

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ

Декан
факультета Л.А. Морозова

« 30 » августа 2021 г.



Рабочая программа дисциплины

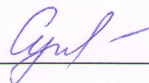
БИОХИМИЯ МОЛОКА И МЯСА

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции


Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

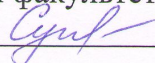
Лесниково
2021

Разработчик (и):
кандидат с.-х. наук, доцент _____  Н.А. Субботина

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства «30» августа 2021 г. (протокол № 1)

Завкафедрой,
доктор биол. наук, профессор _____  Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии «30» августа 2021 г. (протокол № 1)

Председатель методической комиссии факультета,
кандидат с.-х. наук, доцент _____  Н.А. Субботина

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование современных представлений и знаний о биологических веществах живых организмов, химическом составе сельскохозяйственной продукции животного происхождения (молоко, мясо), биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке.

В рамках освоения дисциплины «Биохимия молока и мяса» обучающиеся готовятся к решению следующих профессиональных задач:

- изучение важнейших биохимических процессов, происходящих в живых организмах, особенностях действия ферментов, витаминов и регуляции их активности, метаболических путей синтеза и распада биомолекул в организме;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина ФТД. 02 «Биохимия молока и мяса» относится к блоку ФТД «Факультативы» основной образовательной программы направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам: «Химия», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Генетика и биометрия» формирующим следующие компетенции: ОПК-1.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Биохимия молока и мяса», необходимы для успешного освоения последующих дисциплин образовательной программы: «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технология переработки мяса», «Технология переработки молока», а также выполнения выпускной квалификационной работы в части написания основного раздела.

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

| Компетенция | Индикаторы достижения формируемых компетенций | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|---|--|---|
| ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных зако- | ИД-2 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных | знать: - классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биологических соединений; - основные этапы обмена биологиче- |

| | | |
|---|--|--|
| нов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности | ских соединений; - биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; - способы выделения и исследования биоорганических соединений. уметь: - оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; - работать с лабораторным оборудованием. владеть: - навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий; - методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки. |
|---|--|--|

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 час.

| Вид учебной работы | Трудоемкость | |
|--|----------------------|------------------------|
| | очная форма обучения | заочная форма обучения |
| Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего | 36 | 8 |
| в т.ч. лекции | 10 | 4 |
| лабораторные занятия | 26 | 4 |
| самостоятельная работа | 72 | 96 |
| в т.ч. курсовая работа (проект) | - | - |
| Промежуточная аттестация (зачет) | 7 семестр | 5 семестр |
| Общая трудоемкость дисциплины | 108/ 3 ЗЕ | 108/ 3 ЗЕ |

4.2 Содержание дисциплины

| Наименование раздела учебной дисциплины/ укрупненные темы раздела | Основные вопросы темы | Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час. | | | | | | | | Коды формируемых компетенций |
|---|--|---|----------|----------|-----------|------------------------|----------|----|-----------|------------------------------|
| | | очная форма обучения | | | | заочная форма обучения | | | | |
| | | всего | лекция | ЛЗ | СРС | всего | лекция | ЛЗ | СРС | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 7 семестр | | | | | | 5 семестр | | | | |
| 1 Общая характеристика и классификация углеводов | | 12 | 2 | 2 | 8 | 10 | 2 | - | 8 | ОПК-1 |
| | 1. Классификация углеводов | | + | - | + | | + | - | + | |
| | 2. Моносахариды: строение, свойства. Качественные реакции на углеводы | | + | + | + | | + | - | + | |
| | 3. Дисахариды: строение, свойства | | + | - | + | | + | - | + | |
| | 4. Полисахариды: строение, свойства. Кислотный гидролиз крахмала и клетчатки | | + | - | + | | + | - | + | |
| Форма контроля | | устный опрос, вопросы к коллоквиуму № 1 | | | | вопросы к зачету | | | | |
| 2 Общая характеристика и классификация липидов | | 10 | 2 | 2 | 6 | 10 | - | - | 10 | ОПК-1 |
| | 1. Классификация липидов | | + | - | + | | - | - | + | |
| | 2. Простые липиды: строение, свойства. Растворение и эмульгирование жиров | | + | + | + | | - | - | + | |
| | 3. Сложные липиды: строение, свойства. Выделение и гидролиз лецитина. | | + | + | + | | - | - | + | |
| | 4. Биологическое значение липидов | | + | - | + | | - | - | + | |
| Форма контроля | | устный опрос, вопросы к коллоквиуму № 1 | | | | вопросы к зачету | | | | |
| 3 Биохимия белков | | 16 | 2 | 4 | 10 | 10 | 2 | - | 8 | |
| | 1. Функции белков | | + | - | + | | + | - | + | ОПК-1 |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|----------|----------|----------|------------------|---|---|-----------|--|
| | 2. Элементный состав белков. Качественные реакции на белки | | + | + | + | | + | - | + | |
| | 3. Физико-химические свойства белков. Амфотерные и буферные свойства растворов белков. Определение изоэлектрической точки белков. | | + | - | + | | + | - | + | |
| | 4. Виды связей в белковой молекуле | | + | - | + | | + | - | + | |
| | 5. Структуры белковых молекул | | + | - | + | | + | - | + | |
| | 6. Классификация белков | | + | - | + | | + | - | + | |
| Форма контроля | | устный опрос, коллоквиум № 1 | | | | вопросы к зачету | | | | |
| 4 Строение и свойства ферментов | | 10 | 2 | 2 | 6 | 10 | - | - | 10 | |
| | 1. Строение ферментов. Кофермент и его роль в составе фермента | | + | - | + | | - | - | + | |
| | 2. Строение и роль активного центра. Механизм действия ферментов | | + | - | + | | - | - | + | |
| | 3. Основные свойства ферментов: зависимость от температуры, значений pH, специфичность действия, влияние ингибиторов | | + | + | + | | - | - | + | |
| | 4. Классификация и номенклатура ферментов | | + | - | + | | - | - | + | |
| Форма контроля | | устный опрос, вопросы к коллоквиуму № 2 | | | | вопросы к зачету | | | | |
| 5 Строение, свойства и биологическое значение витаминов | | 10 | - | 4 | 6 | 10 | - | - | 10 | |
| | 1. Классификация и номенклатура витаминов | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 2. Жирорастворимые витамины: строение, свойства | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 3. Водорастворимые витамины: строение, свойства | | - | - | + | | - | - | + | |

ОПК-1

ОПК-1

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|----------|------------------|-----------|---|---|-----------|--------------|
| | 4. Биологическое значение витаминов (доклад) | | - | + | | | - | - | + | |
| Форма контроля | | доклады с презентацией, коллоквиум № 2 | | | вопросы к зачету | | | | | |
| 6 Обмен углеводов. Реакции брожения углеводов | | 14 | - | 2 | 12 | 10 | - | - | 10 | ОПК-1 |
| | 1. Регуляция уровня глюкозы в крови | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 2. Анаэробный распад углеводов в тканях | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 3. Аэробный распад углеводов в тканях | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 4. Виды брожения углеводов | | - | + | + | | - | - | + | |
| Форма контроля | | устный опрос, вопросы к коллоквиуму № 3 | | | вопросы к зачету | | | | | |
| 7 Обмен липидов | | 10 | - | 2 | 8 | 10 | - | - | 10 | ОПК-1 |
| | 1. Окисление глицерина и жирных кислот | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 2. Синтез жирных кислот | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 3. Определение кислотного и йодного числа жира | | - | + | + | | - | - | + | |
| Форма контроля | | устный опрос, вопросы к коллоквиуму № 3 | | | вопросы к зачету | | | | | |
| 8 Обмен аминокислот и белков | | 10 | - | 2 | 8 | 10 | - | - | 10 | ОПК-1 |
| | 1. Биологическая ценность белков. Азотистый баланс и его разновидности | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 2. Расщепление и всасывание белков в органах пищеварения. Ферментативный гидролиз белка | | - | + | + | | - | - | + | |
| | 3. Особенности обмена сложных белков | | - | - | + | | - | - | + | |

| | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|-----------|-----------|-----------|--------------------------------|----------|----------|-----------|-------|
| Форма контроля | | устный опрос, вопросы к коллоквиуму № 3 | | | | вопросы к зачету | | | | |
| 9. Биохимия молока | | 8 | 2 | 2 | 4 | 12 | - | 2 | 10 | ОПК-1 |
| | 1. Химический состав молока | | + | - | + | | - | - | + | |
| | 2. Физико-химические и бактерицидные свойства молока | | + | - | + | | - | - | + | |
| | 3. Физико-химические изменения молока при переработке | | + | - | + | | - | - | + | |
| | 4. Белки молока. Методы выделения и количественного определения | | + | + | + | | - | + | + | |
| Форма контроля | | устный опрос, вопросы к коллоквиуму № 3 | | | | устный опрос, вопросы к зачету | | | | |
| 10. Биохимия мяса | | 8 | - | 4 | 4 | 12 | - | 2 | 10 | |
| | 1. Химический состав мяса | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 2. Биохимические процессы в мясе после убоя | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 3. Биохимические изменения мяса при хранении, замораживании, термической обработке | | - | - | + | | - | - | + | |
| | 4. Выделение белков мышечной ткани. | | - | + | + | | - | + | + | |
| Форма контроля | | устный опрос, коллоквиум № 3 | | | | устный опрос, вопросы к зачету | | | | |
| Промежуточная аттестация | | Зачет | | | | зачет | | | | |
| Аудиторных и СРС | | 108 | 10 | 26 | 72 | 104 | 4 | 4 | 96 | |
| Зачет | | | | | | 4 | | | | |
| Всего часов | | 108 | | | | 108 | | | | |

5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, анализ и разбор конкретных ситуаций, имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В целом по дисциплине «Биохимия молока и мяса» в интерактивной форме проводится 33,3% аудиторных часов.

| Номер темы | Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии | | | | Всего |
|---|---|------|------------------------|------|---------------|
| | лекции | | лабораторные занятия | | |
| | форма | часы | форма | часы | |
| 1 | лекция-презентация | 2 | | | 2 |
| 2 | лекция-презентация | 2 | | | 2 |
| 3 | лекция-презентация | 2 | | | 2 |
| 4 | лекция-презентация | 2 | | | 2 |
| 5 | | | доклады с презентацией | | 2 |
| 9 | лекция-презентация | 2 | | | 2 |
| Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов) | | | | | 12 (33,3%) |

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Димитриев А.Д., Амбросьева Е.Д. Биохимия: Учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 168 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа. URL: <http://znanium.com/catalog/product/>

415230

2. Основы биологической химии: Учебное пособие / Горчаков Э.В., Багамаев Б.М., Федота Н.В. – М.: СтГАУ, Агрус, 2017. – 208 с. [Электронный ресурс] – Режим доступа. URL: <http://znanium.com/catalog/product/975942>
3. Рогожкин В.В., Рогожкина Т.В. Биохимия сельскохозяйственной продукции: Учебник. – СПб: ГИОРД, 2014. – 544 с. [Электронный ресурс] – Режим доступа. URL: <http://znanium.com/catalog/product/466478>

б) перечень дополнительной литературы

4. Зайцев С.Ю., Конопатов Ю.В. Биохимия животных. Фундаментальные и клинические аспекты: учебник для вузов. – СПб.: Лань, 2004. – 384 с. (55 экземпляров)
5. Метревели Т.В. Биохимия животных: учебник для вузов. – СПб.: Лань, 2005. – 296 с. (24 экземпляра)
6. Чиркин А.А., Данченко Е.О. Биологическая химия. – Минск: Вышэйшая школа, 2017. – 431 с. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1009567>

в) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Субботина Н.А. Биохимия сельскохозяйственной продукции: методические указания для выполнения лабораторных работ (очная форма обучения). – Курган. Изд-во КГСХА. 2019. (на правах рукописи)
2. Субботина Н.А. Биохимия сельскохозяйственной продукции: методические указания для выполнения лабораторных работ (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2019. (на правах рукописи)
3. Субботина Н.А. Биохимия сельскохозяйственной продукции: методические указания по самостоятельной работе студентов (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2019. (на правах рукописи)

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

www.eLIBRARY.RU – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;
https://vk.com/topic-50931475_27970352 – Биохимия. Медицинская литература Live;
http://kingmed.info/download.php?book_id=320 – KingMed.

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Sekurity лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|--|---|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус | Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор Hitachi CP-R56, копи-устройство Virtualink Mimio Xitor PC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки SvenSPS 678 2 18 W |
| Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 212, зооинженерный корпус | Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Технические средства обучения: весы с верхней чашкой 28619, водяная баня 12705, спиртовки на 100 мл, вытяжной шкаф, столы лабораторные, химические реактивы, лабораторная посуда, плакаты, таблицы |
| Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, специализированная лаборатория, аудитория № 214, зооинженерный корпус | Специализированная мебель: стол. Лабораторное оборудование: мельница МРП, фотоколориметр КФК-2, весы ВЛТ-150П, весы ВР 4149-11, вытяжной шкаф, мельница к инфропиду, плита электрическая Дарина ЕМ 341404, водяная баня 4811, прибор Со-кслета |
| Помещение для самостоятельной работы обучающихся, компьютерный класс, аудитория №100а, зооинженерный корпус | Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. |
| Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус | Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110а, главный корпус | Специализированная мебель: стеллажи. Сервер Intel Xeon E5620, Intel Pentium 4 - 7 шт., Intel Core 2 Quad Q 6600 – 3 шт. |

8 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Биохимия молока и мяса» представлен в Приложении 1.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объём часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п.4.2.

9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий

По дисциплине «Биохимия молока и мяса» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации, лекции с элементами беседы и дискуссии.

Конспектирование лекций – сложный вид аудиторной вузовской работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Это принесет больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Лабораторные занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы по изучению материала, обработке, проведению расчетов, систематизации и анализу данных, предложенных для изучения на занятии. Подготовка к занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме и отведенным на него временем, перечнем рекомендованной литературы. Планы семинарских занятий предполагают подготовку студентами докладов и сообщений. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного изложения мыслей по определенной проблеме. Кроме того, по отдельным темам курса студенты готовят презентационные проекты.

Лабораторные и семинарские занятия являются действенным средством усвоения курса дисциплины «Биохимия молока и мяса». Поэтому студенты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам занятий и результатам сдачи коллоквиумов студент получает допуск к зачету.

Для организации работы по подготовке студентов к лабораторным занятиям преподавателем разработаны следующие методические материалы:

1. Субботина Н.А. Биохимия сельскохозяйственной продукции: методические указания для выполнения лабораторных работ (очная форма обучения). – Курган. Изд-во КГСХА. 2019. (на правах рукописи)

2. Субботина Н.А. Биохимия сельскохозяйственной продукции: методические указания для выполнения лабораторных работ (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2019. (на правах рукописи)

9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи студентам в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку докладов, презентационных проектов. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, учебной и дополнительной литературой.

Самостоятельная работа студентов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;

- написание докладов, рефератов, курсовых и дипломных работ, составление графиков, таблиц, схем;

- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;

- подготовка к зачетам непосредственно перед ними.

Образовательной программой 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусмотрена одна промежуточная аттестация по дисциплине «Биохимия молока и мяса» в виде письменного зачета. Зачет – заключительная форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить полученные знания, углубить и систематизировать их. Готовясь к зачету, студент должен еще раз просмотреть материалы лекционных, лабораторных и семинарских занятий, повторить ключевые термины и определения по различным темам дисциплины. Для успешного повторения изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За неделю до проведения зачета преподаватель сообщает студентам вопросы, вынесенные для прохождения промежуточной аттестации.

Для организации самостоятельной работы студентов по освоению дисциплины «Биохимия молока и мяса» преподавателем разработаны следующие методические материалы:

1 Субботина Н.А. Биохимия сельскохозяйственной продукции: методические указания по самостоятельной работе студентов (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2019. (на правах рукописи)

10. Лист изменений в рабочей программе

Обязательной составляющей частью рабочей программы является лист обновления рабочей программы дисциплины, который расположен в конце рабочей программы (Приложение 2).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

БИОХИМИЯ МОЛОКА И МЯСА

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Биохимия молока и мяса» основной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2 В ходе освоения дисциплины «Биохимия молока и мяса» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация (итоговый контроль по данной дисциплине, предусмотренный учебным планом: на очной форме обучения – в 7 семестре, на заочной форме обучения – на 3 курсе).

1.3 Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Биохимия молока и мяса» является зачет

2 Перечень компетенций

(с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины)

| Контролируемые разделы, темы дисциплины | Код контролируемой компетенции | Наименование оценочного средства | | |
|--|--------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------|
| | | текущий контроль | | промежуточная аттестация |
| | | очная форма обучения | заочная форма обучения | |
| 1. Общая характеристика и классификация углеводов | ОПК-1 | устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1 | вопросы к экзамену | Зачет |
| 2. Общая характеристика и классификация липидов | ОПК-1 | устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1 | вопросы к зачету | |
| 3. Биохимия белков | ОПК-1 | устный опрос, коллоквиум №1 | вопросы к зачету | |
| 4. Строение и свойства ферментов | ОПК-1 | устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2 | вопросы к зачету | |
| 5. Строение, свойства и биологическое значение витаминов | ОПК-1 | доклады, коллоквиум №2 | вопросы к зачету | |
| 6. Обмен углеводов. Реакции брожения углеводов | ОПК-1 | устный опрос, вопросы к коллоквиуму №3 | вопросы к зачету | |
| 7. Обмен липидов | ОПК-1 | устный опрос, вопросы к коллоквиуму №3 | вопросы к зачету | |
| 8. Обмен аминокислот и белков | ОПК-1 | устный опрос, вопросы к коллоквиуму №3 | вопросы к зачету | |
| 9. Биохимия молока | ОПК-1 | устный опрос, вопросы к коллоквиуму №3 | устный опрос, вопросы к зачету | |
| 10. Биохимия мяса | ОПК-1 | устный опрос, коллоквиум №3 | устный опрос, вопросы к зачету | |

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

(необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Биохимия молока и мяса» не проводится

3.2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

3.2.1 Устный опрос (темы № 1-4; 6-10)

Текущий контроль по дисциплине «Биохимия молока и мяса» проводится в форме устного опроса во время проведения лабораторного занятия с целью оценки знаний и умений обучающихся.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ОПК-1.

Тема 1. Общая характеристика и классификация углеводов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Дайте определение углеводам.
2. Как классифицируют углеводы?
3. Напишите структурные формулы глюкозы и фруктозы (линейные и циклические).
4. Назовите основные методы обнаружения глюкозы, фруктозы и сахарозы в растворах
5. В чем сходство и различие в строении молекул крахмала и гликогена?
6. Напишите схему гидролиза крахмала и гликогена.
7. Как определить степень гидролиза крахмала?

Тема 2. Общая характеристика и классификация липидов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Перечислите основные классы липидов.
2. Какими физико-химическими свойствами обладают жиры?
3. Напишите формулу лецитина.
4. Какова роль фосфолипидов в организме?
5. Какие основные функции выполняют в организме липопротеины?
6. Какова основная роль стеридов?

Тема 3. Биохимия белков

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Что такое белок?
2. Как связаны между собой аминокислоты в молекуле белка?
3. Какие структуры белковых молекул вам известны?
4. Раскрыть основные функции белков.
5. Каков элементарный состав белков?

6. Какие виды связей присутствуют в белковой молекуле?
7. Каков механизм высаливания белков?

Тема 4. Строение и свойства ферментов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Какими основными свойствами обладают ферменты?
2. Как устроен активный центр фермента?
3. Какое практическое значение имеет изучение ферментов?
4. В чем выражается специфичность действия ферментов?
5. Как влияют на активность ферментов активаторы и ингибиторы?
6. На какие классы делятся ферменты? Что положено в основу классификации?

Тема 6. Обмен углеводов. Реакции брожения углеводов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Назовите основные виды брожения?
2. Какое значение имеет молочнокислое брожение?
3. Что общего в механизме процесса брожения и гликолизе?
4. Как доказать, что в процессе спиртового брожения образуется этиловый спирт?
5. Какие конечные продукты получаются при расщеплении углеводов в органах пищеварения?
6. В чем отличие анаэробной фазы окисления углеводов от аэробной фазы?
7. Какие механизмы регулируют уровень глюкозы в крови?

Тема 7. Обмен липидов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Где и каким образом происходит расщепление липидов в органах пищеварения?
2. Как регулируется обмен липидов в организме?
3. Как влияет содержание ненасыщенных жирных кислот на физико-химические свойства жира?
4. Где и как происходит окисление жирных кислот?
5. Какие конечные продукты образуются при окислении жирных кислот?

Тема 8. Обмен аминокислот и белков

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Назовите промежуточные и конечные продукты гидролиза белков.
2. Укажите основные пути расщепления аминокислот в организме.
3. Каким образом происходит обезвреживание аммиака в организме?
4. В чем заключаются особенности расщепления нуклеопротеинов?
5. В чем заключаются особенности расщепления хромопротеинов?

Тема 9. Биохимия молока

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Каков химический состав молока?
2. Какие белки содержатся в молоке?
3. Дайте характеристику липидов и углеводов, входящих в состав молока.
4. Что такое «бактерицидные свойства» молока?
5. Какие физико-химические свойства молока имеют значение при определении его качества?

Тема 10. Биохимия мяса

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Каков химический состав мяса?
2. Дайте характеристику мышечной, жировой, соединительной, костной и хрящевой тканей.
3. Какие биохимические процессы проходят в мясе после убоя?
4. Какие биохимические изменения происходят в мясе при хранении?

Ожидаемый результат: в результате освоения указанных тем дисциплины обучающиеся должны:

знать:

– классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

– способы выделения и исследования биоорганических соединений.

уметь:

– оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;

– работать с лабораторным оборудованием.

владеть:

– навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий;

– методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

Критерии оценки устного опроса:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения

знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ОПК-1 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.2.2 КОЛЛОКВИУМЫ

Текущий контроль по дисциплине «Биохимия молока и мяса» проводится в форме коллоквиумов с целью контроля учебного материала тем дисциплины, организованных как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ОПК-1.

Коллоквиум № 1 (по темам № 1-3)

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1. Моносахариды. Состав, строение, свойства.
2. Дисахариды. Состав, строение, свойства.
3. Полисахариды. Состав, строение, свойства.
4. Дать характеристику простых липидов (триглицеридов).
5. Дать характеристику восков и стеридов.
6. Дать характеристику сложных липидов.
7. Строение, свойства и классификация аминокислот.
8. Элементарный состав белков, Понятие полноценности белка.
9. Физико-химические свойства белков. Денатурация, высаливание, набухание, деструкция.
10. Структуры белковой молекулы.
11. Виды связей в белковой молекуле.
12. Современная классификация белков.
13. Дать характеристику простым белкам.
14. Дать характеристику сложным белкам.

15. Уметь писать формулы глюкозы и фруктозы (циклические и развернутые), холестерина, лецитина, уравнение образования триглицерида, образование пептидной связи, знать заменимые и незаменимые аминокислоты.

Ожидаемый результат: Обучающийся должен:

знать:

– классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

– способы выделения и исследования биоорганических соединений.

уметь:

– оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;

– работать с лабораторным оборудованием.

владеть:

– навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий;

– методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

Коллоквиум № 2 (по темам 4-5)

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1. Биологическая роль и содержание в продуктах витамина А
2. Биологическая роль и содержание в продуктах витамина Д
3. Биологическая роль и содержание в продуктах витамина Е
4. Биологическая роль и содержание в продуктах витамина С
5. Биологическая роль и содержание в продуктах витаминов группы В
6. Строение ферментов. Роль коферментов
7. Основные свойства ферментов
8. Активаторы и ингибиторы ферментов
9. Основы современной классификации ферментов
10. Биологическая роль витаминов. Классификация витаминов. Авитаминоз, гипо- и гипервитаминоз

Ожидаемый результат: Обучающийся должен:

знать:

– классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

– способы выделения и исследования биоорганических соединений.

уметь:

- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;
- работать с лабораторным оборудованием.

владеть:

- навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий;
- методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

Коллоквиум № 3 (по темам 6-10)

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1. Регуляция уровня глюкозы в крови
2. Анаэробный распад углеводов в тканях
3. Аэробный распад углеводов в тканях
4. Виды брожения углеводов
5. Регуляция обмена липидов в организме
6. Окисление глицерина и жирных кислот
7. Синтез жирных кислот в организме
8. Биологическая ценность белков. Азотистый баланс и его разновидности
9. Особенности обмена сложных белков
10. Химический состав молока.
11. Белки молока, их состав и значение в питании человека.
12. Липиды и углеводы, входящие в состав молока, их значение.
13. Физико-химические и бактерицидные свойства молока.
14. Химический состав мяса.
15. Биохимия мышечной, жировой, соединительной, костной и хрящевой тканей.
16. Биохимические процессы в мясе после убоя (посмертное окоченение, созревание, автолиз, загар мяса).
17. Биохимические изменения мяса при хранении, термической обработке, замораживании и дефростации.

Ожидаемый результат: обучающийся должен:

знать:

- классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- способы выделения и исследования биоорганических соединений.

уметь:

- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;

– работать с лабораторным оборудованием.

владеть:

– навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий;

– методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

Критерии оценки коллоквиумов:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ОПК-1 считается сформированной, если по результатам коллоквиума обучающийся получил оценку «удовлетворительно» «хорошо» или «отлично».

3.3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине, предусмотренные учебным планом

Не предусмотрены

3.3.2 Контрольные работы/ расчетно-графические работы, предусмотренные учебным планом

Не предусмотрены

3.3.3. Презентационные проекты по темам дисциплины

Контроль самостоятельной работы студентов по дисциплине «Биохимия молока и мяса» проводится в форме презентационных проектов обучающихся с целью контроля усвоения учебного материала отдельных тем дисциплины.

При подготовке к занятиям обучающиеся должны представить доклады с презентациями продолжительностью 7-10 минут. Темы докладов выбираются обучающимися самостоятельно из предложенного ниже списка.

Тема 6. Строение, свойства и биологическое значение витаминов

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ОПК-1.

Тематика докладов:

1. Биологическая роль витамина А.
2. Биологическая роль витамина Д.
3. Биологическая роль витамина Е.
4. Биологическая роль витамина К.
5. Биологическая роль витамина С.
6. Биологическая роль витамина В₁.
7. Биологическая роль витамина В₂.
8. Биологическая роль витамина В₃.
9. Биологическая роль витамина В₅.
10. Биологическая роль витамина В₆.
11. Биологическая роль витамина В₁₂.
12. Биологическая роль витамина В₉.

Форма отчетности: доклад с презентацией, представленный на занятии по дисциплине.

Ожидаемый результат: в результате самостоятельной подготовки презентации и доклада по данной теме дисциплины обучающийся должен:

знать:

– классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

– способы выделения и исследования биоорганических соединений.

уметь:

– оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;

– работать с лабораторным оборудованием.

владеть:

– навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий;

– методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

Шкала оценивания доклада с презентацией

| Оценка | Критерии |
|-----------------------|--|
| «Отлично» | <p>Знает классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; способы выделения и исследования биоорганических соединений.</p> <p>Умеет оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; работать с лабораторным оборудованием.</p> <p>Владеет навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий; методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.</p> |
| «Хорошо» | <p>Знает не в полном объеме классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; способы выделения и исследования биоорганических соединений.</p> <p>Умеет не в полном объеме оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; работать с лабораторным оборудованием.</p> <p>Владеет не в полном объеме навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий; методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.</p> |
| «Удовлетворительно» | <p>Знает в некоторой степени классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; способы выделения и исследования биоорганических соединений.</p> <p>Умеет в некоторой степени оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; работать с лабораторным оборудованием.</p> <p>Владеет в некоторой степени навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий; методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.</p> |
| «Неудовлетворительно» | <p>Не знает классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; способы выделения и исследования биоорганических соединений.</p> <p>Не умеет оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; работать с лабораторным оборудованием.</p> <p>Не владеет навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий.</p> |

Компетенция ОПК-1 считается сформированной, если по результатам доклада обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

3.4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по дисциплине «Биохимия молока и мяса» проводится в виде зачета с целью определения уровня знаний и умений обучающихся.

Образовательной программой 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и лабораторных занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ОПК-1.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачета)

1. Общая характеристика углеводов. Состав, строение, биологическая роль
2. Общая характеристика липидов. Строение и биологическая роль
3. Физико-химические свойства белков. Денатурация, высаливание, набухание
4. Виды связей в белковой молекуле. Структуры белковой молекулы
5. Современная классификация белков
6. Строение ферментов, роль кофермента и активного центра
7. Общие свойства ферментов. Активаторы и ингибиторы ферментов
8. Классификация витаминов. Биологическое значение витаминов. Анти-витамины. Понятие авитаминоза, гипо-, гипervитаминоза
9. Биологическая роль и содержание в продуктах жирорастворимых витаминов
10. Биологическая роль и содержание в продуктах водорастворимых витаминов
11. Уровень глюкозы в крови и его регуляция.
12. Анаэробный распад углеводов в тканях (гликолиз).
13. Аэробный распад углеводов в тканях (цикл Кребса).
14. Виды брожения углеводов.
15. Обмен липидов в тканях. Окисление глицерина и жирных кислот.

16. Биологическая ценность белков. Баланс азота и его разновидности
17. Обмен нуклеопротеидов и хромопротеидов в организме
18. Химический состав молока.
19. Белки молока, их состав и значение в питании человека.
20. Липиды и углеводы, входящие в состав молока, их значение.
21. Физико-химические и бактерицидные свойства молока.
22. Химический состав мяса.
23. Биохимия мышечной, жировой, соединительной, костной и хрящевой тканей.
24. Биохимические процессы в мясе после убоя (посмертное окоченение, созревание, автолиз, загар мяса).
25. Биохимические изменения мяса при хранении, термической обработке, замораживании и дефростации.

Ожидаемый результат: В результате освоения дисциплины «Биохимия молока и мяса» обучающийся должен:

знать:

– классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

– способы выделения и исследования биоорганических соединений.

уметь:

– оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;

– работать с лабораторным оборудованием.

владеть:

– навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий;

– методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: если обучающийся получил оценку «зачтено» компетенция ОПК-1 сформирована, если «не зачтено», то не сформирована.

4 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттеста-

ции студентов. Шкала для оценивания уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины представлена ниже:

Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме зачета

| Наименование показателя | Описание показателя | Уровень сформированности компетенции |
|-------------------------|--|---|
| Зачтено | <p>Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; способы выделения и исследования биоорганических соединений.</p> <p>Умеет оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; работать с лабораторным оборудованием.</p> <p>Владеет навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий; методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.</p> | Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся) |
| Не зачтено | <p>Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки. Не отвечает на дополнительные вопросы преподавателя. Не знает классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; способы выделения и исследования биоорганических соединений.</p> <p>Не умеет оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; работать с лабораторным оборудованием.</p> <p>Не владеет навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий; методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.</p> | Компетенция не сформирована |

Компетенция ОПК-1 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено»

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ,

определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по дисциплине «Биохимия молока и мяса» проводится в виде письменного зачета с целью определения уровня знаний, умений и навыков.

Образовательной программой 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и лабораторных занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающийся пользуется конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

Во время зачета обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, изложенные в билете. Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины. Полнота ответа определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.

Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

**Лист регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу
дисциплины**

«Биохимия молока и мяса»

в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции на 2021-2022 учебный год

Преподаватель

_____ Н.А. Субботина

Изменения утверждены на заседании кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства « ____ » _____ 2021 г.
(протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ Л.А. Морозова