

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.11 «Биохимия»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биохимия» являются:

- а) изучение особенностей химического состава клеток живого организма;
- б) изучение строения и свойств соединений, образующих живую материю;
- в) изучение основных путей обмена веществ и механизмов их регуляции;
- г) формирование понятий о роли биохимических процессов в пищевой промышленности.

2. Содержание дисциплины «Биохимия»:

Белки.

Нуклеиновые кислоты.

Ферменты.

Липиды.

Углеводы.

Витамины.

Гормоны.

Минеральные вещества.

Обмен веществ и энергии в организме.

Роль биохимических процессов в пищевой промышленности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических, химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из животного сырья.

2) Уметь:

а) использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из

животного сырья на основе прогнозирования превращения основных структурных компонентов.

3) Владеть:

а) принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области биохимии;

б) навыками теоретических и экспериментальных исследований в области переработки животного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.