

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биохимия»

по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2018 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-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: _____ А.А. Беушев

