

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.9 Биохимия

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1.Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биохимия» являются:

- а) формирование знаний о метаболизме белков, углеводов и жиров в клетке и организме человека и биологических структурах живых систем где происходят эти процессы;
- б) обучение способам работы с белками и ферментами;
- в) раскрытие сущности процессов, происходящих в клетке и в организме человека - взаимосвязь обмена белков, углеводов и жиров в организме;
- г) раскрытие сущности процессов биологического окисления и регуляции обмена веществ на различных уровнях организма.

2.Содержание дисциплины «Биохимия»:

Основные понятия метаболизма. Структура и классификация ферментов. Метаболизм углеводов, жиров и белков в клетке и организме человека. Биоэнергетика растительной, эукариотической и прокариотической клетки. Основы регуляции метаболизма.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать: а) физико-химические и биологические свойства белков, нуклеопротеинов, нуклеопротеидов, ферментов, витаминов, углеводов, липидов и гормонов, и их распространение;
 - б) обмен белков, углеводов и жиров в организме и получение энергии в живых системах для обеспечения протекания метаболических процессов в клетках организма;
 - в) регуляцию обмена веществ на различных уровнях организма.
- 2) Уметь: а) подтвердить качественными реакциями наличие углеводов, липидов, белков, витаминов в исследуемых объектах;
 - б) определить количественно углеводы, липиды, белки, витамины в исследуемых объектах.
- 3) Владеть: а) способами выделения белков из исследуемых объектов;
 - б) методами определения активности ферментов.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.

