Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 03.11.2026 11:13:39
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.О.10 Биохимия*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.02 Продукты питания из растительного сырья*"

профиль подготовки "*Технология бродильных производств и виноделие*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины заключается в формировании знаний в области строения, свойств и биологических функций основных групп веществ, обладающих пищевой и биологической ценностью, входящих в состав растительного сырья, умении применять полученные знания при освоении физических, химических, биохимических, процессов, происходящих в производстве продуктов питания из растительного сырья, приобретении навыков в самостоятельном проведении аналитической работы по определению биохимических показателей.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. Роль биохимии в пищевой технологии
Строение клетки
Белковые вещества
Нуклеиновые кислоты
Ферменты
Витамины
Вода. Минеральные элементы
Образование органических веществ в растительных организмах
Углеводы и их обмен
Брожение и дыхание
Липиды и их обмен
Обмен азота в растениях
Взаимосвязь процессов обмена веществ
Экзамен

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Биохимия» входит в базовую часть направления 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья.

Предшествующие дисциплины учебного плана направления подготовки бакалавров 19.03.02, изучение которых необходимо для усвоения дисциплины «Биохимия»: «Основы общей и неорганической химии», «Органическая химия», «Аналитическая химия».

Последующие дисциплины учебного плана направления подготовки бакалавров 19.03.02, изучение которых базируется на знаниях настоящей дисциплины: «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Пищевая микробиология»

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
ОПК-2.1 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности		
основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности	применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного	основными законами и методами исследований естественных наук при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания

	питания.	из растительного сырья

Дисциплина "Биохимия" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 16.10.2024	Сичко Наталья Олеговна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 21.10.2024	Попова Ангелина Алексеевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 24.10.2024	Сиюхов Хазрет Русланович