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 прокариоттической 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 метаболитических 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.