

Шифр, наименование образовательной программы,  
19.03.02 (260100.62) Продукты питания из растительного сырья  
уровень профессионального образования бакалавриат  
технология бродильных производств и виноделие  
профиль, специализация

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы дисциплины

**Б2.Б5 Биохимия**

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

базовая

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная

форма обучения - очная, заочная,очно-заочная

Составитель аннотации – Аверьянова Е.В., к.х.н., доцент, кафедра биотехнологии  
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	5/180
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями освоения дисциплины являются получение общих представлений о фундаментальных достижениях биологической химии в изучении химических основ жизни; формирование у студентов знаний для глубокого понимания процессов, происходящих в клетках живых организмов. Без этих знаний невозможно изучение на современном уровне микробиологии, технической биохимии, технологии пищевых продуктов и других дисциплин, необходимых в системе подготовки специалистов для предприятий пищевой промышленности
<b>Содержание дисциплины</b>	Модуль 1. Процессы катаболизма в клетке; Модуль 2. Процессы анаболизма в клетке; Модуль 3. Молекулярные основы передачи генетической информации
<b>Формируемые компетенции</b>	ПК-1 – использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования ПК-4 – обладать способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Дисциплина «Биохимия» базируется на знаниях микробиологии, физики, неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины</b>	<b>знать:</b> фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из растительного сырья <b>уметь:</b> использовать базовые знания в области биохимии для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов <b>владеть:</b> навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья
<b>Образовательные технологии</b>	с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий: мультимедийные презентации, деловые игры, разбор конкретных ситуаций (метод группового обсуждения), технологические тренинги и другие, которые сочетаются с внеаудиторной работой.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	коллоквиум; контрольный опрос (в форме тестирования); защита лабораторной работы.
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)</b>	экзамен

Зав.кафедрой биотехнологии  
название кафедры

  
подпись

Кошелев Ю.А.