

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Биохимия»

по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2017-2018 г.г.)
направленность (профиль) «Современные технологии переработки растительного сырья»
очная, заочная форма обучения

1 Цель дисциплины «Биохимия» – формирование у студентов знаний о химическом составе растений, в частности зерна разных культур, плодов и ягод; об изменениях в их химическом составе при переработке растительного сырья в продукты питания, приобретение умений и навыков по определению содержания природных органических веществ в растительном сырье.

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

В результате изучения дисциплины «Биохимия» студенты должны усвоить следующие компетенции:

- ОК-5 Способность к самоорганизации и самообразованию;
- ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

- ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

- ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

3 Трудоемкость дисциплины – 144 ч (4 ЗЕ).

4 Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие разделы:

Модуль 1 Общие вопросы биохимии. Белки.

Модуль 2 Углеводы.

Модуль 3 Липиды. Вещества вторичного синтеза.

5 Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Разработал(а): профессор каф. ТХПЗ _____ Е.Ю. Егорова

Проверил: _____ Директор ИнБиоХим _____ А.А. Беушев

