

3900

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**  
**Кафедра ветеринарной генетики и биотехнологии**

Рег. № ЗБЖ. 03-60014  
 «07» 10 2022г.



**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан биолого-технологического факультета  
**Жучаев К.В.**



Биолого-технологический факультет переименован в Институт экологической и пищевой биотехнологии в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

**ФГОС 2017 г.**  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ФТД.02 Биохимия молока и мяса**

Шифр и наименование дисциплины

**36.03.02 Зоотехния**

Код и наименование направления подготовки

**Профиль: Зоопсихология и благополучие животных**

Направленность (профиль)

Курс: 2,4

Семестр: 4,7

Факультет (институт)

Очная, заочная

БТФ

очная, заочная, очно-заочная

**Объем дисциплины (модуля)**

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	3/108	3/108		4/7
В том числе,				
<b>Контактная работа</b>	42	8		
Занятия лекционного типа	14	2		
Лабораторные занятия	28	6		
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	66	100		
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа				
Контрольная работа / реферат / РГР				
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	3	3		4/7

Новосибирск 2022

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.09.2017 №972.

**Программу разработал:**

Профессор кафедры ветеринарной  
генетики и биотехнологии, доктор  
биол. наук

(должность)



подпись

Короткевич О.С.

ФИО

## 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Биохимия молока и мяса в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (УК, ОПК, ПК, ПСК, ПКО, ПКР, ПКВ<sup>1</sup>):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<b>ПК-1</b> Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	<b>ИПК1.2</b> Обладает знаниями для организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	<b>Знать:</b> – биохимические процессы при хранении и переработке молочной и мясной продукции; биохимические и физико-химические изменения в молоке и мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов; <b>Уметь:</b> – применять специализированное оборудования для реализации поставленных задач; применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки молока и мяса; <b>Владеть:</b> – технические возможностями современного специализированного оборудования для обоснования технологий производства, хранения и переработки продукции молока и мяса;
<b>ПК-4</b> Способен использовать выведенные, усовершенствованные и сохраняемые породы, типы, линии животных	<b>ИПК4.1</b> Использует стандартные и/или специализированные информационные программы по обработке показателей продуктивности и воспроизводства животных и регистрации данных в базах по племенному животноводству	<b>Знать:</b> – химический состав молока и мяса; технологии и методы исследования мяса и молока; принципы работы специализированного оборудования; <b>Уметь:</b> – использовать оценку качества продукции молока и мяса для дальнейшей ее переработки; правильно выбрать метод аутентификации молока и мяса; <b>Владеть:</b> – интерпретацией полученных результатов; навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств молока и мяса

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Биохимия молока и мяса относится к факультативной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Химия», «Морфология животных», «Биохимия», «Микробиология с основами вирусологии», «Физиология животных» и является основой для последующего

1 **УК** – универсальные компетенции, **ОПК** – общепрофессиональные компетенции, **ПК** – профессиональные компетенции, **ПСК** – профессионально-специализированные компетенции, **ПКО** – профессиональные компетенции, установленные ПООП как обязательные, **ПКР** – профессиональные компетенции, установленные ПООП как рекомендуемые, **ПКВ** – профессиональные компетенции, установленные ОО.

изучения дисциплин: «Технология первичной переработки продуктов животноводства», «Системы качества и безопасности продукции животноводства», «Органическое животноводство».

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная, очно-заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1.	<b>Биохимия мяса</b>					
1.1	Общая характеристика мяса	1	4	6	11	ПК-1 ПК-4
1.2	Биохимические процессы в мясе после убоя животных. Биохимия крови.	2	4	6	12	ПК-1 ПК-4
1.3	Биохимические изменения в мясе при обработке низкими температурами	1	2	6	9	ПК-1 ПК-4
1.4	Химические изменения в мясе при посоле	2	2	7	11	ПК-1 ПК-4
1.5.	Особенности биохимических изменений в мясе при копчении и термической обработке	2	4	8	14	ПК-1 ПК-4
2.	<b>Биохимия молока</b>					
2.1	Химический состав. Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, сливок, мороженого	2	4	8	14	ПК-1 ПК-4
2.2	Биохимические и физико-химические процессы при выработке кисло-молочных продуктов	2	4	8	14	ПК-1 ПК-4
2.3	Биохимические процессы при производстве масла, сыра и молочных консервов	2	4	8	14	ПК-1 ПК-4
	Зачет			9	9	
	<b>Итого</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>66</b>	<b>108</b>	

Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1.	<b>Биохимия мяса</b>					
1.1	Общая характеристика мяса	1	2	12	15	ПК-1 ПК-4
1.2	Биохимические процессы в мясе после убоя животных. Биохимия крови.			12	12	ПК-1 ПК-4
1.3	Биохимические изменения в мясе при обработке низкими температурами		2	12	14	ПК-1 ПК-4
1.4	Химические изменения в мясе при посоле			12	12	ПК-1 ПК-4
1.5.	Особенности биохимических изменений в мясе при копчении и термической обработке			12	12	ПК-1 ПК-4
2.	<b>Биохимия молока</b>					
2.1	Химический состав. Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, сливок, мороженого	1	2	12	15	ПК-1 ПК-4
2.2	Биохимические и физико-химические процессы при выработке кисло-молочных продуктов			12	12	ПК-1 ПК-4
2.3	Биохимические процессы при производстве масла, сыра и молочных консервов			12	12	ПК-1 ПК-4
	Зачет			4	4	
	<b>Итого</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>100</b>	<b>108</b>	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы, контрольной работы. Студенты могут участвовать в научно-исследовательской работе и в конференциях.

### 3.1. Содержание отдельных разделов и тем

#### Раздел 1. Биохимия мяса

#### Тема 1.1. Общая характеристика мяса

Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов. Биохимический состав мяса: вода, белки, липиды, углеводы, азотистые экстрактивные вещества, безазотистые экстрактивные вещества, витамины, минеральные вещества, ферменты. Оценка качества мяса по скору. Классификация мяса по видовой принадлежности. Искусственное мясо. Основные свойства мяса

Белки миофибрилл (миозин, актин, тропомиозин, тропонин, актомиозин), белки саркоплазмы (миоген, глобулин «х», миоальбумин, миоглобин и т.д.), белки сарколеммы (коллаген ретикулин, эластин и т.д.). Их основные свойства и функции. Биохимия мышечной, жировой, соединительной, костной и хрящевой тканей.

### **Тема 1.2. Биохимические процессы в мясе после убоя животных**

Динамика автолитических послееубойных процессов в мясе и ее варианты у разных видов животных. Процесс окоченения, разрешения окоченения, созревания и глубокого автолиза (загар мяса и гниение). Развитие дефектов мяса, вызванных предубойными стрессами (PSE, DFD). Профилактика предубойных стрессов. Вопросы регуляции мясной продуктивности.

Биохимия крови (состав, свойства). Продукция из крови (пищевая, кормовая, лечебная, техническая). Свертывание крови и методы предотвращения этого процесса (дефибринация и стабилизация). Обесцвечивание крови и ее консервирование.

### **Тема 1.3. Биохимические изменения в мясе при обработке низкими температурами**

Влияние замораживания мяса в различные сроки убоя на динамику автолитических процессов. Характеристика парного, остывшего, охлажденного, подмороженного, замороженного и размороженного мяса. Сублимированная сушка. Действие различных режимов хранения замороженного мяса на его биохимический статус, определяющий качество мяса. Отрицательное влияние холодового сокращения на качество мяса

### **Тема 1.4. Химические изменения в мясе при посоле**

Консервирующее действие поваренной соли, химизм действия нитратов и нитритов в процессе посола. Виды посола и их характеристика. Роль сахара, глутаминовой и аскорбиновых кислот при посоле мяса. Изменение окраски мяса и мясопродуктов и процессы регулирующие ее. Формирование вкусоароматических характеристик. Действие химических консервантов, антибиотиков, фитонцидов.

### **Тема 1.5. Особенности биохимических изменений в мясе при копчении и термической обработке**

Изменения физико-химических и биохимических процессов в мясе при холодном, горячем и смешанном копчении. Методы получения коптильного

дыма. Характеристика бездымового копчения. Особенности полициклических ароматических углеводородов (ПАУ). Положительные и отрицательные эффекты копчения. Биологическая оценка качества копченых продуктов.

Классификация способов тепловой обработки мясного сырья. Процесс варки, жаренья, баланшировки, стерилизации, пастеризации и т.д. Физико-химические процессы изменения структурных компонентов мяса.

## **Раздел 2. Биохимия молока**

### ***Тема 2.1. Химический состав. Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, сливок, мороженого***

Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Составные части молока: вода, сухое вещество, газы. Состав сухого вещества молока: сухой обезжиренный остаток (СОМО) и жир. Составные части СОМО: белки и небелковые азотистые соединения, углеводы, минеральные вещества, витамины, ферменты, иммунные тела, гормоны, пигменты. Газы молока. Посторонние химические вещества. Химические свойства молока: кислотность, окислительно-восстановительный потенциал. Физические свойства: плотность, вязкость, поверхностное натяжение, осмотическое давление, температура замерзания, электропроводность, тепловые свойства молока. Бактерицидные свойства молока. Влияние различных факторов на состав и свойства молока. Сравнение химического состава коровьего молока с молоком других видов животных. Белково-липидные комплексы молока. Молоко как питательный субстрат для бактерий. Пороки молока биохимического происхождения. Химический состав молозива.

Изменения состава и свойств молока при охлаждении и замораживании, при нагревании, механических воздействиях, фальсификации. Пороки молока биохимического происхождения. Процессы, протекающие при выработке питьевого молока, сливок и мороженого.

### ***Тема 2.2. Биохимические и физико-химические процессы при выработке кисло-молочных продуктов***

Виды брожения молочного сахара, как основа производства кисло-молочных продуктов. Коагуляция казеина. Влияние состава молока, бактериальных заквасок, технологического режима на процессы брожения лактозы и коагуляции казеина. Брожение молочного сахара. Гидролиз и окисление липидов. Распад белков и изменение аминокислот. Вкусовые и ароматические вещества молочных продуктов. Биохимические, структурно-механические и диетические свойства кисло-молочных продуктов. Пороки кисло-молочных продуктов.

### ***Тема 2.3. Биохимические процессы при производстве масла, сыра и молочных консервов***

Физико-химические основы производства масла способом сбивания сливок и способом преобразования высокожирных сливок. Влияние на процессы маслообразования химического состава жира и режимов подготовки сливок. Структурно-механические свойства масла. Биохимические и химические изменения масла в процессе хранения. Пороки масла.

Процесс сычужного свертывания молока. Физико-химические процессы при обработке сгустка, формировании, прессовании и посолке сыра. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров. Изменение лактозы, белковых веществ, жира. Изменение влаги и минеральных веществ. Образование вкусовых и ароматических веществ сыра при формировании рисунка и микроструктуры сыра. Особенности созревания отдельных видов сыров. Ускорение созревания сыров. Физико-химические процессы при производстве плавленых сыров. Пороки сыров.

Физико-химические процессы, протекающие при выработке сгущенного молока с сахаром, сгущенного пастеризованного и стерилизованного молока. Физико-химические процессы, протекающие при выработке сухих молочных продуктов. Пороки молочных консервов. Физико-химические процессы при производстве казеина, молочно-белковых концентратов (казеинатов, копреципитатов, концентратов сывороточных белков, молочного сахара).

Влияние условий хранения на качество молочных продуктов. Изменение молочных продуктов при хранении: молока, кисло-молочных продуктов, сгущенного молока сухих молочных продуктов, масла, сыров.

#### 4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

##### 4.1. Список основной литературы<sup>2</sup>

✓ 1. Коццаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для вузов / А. Г. Коццаев, С. Н. Дмитренко, И. С. Жолобова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 388 с. — ISBN 978-5-8114-7347-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158958>

✓ 2. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. В. Охрименко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-2237-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212429>

<sup>2</sup>Не более 3 источников;



#### 4.2. Список дополнительной литературы<sup>3</sup>

- ✓ 1. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1353318>
- ✓ 2. Ветеринарный контроль производства и реализации мяса животных (обзор нормативных актов). - Ставрополь : Энтропос, 2022. - 352 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864570>
- ✓ 3. Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2022. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1841087>
- ✓ 4. Чебакова, Г. В. Оценка качества молока и молочных продуктов : учебно-методическое пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Зачесова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 182 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010352-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1863147>

#### 4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>
2.	Аграрная российская информационная система	<a href="http://aris.ru/">http://aris.ru/</a>
3.	Единый сервисный портал Минсельхоза России	<a href="http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters">http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters</a>
4.	<u>Россельхознадзор Российской Федерации</u>	<a href="http://www.fsvps.ru/fsvps">http://www.fsvps.ru/fsvps</a>
5	Московский государственный университет прикладной биотехнологии (МГУПБ)	<a href="http://msaab.n4.biz/">http://msaab.n4.biz/</a>
6	Факультет пищевых биотехнологии южно-уральского государственного университета	<a href="http://eda.susu.ac.ru/obshie/uch_otdel.html">http://eda.susu.ac.ru/obshie/uch_otdel.html</a>
7	сайт для фермеров	<a href="http://webfermer.narod.ru/marker.htm">http://webfermer.narod.ru/marker.htm</a>
8	Химический состав молока	<a href="http://www.edka.ru/article/omoloke/como/himi4eckii_coctav_moloka.htm">http://www.edka.ru/article/omoloke/como/himi4eckii_coctav_moloka.htm</a>
9	Переработка молока	<a href="http://www.milkbranch.ru/publ/view/475.html">http://www.milkbranch.ru/publ/view/475.html</a>
10	Мясные технологии	<a href="http://www.meatbranch.com/literature/view/665.html">http://www.meatbranch.com/literature/view/665.html</a> <a href="http://www.meatbranch.com/literature/view/50.html">http://www.meatbranch.com/literature/view/50.html</a>
11	Учебный сервер РГАУ – МСХА имени	<a href="http://www.elearn.timacad.ru">http://www.elearn.timacad.ru</a>

<sup>3</sup> Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

	К.А.Тимирязева: учебно-методические комплексы по дисциплинам «Биохимия растений» и «Биохимия растительных продуктов», тесты по указанным дисциплинам;	
12	Электронно-библиотечная система НГАУ	<a href="http://nsau.edu.ru/library/e-catalogue/">http://nsau.edu.ru/library/e-catalogue/</a>
13	Электронная библиотечная система издательства «Лань»	<a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a>
14	Научная электронная библиотека eLibrary.ru	<a href="http://www.eLibrary.com">www.eLibrary.com</a>

#### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. **Биохимия молока и мяса:** методические указания по выполнению самостоятельной и контрольных работ/ сост. Короткевич О.С.; Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технологический факультет. - Новосибирск, 2022.- 55 с.  
<http://nsau.edu.ru/file/248131/>

2. **Биохимия молока и мяса:** методические разработки по выполнению лабораторных работ / сост. Короткевич О.С., Себежко О.И.; Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технологический факультет. - Новосибирск, 2022. - 55 с.  
<http://nsau.edu.ru/file/248121/>

#### 4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Использование видеопрокторов для демонстрации видеофильмов по биохимии сельскохозяйственной продукции

Таблица 4. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommande</i>	<i>Бесплатная</i>

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т. д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Видеофильмы	Производство мяса, Халяльный забой скота,	От 10 мин. 60

		Тайны еды. Мясо, Как производят бекон, Стимулятор роста «рактопамин» — что это, Какое оно есть. Молоко, Среда обитания. Молочные продукты, Кумыс, Среда обитания. Сыр или не сыр, Как оно есть Масло 2014., Анализатор качества молока «Лактан 1-4», Казеин, Проверка молока на качество в лаборатории	
2.	Презентации	По всему лекционному курсу	От 50 до 90 слайдов на презентацию
3.	Презентации производственных фирм	Ассортимент кисло-молочной продукции	3 шт
4.	Фотографии	Производственных процессов, химических соединений, биохимических процессов в мясе и молоке	В значительном количестве
5.	Документ	правила сертификации продукции животного происхождения Евросоюза	<a href="http://faolex.fao.org/docs/texts/ire54449.doc">http://faolex.fao.org/docs/texts/ire54449.doc</a>
6.	Документ	Сертификат на продукцию генной инженерии	<a href="http://cmmp.ru/page.aspx?id_page=861">http://cmmp.ru/page.aspx?id_page=861</a>
7.	Документ	<u>ГОСТ Р 21571-2014 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот</u>	46 с.
8.	Документ	ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести	12 с.
9.	Документ	ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки	23 с.
10.	Документ	ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия	11 с.
11.	Документ	ГОСТ 33674-2015 Кровь и продукты ее переработки. Технические условия	17 с.
12.	Документ	ГОСТ 23041-2015 Мясо и мясные продукты. Метод определения оксипролина	10 с.
13.	Документ	ГОСТ Р 52054-2003 Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия	12 с.
14.	Документ	ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения	15 с
15.	Документ	ГОСТ 32892-2014 Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности	13 с.

## 5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
А-1	Аудитория для занятий лекционного типа	Стационарный мультимедийный проектор, ноутбук, экран 3x4 м, доска маркерная, аудиооборудование (микрофон, колонки)
НК-502	Аудитория для занятий лекционного типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Стационарный мультимедийный проектор, ноутбук, экран 3x4 м, аудиооборудование (колонки)
НК-511	Аудитория для лабораторных и практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Стационарный мультимедийный проектор, ноутбук, экран 3x4 м, аудиооборудование (колонки), центрифуги 2 шт, рефрактометр, электрическая плитка

### 6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине (модулю) используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

Показатели оценивания	Результаты обучения	Критерии оценивания
Отлично	Знает терминологию и основные понятия биохимии молока и мяса, сущность биохимических явлений	Способен характеризовать, описывать, раскрывать сущность биохимических явлений, пользуясь принятой научной терминологией в области биохимии молока и мяса, четко осмысливает и выстраивает связи между различными биохимическими понятиями
	Умеет использовать основные научно-практические достижения, в которых показаны биохимические факты, идеи, гипотезы, закономерности, концепции, теории, для объяснения результатов исследований и решения профессиональных задач	Активно демонстрирует понимание сущности современных проблем и задач биохимии молока и мяса, квалифицированно оценивает характер, направленность и последствия влияния конкретной хозяйственной деятельности биохимические процессы живого организма, аргументирует выбор метода или алгоритма профессиональной задачи, умеет сравнивать и оценивать различные научные подходы к решению проблем и задач разных типов (фундаментальных, прикладных, исследовательских, методических, технологических) в

		области биохимии молока и мяса
	Владеет навыками построения развернутого, доказательного ответа на проблемный вопрос в области биохимии молока и мяса	Демонстрирует владение системой приемов анализа и логического изложения материала, четко аргументирует выбор предлагаемого варианта решения рассматриваемой проблемы, пользуясь глубокими знаниями основ биохимии молока и мяса, делает четкие выводы, адекватные поставленному вопросу.
Хорошо	Знает терминологию и основные понятия биохимии молока и мяса, сущность биохимических процессов	Использует базовые понятия и термины в области биохимии молока и мяса, в целом понимает сущность биохимических явлений, может выстроить связи между различными биохимическими понятиями и процессами
	Умеет использовать основные научно-практические достижения, в которых показаны биохимические факты, идеи, гипотезы, закономерности, концепции, теории для объяснения результатов исследований и решения профессиональных задач	Демонстрирует основные знания сущности современных проблем и задач биохимии молока и мяса, может оценить характер, направленность и последствия влияния хозяйственной деятельности на биохимические процессы живого организма, способен выбрать метод решения профессиональной задачи, характеризует различные научные подходы к решению проблем и задач разных типов (фундаментальных, прикладных, исследовательских, методических, технологических) в области биохимии молока и мяса
	Владеет навыками построения развернутого, доказательного ответа на проблемный вопрос в области биохимии молока и мяса	Демонстрирует владение приемами последовательного анализа и изложения материала, обосновывает выбор предлагаемого варианта решения рассматриваемой проблемы, подытоживая соответствующими выводами.
Удовлетворительно	Знает терминологию и основные понятия биохимии молока и мяса, сущность биохимических процессов	Дает определения основных биохимических понятий, испытывает затруднения при описании связей между различными биохимическими понятиями и явлениями
	Умеет использовать основные научно-практические достижения, в которых показаны биохимические факты, идеи, гипотезы, закономерности, концепции, теории для объяснения результатов исследований и решения профессиональных задач	Способен перечислить современные проблемы и задачи биохимии молока и мяса, описать научные подходы к решению типичных проблем и задач в области биохимии сельскохозяйственной продукции, может использовать полученные знания в области биохимии молока и мяса для решения профессиональных задач

	Владеет навыками построения развернутого, доказательного ответа на проблемный вопрос в области биохимии молока и мяса	Демонстрирует способность формулировать ответ на проблемный вопрос в области биохимии молока и мяса, находить типовое решение проблемы
Неудовлетворительно	Знает терминологию и основные понятия биохимии молока и мяса, сущность биохимических процессов	Не способен изложить основные биохимические понятия, затрудняется описать связи между различными биохимическими понятиями и явлениями
	Умеет использовать основные научно-практические достижения, в которых показаны биохимические факты, идеи, гипотезы, закономерности, концепции, теории для объяснения результатов исследований и решения профессиональных задач	Не имеет представления о современных проблемах и задачах биохимии молока и мяса, не знает научных подходов решения профессиональных задач
	Владеет навыками построения развернутого, доказательного ответа на проблемный вопрос в области биохимии молока и мяса	Не имеет навыков анализа материала и построения доказательного ответа на проблемный вопрос в области биохимии молока и мяса

### 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от « 29 » сентября 20 22 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры \_\_\_\_\_

протокол от « 5 » октября 2022 г. № 2

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

Н.Н. Кочнев

ФИО

Председатель учебно-методического совета

(должность)

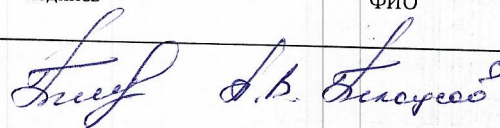


подпись

М.Л. Кочнева

ФИО

*Зам. декана БФР по УВР и ИС "Заседание факультетского совещания"*



Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

## АННОТАЦИЯ

### учебной дисциплины ФТД 02. Биохимия молока и мяса 36.03.02 Зоотехния

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Дисциплина относится к обязательной части.

Дисциплина ФТД 02. Биохимия молока и мяса в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (УК, ОПК, ПК, ПСК, ПКО, ПКР, ПКВ):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<b>ПК-1</b> Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	<b>ИПК1.2</b> Обладает знаниями для организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	<b>Знать:</b> – биохимические процессы при хранении и переработке молочной и мясной продукции; биохимические и физико-химические изменения в молоке и мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов; <b>Уметь:</b> – применять специализированное оборудования для реализации поставленных задач; применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки молока и мяса; <b>Владеть:</b> – техническими возможностями современного специализированного оборудования для обоснования технологий производства, хранения и переработки продукции молока и мяса;
<b>ПК-4</b> Способен использовать выведенные, усовершенствованные и сохраняемые породы, типы, линии животных	<b>ИПК4.1</b> Использует стандартные и/или специализированные информационные программы по обработке показателей продуктивности и воспроизводства животных и регистрации данных в базах по племенному животноводству	<b>Знать:</b> – химический состав молока и мяса; технологии и методы исследования мяса и молока; принципы работы специализированного оборудования; <b>Уметь:</b> – использовать оценку качества продукции молока и мяса для дальнейшей ее переработки; правильно выбрать метод аутентификации молока и мяса; <b>Владеть:</b> – интерпретацией полученных результатов; навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств молока и мяса

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных, самостоятельной работы.

Промежуточная форма контроля — зачет.