

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)
Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства»

УТВЕРЖДАЮ:


Первый проректор
/ Т.Р. Змызгова /
«31» августа 20 23 г.


Рабочая программа учебной дисциплины

БИОХИМИЯ МОЛОКА И МЯСА

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

36.04.02 – Зоотехния

Направленность программы (профиль) – Технология производства и
переработки продуктов животноводства

Формы обучения: очная, заочная

Курган 2023

Рабочая программа дисциплины «Биохимия молока и мяса» составлена в соответствии с учебными планами по программам магистратуры «Зоотехния» («Технология производства и переработки продуктов животноводства»), утвержденными:

- для очной формы обучения «30» июня 2023 года;
- для заочной формы обучения «30» июня 2023 года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства» «28» августа 2023 года, протокол № 1.


Рабочую программу составил
к.с.-х.н., доцент

 Н.А. Субботина

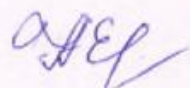
Согласовано:
Заведующий кафедрой
«Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

 Л.А. Морозова

Руководитель
программы магистратуры,
д.с.-х.н., профессор

 И.Н. Миколайчик

Начальник учебно-методического отдела
Лесниковского филиала
ФГБОУ ВО «КГУ»

 А.У. Есембекова

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 3 зачетных единицы трудоемкости (108 академических часов)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		1
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов в том числе:	36	36
Лекции	10	10
Практические работы	-	-
Лабораторные работы	26	26
Самостоятельная работа, всего часов в том числе:	72	72
Подготовка курсовой работы	-	-
Подготовка к зачету	18	18
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	54	54
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	108	108

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		3
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов в том числе:	14	14
Лекции	4	4
Лабораторные работы	10	10
Самостоятельная работа, всего часов в том числе:	94	94
Курсовая работа (проект)	-	-
Подготовка к зачету	18	18
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	76	76
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	108	108

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина ФТД.02 «Биохимия молока и мяса» входит в факультативную часть блока ФТД основной образовательной программы направления 36.04.02 Зоотехния.

Дисциплина «Биохимия молока и мяса» направлена на формирование современных представлений и знаний о биоорганических веществах живых организмов, химическом составе сельскохозяйственной продукции животного происхождения (молоко, мясо), биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке.

Изучение дисциплины «Биохимия молока и мяса» играет важную роль в подготовке магистра.

Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по естественнонаучным и математическим дисциплинам в объеме программы бакалавриата (специалитета). Программа курса также строится на предпосылке, что обучающиеся владеют основными приемами сбора, анализа и оценки информации, базовыми знаниями.

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Биохимия молока и мяса», являются необходимыми для освоения последующих дисциплин:

- Пищевые и биологически активные добавки;
- Технология мяса и мясных продуктов;
- Технология молока и молочных продуктов.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Целью изучения дисциплины «Биохимия молока и мяса» является формирование современных представлений и знаний о биоорганических веществах живых организмов, химическом составе сельскохозяйственной продукции животного происхождения (молоко, мясо), биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке.

Задачами освоения дисциплины «Биохимия молока и мяса» является:

- изучение студентами 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.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК-4).

В результате изучения 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 биологической химии, в том числе с использованием современных информационных технологий;
 - методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-тематический план

Очная форма обучения

Рубеж	Но- мер раз- дела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
			Лекции	Прак- тич. за- нятия	Ла- бор. ра- боты
Рубеж 1	1	Химический состав и физико-химические свойства молока. Пороки молока биохимического происхождения	2	-	6
	2	Молоко как технологический продукт. Физико-химические и биохимические процессы при производстве кисломолочных продуктов	2	-	2
	3	Физико-химические и биохимические процессы при производстве сливочного масла	-	-	2
	4	Физико-химические и биохимические процессы при производстве сыров	2	-	2
	5	Физико-химические и биохимические процессы при производстве молочных консервов	-	-	2
		<i>Рубежный контроль №1</i>	–		2
Рубеж 2	6	Химический состав и физико-химические свойства мяса	2	-	4
	7	Биохимические процессы в мясе после убоя. Созревание мяса, автолиз	2	-	2
	8	Биохимические изменения мяса при хранении, замораживании, термической обработке	-	-	2
		<i>Рубежный контроль №2</i>	–		2
Всего:			10	-	26

Заочная форма обучения

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контакт- ной работы с преподавателем		
		Лек- ции	Практич. занятия	Лабораторные работы
1	Химический состав и физико-химические свойства молока. Пороки молока биохимического происхождения	2	-	-
2	Молоко как технологический продукт. Физико-химические и биохимические процессы при производстве кисломолочных продуктов	-	-	2
3	Физико-химические и биохимические процессы при производстве сливочного масла	-	-	2
4	Физико-химические и биохимические процессы при производстве сыров	-	-	2
5	Физико-химические и биохимические процессы при производстве молочных консервов	-	-	-
6	Химический состав и физико-химические свой-	2	-	-

	ства мяса			
7	Биохимические процессы в мясе после убоя. Созревание мяса, автолиз	-	-	2
8	Биохимические изменения мяса при хранении, замораживании, термической обработке	-		2
Всего:		4	-	10

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Тема 1. Химический состав и физико-химические свойства молока. Пороки молока биохимического происхождения

Составные части молока. Органолептические, физико-химические и технологические свойства молока. Пороки молока биохимического происхождения

Тема 2. Молоко как технологический продукт. Физико-химические и биохимические процессы при производстве кисломолочных продуктов

Физико-химические и биохимические процессы при производстве кисломолочных продуктов. Брожение молочного сахара. Коагуляция казеина и гелеобразование

Тема 3 Физико-химические и биохимические процессы при производстве сливочного масла

Влияние режимов пастеризации сливок на процесс маслообразования. Изменения сливочного масла в процессе хранения. Пороки масла.

Тема 4. Физико-химические и биохимические процессы при производстве сыров

Биохимические и физико-химические процессы при обработке сгустка. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыра. Физико-химические процессы при производстве плавленых сыров

Тема 5. Физико-химические и биохимические процессы при производстве молочных консервов

Термоустойчивость молока. Особенности пастеризации, сгущения, стерилизации и сушки молока. Пороки молочных консервов

Тема 6. Химический состав и физико-химические свойства мяса

Мышечная ткань. Соединительная ткань. Жировая ткань. Костная и хрящевая ткани. Покровная ткань и ее производные. Пищевая ценность мяса.

Тема 7. Биохимические процессы в мясе после убоя. Созревание мяса, автолиз

Понятие об автолизе, стадии автолиза. Автолитические изменения углеводов и белков, их значение. Влияние различных факторов на скорость автолитических изменений мяса. Понятие о мясе с нетрадиционным характером автолиза

Тема 8. Биохимические изменения мяса при хранении, замораживании, термической обработке

Биохимические изменения мяса при охлаждении и хранении в охлажденном виде. Изменения мяса в процессе замораживания и хранения в замороженном виде. Цель и методы тепловой обработки. Нагрев при умеренных и высоких температурах.

4.3. Лабораторные работы

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Наименование практического занятия и лабораторной работы	Норматив времени, час.	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Химический состав и физико-химические свойства молока. Пороки молока биохимического происхождения	Белки молока. Определение белков молока	6	-
		Жиры молока. Определение жиров молока		
		Определение физико-химических показателей молока		
2	Молоко как технологический продукт. Физико-химические и биохимические процессы при производстве кисломолочных продуктов	Сычужная свертываемость молока. Пороки кисломолочных продуктов	2	2
3	Физико-химические и биохимические процессы при производстве сливочного масла	Определение термоустойчивости сливочного масла.	2	2
4	Физико-химические и биохимические процессы при производстве сыров	Определение точки флокуляции. Определение степени зрелости сыра.	2	2
5	Физико-химические и биохимические процессы при производстве молочных консервов	Контроль пастеризации молока	2	-
		Рубежный контроль 1	2	-
6	Химический состав и физико-химические свойства мяса	Выделение белков мышечной ткани и изучение их свойств	4	-
7	Биохимические процессы в мясе после убоя. Созревание мяса, автолиз	Исследование свежести мяса	2	2
8	Биохимические изменения мяса при хранении, замораживании, термической обработке	Определение влагосодерживающей способности модельного фарша	2	2
		Рубежный контроль 2	2	-
		Всего:	26	10

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При прослушивании лекций рекомендуется в конспекте отмечать все важные моменты, на которых заостряет внимание преподаватель, в частности те, которые направлены на качественное выполнение соответствующей лабораторной работы.

Преподавателем запланировано использование при чтении лекций технологии учебной дискуссии. Поэтому рекомендуется фиксировать для себя интересные моменты с целью их активного обсуждения на дискуссии в конце лекции.

Залогом качественного выполнения лабораторных занятий является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале лабораторного занятия.

Преподавателем запланировано применение на лабораторных занятиях технологий развивающейся кооперации, коллективного взаимодействия, разбора конкретных ситуаций. Поэтому приветствуется групповой метод выполнения лабораторных занятий, а также взаимооценка и обсуждение результатов выполнения лабораторных занятий.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями.

Для текущего контроля успеваемости по очной форме обучения преподавателем используется балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности. Поэтому настоятельно рекомендуется тщательно прорабатывать материал дисциплины при самостоятельной работе, участвовать во всех формах обсуждения и взаимодействия, как на лекциях, так и на лабораторных занятиях в целях лучшего освоения материала и получения высокой оценки по результатам освоения дисциплины.

Выполнение самостоятельной работы подразумевает подготовку к лабораторным занятиям, к рубежным контролям, подготовку доклада, подготовку к экзамену.

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:

Рекомендуемый режим самостоятельной работы

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Самостоятельное изучение тем дисциплины:	39	71
1. Химический состав и физико-химические свойства молока. Пороки молока биохимического происхождения	4	8
2. Молоко как технологический продукт. Физико-химические и биохимические процессы при производстве кисломолочных продуктов	4	10
3. Физико-химические и биохимические процессы при производстве сливочного масла	4	10
4. Физико-химические и биохимические процессы при произ-	4	10

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
водстве сыров		
5. Физико-химические и биохимические процессы при производстве молочных консервов	8	10
6. Химический состав и физико-химические свойства мяса	6	8
7. Биохимические процессы в мясе после убоя. Созревание мяса, автолиз	5	8
8. Биохимические изменения мяса при хранении, замораживании, термической обработке	4	7
Подготовка к лабораторным занятиям (по 1 часу на каждое занятие)	11	5
Подготовка к рубежным контролям (по 2 часа на каждый рубеж)	4	-
Подготовка к зачету	18	18
Всего:	72	94

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Перечень оценочных средств

1. Балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности обучающихся в КГУ (для очной формы обучения).
2. Перечень вопросов для рубежного контроля №1 (модуль 1) (для очной формы обучения).
3. Перечень вопросов для рубежного контроля №2 (модуль 2) (для очной формы обучения).
4. Перечень вопросов к зачету.

6.2. Система балльно-рейтинговой оценки работы студентов по дисциплине

№	Наименование	Содержание						
1	Распределение баллов за семестры по видам учебной работы, сроки сдачи учебной работы (доводятся до сведения обучающихся на первом учебном занятии)	Распределение баллов за 2 семестр						
		Вид учебной работы:	Посещение лекций	Выполнение и защита практических работ	Выполнение и защита лабораторных работ	Рубежный контроль 1,2		Зачет
						Модуль 1	Модуль 2	
		Балльная оценка:	До 15	-	До 33	До 12	До 10	До 30
	Примечания	5 лекций по 3 балла	-	11 лабораторных работ по 3 балла	на 8-ой лабораторной работе	на 13-ой лабораторной работе		
2	Критерий пересчета баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре и зачета	60 и менее баллов – не зачтено; 61 и более баллов – зачтено.						
3	Критерии допуска к промежуточной аттестации, возможности получения автоматического зачета (экзаменационной оценки) по дисциплине, возможность получения бонусных баллов	<p>Для допуска к промежуточной аттестации по дисциплине за семестр обучающийся должен набрать по итогам текущего и рубежного контролей не менее 51 балла. В случае если обучающийся набрал менее 51 балла, то к аттестационным испытаниям он не допускается.</p> <p>Для получения зачета без проведения процедуры промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в ходе текущего и рубежных контролей не менее 61 балла. В этом случае итог балльной оценки, получаемой обучающимся, определяется по количеству баллов, набранных им в ходе текущего и рубежного контролей. При этом, на усмотрение преподавателя, балльная оценка обучающегося может быть повышена за счет получения дополнительных баллов за академическую активность.</p> <p>Обучающийся, имеющий право на получение оценки без проведения процедуры промежуточной аттестации, может повысить ее путем сдачи аттестационного испытания. В случае получения обучающимся на аттестационном испытании 0 баллов итог балльной оценки по дисциплине не снижается.</p> <p>За академическую активность в ходе освоения дисциплины, участие в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности обучающемуся могут быть начислены дополнительные баллы. Максимальное количество дополнительных баллов за академическую активность оставляет 30.</p> <p>Основанием для получения дополнительных баллов являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение дополнительных заданий по дисциплине, дополнительные баллы начисляются преподавателем; - участие в течение семестра в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности КГУ. 						

№	Наименование	Содержание
4	<p>Формы и виды учебной работы для неуспевающих (восстановившихся на курсе обучения) обучающихся для получения недостающих баллов в конце семестра</p>	<p>В случае если к промежуточной аттестации (зачету) набрана сумма менее 51 балла, обучающемуся необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней (зачетной) недели семестра.</p> <p>Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется преподавателем.</p>

6.3. Процедура оценивания результатов освоения дисциплины

Рубежные контроли проводятся в письменной форме.

Рубежный контроль 1 предполагает выполнение лабораторных занятий и ответы на три вопроса по темам 1-5. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Рубежный контроль 2 предполагает выполнение лабораторных занятий и ответы на два вопроса по темам 6-8. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Перед проведением каждого рубежного контроля преподаватель прорабатывает со студентами основной материал соответствующих разделов дисциплины в форме краткой лекции-дискуссии.

Преподаватель оценивает в баллах результаты рубежных контролей 1,2 и заносит в ведомость учета текущей успеваемости. Максимальная оценка за каждый из ответов на вопросы составляет 4-5 баллов.

Зачет проводится в письменной форме и состоит из ответа на 2 теоретических вопроса. Время, отводимое студенту на подготовку к ответу, составляет 30 минут. Максимальная оценка за ответ на каждый вопрос составляет 15 баллов.

Результаты текущего контроля успеваемости и зачета заносятся преподавателем в экзаменационную ведомость, которая сдается в организационный отдел института в день зачета, а также выставляются в зачетную книжку студента.

6.4. Примеры оценочных средств для рубежных контролей и зачета

Перечень вопросов к рубежному контролю №1:

1. Средний химический состав коровьего молока
2. Белки молока
3. Жиры молока
4. Углеводы и минеральные вещества молока. Роль кальция в технологических процессах
5. Физико-химические показатели молока
6. Технологические показатели молока. Методики определения технологических показателей
7. Плотность молока. Методика определения плотности молока
8. Кислотность молока. Методика определения кислотности молока
9. Определение массовой доли белков в молоке (метод формольного титрования)
10. Методика определения массовой доли жира в молоке
11. Изменение молока при хранении и охлаждении
12. Изменение молока при замораживании
13. Изменение составных частей молока при тепловой обработке
14. Изменение молока при сгущении и сушке
15. Брожение молочного сахара
16. Роль продуктов брожения при формировании вкуса, аромата и консистенции молочных продуктов
17. Гидролиз белков и изменение аминокислот при переработке молока
18. Сычужное свертывание молока
19. Изменение молочного жира и фосфолипидов
20. Окисление липидов и порча молочных продуктов

Перечень вопросов к рубежному контролю №2:

1. Структура, состав и свойства мышечной ткани
2. Основные белки мышечной ткани и их важнейшие свойства
3. Строение и состав костной и хрящевой тканей
4. Свойства белков костной и хрящевой тканей
5. Сущность созревания мяса. Факторы, влияющие на скорость созревания мяса
6. Характеристика свойств мяса на разных стадиях автолиза
7. Понятие о мясе с нетрадиционным характером автолиза
8. Цель и способы охлаждения мясного сырья. Изменения мяса при охлаждении и хранении в охлажденном виде
9. Подмораживание мяса. Цель и режимы подмораживания
10. Способы замораживания и их сравнительная характеристика. Механизм кристаллообразования
11. Изменения мяса в процессе замораживания и хранения в замороженном виде
12. Цель и методы тепловой обработки

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Средний химический состав коровьего молока
2. Белки молока
3. Жиры молока
4. Углеводы и минеральные вещества молока. Роль кальция в технологических процессах
5. Физико-химические показатели молока
6. Технологические показатели молока. Методики определения технологических показателей
7. Плотность молока. Методика определения плотности молока
8. Кислотность молока. Методика определения кислотности молока
9. Определение массовой доли белков в молоке (метод формольного титрования)
10. Методика определения массовой доли жира в молоке
11. Изменение молока при хранении и охлаждении
12. Изменение молока при замораживании
13. Изменение составных частей молока при тепловой обработке
14. Изменение молока при сгущении и сушке
15. Брожение молочного сахара
16. Роль продуктов брожения при формировании вкуса, аромата и консистенции молочных продуктов
17. Гидролиз белков и изменение аминокислот при переработке молока
18. Сычужное свертывание молока
19. Изменение молочного жира и фосфолипидов
20. Окисление липидов и порча молочных продуктов
21. Структура, состав и свойства мышечной ткани
22. Основные белки мышечной ткани и их важнейшие свойства
23. Строение и состав костной и хрящевой тканей
24. Свойства белков костной и хрящевой тканей
25. Сущность созревания мяса. Факторы, влияющие на скорость созревания мяса
26. Характеристика свойств мяса на разных стадиях автолиза
27. Понятие о мясе с нетрадиционным характером автолиза
28. Цель и способы охлаждения мясного сырья. Изменения мяса при охлаждении и хранении в охлажденном виде

29. Подмораживание мяса. Цель и режимы подмораживания
30. Способы замораживания и их сравнительная характеристика. Механизм кристаллообразования
31. Изменения мяса в процессе замораживания и хранения в замороженном виде
32. Цель и методы тепловой обработки

6.5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Полный банк заданий для текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации по дисциплине, показатели, критерии, шкалы оценивания компетенций, методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательных результатов, приведены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

7.1. Основная литература

1. Рогожин В.В., Рогожкина Т.В. Практикум по биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2016. – 480 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69867>
2. Рогожин В.В. Биохимия сельскохозяйственной продукции: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 544 с. – Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/69865>
3. Степанова Н.Ю. Биохимия сельскохозяйственной продукции. Биологическая и пищевая ценность сырья и продукции: учебное пособие. – СПб.: СПбГАУ, 2018. – 81 с. – Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/162653>

7.2. Дополнительная литература

1. Древин В.Е., Минченко Л.А. Биохимия сельскохозяйственной продукции: лабораторный практикум. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2020. – 128 с. – Режим доступа: URL: <https://znanium.com/catalog/product/1289006>
2. Зайцев С.Ю., Конопатов Ю.В. Биохимия животных. Фундаментальные и клинические аспекты: учебник для вузов. – СПб.: Лань, 2004. – 384 с. (55 экземпляров)
3. Метревели Т.В. Биохимия животных: учебник для вузов. – СПб.: Лань, 2005. – 296 с. (24 экземпляра)
4. Таганович А.Д., Олецкий Э.И., Коневалова Н.Ю. Биологическая химия. – Минск: Вышэйшая школа, 2016. – 671 с. – Режим доступа: URL: <https://znanium.com/catalog/product/509258>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Субботина Н.А. Биохимия сельскохозяйственной продукции: методические указания для выполнения лабораторных работ (очная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2021. (на правах рукописи)
2. Субботина Н.А. Биохимия сельскохозяйственной продукции: методические указания для выполнения лабораторных работ (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2021. (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, 2021. (на правах рукописи)

9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://dspace.kgsu.ru/xmlui/> – Электронная библиотека КГУ.
2. <https://znanium.com> – Электронно-библиотечная система.
3. <http://biblioclub.ru/> – ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
4. http://kingmed.info/download.php?book_id=320 – KingMed.

10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

- 1.1. ЭБС «Лань»
- 1.2. ЭБС «Консультант студента»
- 1.3. ЭБС «Znanium.com»
- 1.4. «Гарант» - справочно-правовая система

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе.

12. ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до сведения обучающихся.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Биохимия молока и мяса»

образовательной программы высшего образования –

программы магистратуры

36.04.02 – Зоотехния

Направленность:

Технология производства и переработки продуктов животноводства

Трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ (108 академических часов)

Семестр: 2 (очная форма обучения), 5 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Содержание дисциплины

Химический состав и физико-химические свойства молока. Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока. Биохимические и физико-химические процессы при выработке кисломолочных продуктов. Физико-химические процессы при производстве масла. Биохимические изменения в масле в процессе хранения. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра. Биохимические и физико-химические процессы при выработке молочных консервов, при производстве казеина, молочно-белковых концентратов и молочного сахара. Биохимические и химические изменения молочных продуктов при хранении. Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани. Биохимия созревания мяса.

ЛИСТ
регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу
учебной дисциплины
«Биохимия молока и мяса»

Изменения / дополнения в рабочую программу
на 20__ / 20__ учебный год:

Ответственный преподаватель _____ / Ф.И.О. _____ /

Изменения утверждены на заседании кафедры «__» _____ 20__ г.,
Протокол № ____

Заведующий кафедрой _____ «__» _____ 20__ г.

Изменения / дополнения в рабочую программу
на 20__ / 20__ учебный год:

Ответственный преподаватель _____ / Ф.И.О. _____ /

Изменения утверждены на заседании кафедры «__» _____ 20__ г.,
Протокол № ____

Заведующий кафедрой _____ «__» _____ 20__ г.