

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биохимия»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

### **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»**

- а) белки;
- б) нуклеиновые кислоты;
- в) ферменты;
- г) липиды;
- д) углеводы;
- е) витамины;
- ж) гормоны;
- з) минеральные вещества;
- и) обмен веществ и энергии в организме;
- к) роль биохимических процессов в пищевой промышленности.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

- 1) Знать: фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических, химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из растительного сырья.
- 2) Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного 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 растительного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник