

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.11 «Биохимия»

по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биохимия» является подача обучающимся представления о биохимических процессах, применяемых в технологии производства продукции и влияющих на ее качество. Обеспечение теоретической и практической подготовки обучающихся для дальнейшего успешного освоения специальных дисциплин, связанных с изучением промышленных биологических объектов.

2. Содержание дисциплины «Биохимия»

Общие вопросы биохимии;

Физико-химические основы биохимии;

Структура и физико-химические свойства низкомолекулярных соединений, входящих в состав биологических объектов;

Структура и свойства биополимеров;

Обмен веществ и энергии в живых системах;

Фотосинтез;

Биологическое окисление;

Хранение и реализация генетической информации;

Взаимосвязь и регуляция процессов обмена веществ в организме.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

а) требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли;

принципы, методы и способы биохимического контроля и управление качеством;

в) формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов;

г) принципы организации биохимического контроля на предприятии.

Уметь:

а) определять показатели качества продуктов и производств;

б) анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества.

Владеть:

а) методами организации биохимического контроля;

б) методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов.

Зав. каф ХТОМ



Хасаншина Э.М.