

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ НИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы дисциплины  
**ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов**  
профессионального учебного цикла  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2022

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

#### 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» является обязательной (вариативной) частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по Технологии мяса и мясных продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК, ЛР, ПК ОК 1-9, ЛР 1-17, ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.4.

#### 1. 2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-9, ЛР 1-17, ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.4.	<ul style="list-style-type: none"><li>- определять химический состав мяса и мясных продуктов;</li><li>- проводить качественные и количественные анализы;</li><li>- оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- химический состав живых организмов;</li><li>- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;</li><li>- характеристику ферментов;</li><li>- характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.</li></ul>

#### 1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;  
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося - 22 часов.  
консультации – 8 часа

#### 1.4. Тематический план дисциплины:

##### Раздел 1.

Тема 1.1 Химический состав живых организмов. Белки.

Тема 1.2 Ферменты. Нуклеиновые кислоты.

Тема 1.3 Липиды. Углеводы.

## **Раздел 2.**

Тема 2.1 Биохимия мышечной ткани и крови.

Тема 2.2 Биохимия соединительной и жировой тканей.

Тема 2.3 Биохимия покровной и нервной тканей.

Тема 2.4 Биохимия внутренних органов.

Тема 2.5 Химический состав мяса и его пищевая ценность. Автолитические изменения мяса при охлаждении и хранении.

Тема 2.6 Изменения мяса при замораживании.

Тема 2.7 Изменения мяса в процессе посола, при копчении и тепловом воздействии.

## **Раздел 3. Специальная микробиология**

Тема 3.1 Микрофлора мяса животных и птиц. Изменение микрофлоры мяса при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума.

Тема 3.2 Микрофлора колбасных изделий.

Тема 3.3 Микробиология мясных консервов. Микрофлора яиц и яйцепродуктов.