

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Биохимия»
по основной образовательной программе бакалавриата
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
(по УП 2017- 2018 г.г.)
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
(очная, заочная формы обучения)

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 (ОК, ПК):

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

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

3. Трудоемкость дисциплины – 5 ЗЕ (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. Минеральные вещества.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил
Директор ИнБиоХим



З.Р. Ходырева

А.А. Беушев