

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.21 «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

а) 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:

1) Знать:

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

2) Уметь:

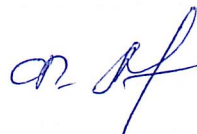
- а) определять показатели качества продуктов и производств;
- б) анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества.

3) Владеть:

а) методами организации биохимического контроля;

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

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.