представления о химическом составе, строении, свойствах и механизмах превращения различных биохимических веществ мясного и молочного сырья при хранении и переработке; осветить вопросы рациональной утилизации вторичных ресурсов; изложить биологические основы рационального питания

Предмет «Биохимия молока и мяса» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины» (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и является обязательным для освоения обучающимися, вне зависимости от профиля основной профессиональной образовательной программы.

В программе отражена максимальная учебная нагрузка, включающая в себя аудиторную учебную нагрузку и самостоятельную в соответствии с требованиями учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в форме защиты курсовой работы и зачета.

Разработанные формы и методы, отраженные в ФОС позволяют в полной мере осуществлять контроль и оценку результатов обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной литературы включает источники за последние 5 лет.

Программа дисциплины «Биохимия молока и мяса» выполнена на хорошем методическом уровне и может быть рекомендована для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рецензент:

Главный технолог  
ООО «АПК «ПРОМАГРО»



Кобзарев Дмитрий Владимирович