## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Биохимия»

по основной образовательной программе бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

- 1. Цель дисциплины: сформировать систему знаний, умений и навыков по вопросам общей биохимии, дать фундаментальные знания о строении и свойствах макромолекул, входящих в состав живой материи, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии общественного питания.
  - **2.** Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций): Общекультурные и профессиональные компетенции (ПК): ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

способностью использовать технические средства для измерения

основных параметров технологических процессов, свойств ПК-1 сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

способностью проводить исследования по заданной методике ПК-24 и анализировать результаты экспериментов

- 3. Трудоемкость дисциплины -5 **3E** (180 часов).
- 4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1 Биологические структуры живых систем. Вода и минеральные вещества растений. Азотсодержащие вещества растений и животных организмов белки и нуклеиновые кислоты.
- Модуль 2 Ферменты. Углеводы. Липиды. Витамины. Дыхание растений.
  - 5. Форма промежуточной аттестации экзамен.

