

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Биохимия

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология продуктов функционального питания и биологически активных добавок»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биохимия» являются:

- а) формирование знаний о метаболизме белков, углеводов и жиров в клетке;
- 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.

2. Содержание дисциплины «Биохимия»:

Основные понятия метаболизма.

Структура и классификация ферментов.

Метаболизм углеводов, жиров и белков в клетке.

Биоэнергетика растительной, эукариотической и прокариотической клетки.

Основы регуляции метаболизма.

Биохимические процессы в пищевых технологиях.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) физико-химические и биологические свойства белков, нуклеопротеинов, нуклеопротеидов, ферментов, и их распространение;
- б) обмен белков, углеводов и жиров и получение энергии в живых системах для обеспечения протекания метаболических процессов в клетках.

2) Уметь:

- а) использовать базовые знания в области биохимии для управления пищевыми предприятиями с учетом возможных изменений физико-химических свойств сырья;
- б) выполнять качественные и количественные анализы по биохимическому контролю сырья и пищевой продукции.

3) Владеть:

- а) навыками проведения экспериментальных исследований, анализа полученных результатов с соблюдением правил безопасной работы в лаборатории биохимии;
- б) навыками для анализа свойств продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области биохимии.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.