

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Биохимия»

по основной образовательной программе  
прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов» (очная форма обучения)

1. **Цель дисциплины:** дать студентам понятие общей концепции биохимии, изучить вопросы статической и динамической биохимии, а также освоить молекулярную логику жизнедеятельности, а также приобретение студентами знаний для производственной и исследовательской деятельности в области технологии мясных и молочных продуктов

2. **Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК 20	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

3. **Трудоемкость дисциплины** – 7 ЗЕ (252 часа).

**4. Содержание дисциплины:**

Модуль 1. Основные свойства белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов, ферментов, витаминов.
Модуль 2. Принципы биоэнергетики. Синтез ДНК, РНК и белков. Перенос генетической информации, биохимические превращения важнейших пищевых компонентов при созревании, хранении и переработке сельскохозяйственного сырья клетки, метаболизм углеводов, катаболизм углеводов, метаболизм аминокислот
Модуль 3. Молоко: свойства и химический состав, белки молока, липиды молока, углеводы молока, минеральные вещества молока. Молоко как полидисперсная система, биохимические и физико-химические свойства молока, физико-химические изменения молока при его хранении, обработке и переработке, формирование биохимических свойств кисломолочных продуктов. Физико-химические процессы производства кисломолочных продуктов.
Модуль 4. Мясо: свойства и химический состав, белки, липиды, углеводы, минеральные вещества мяса, биохимические и физико-химические свойства мяса, физико-химические изменения мяса при его хранении, обработке и переработке, формирование биохимических свойств мясных продуктов

**5. Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

Разработал:  
Доцент кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

А.А.Беушев

