

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.21 Биохимия

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных 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»:

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 растительного сырья.

2) Уметь:

- а) 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



Решетник О.А.