

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Биохимия»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по специальности **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**, направленность (профиль) **Технология мяса и мясных продуктов**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по специальности **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: теоретических основ биологической химии, новейших научных и практических достижений в области биологической химии, свойства важнейших классов биохимических веществ, методов выделения, очистки, идентификации соединений, методики исследования химических компонентов в биоматериале

Умения: подготовить и провести химический эксперимент по изучению и идентификации важнейших классов биохимических соединений; определить физико-химические константы веществ, использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении исследований; проводить обработку результатов эксперимента и оценить их в сравнении с литературными данными.

Навык и (или) опыт деятельности: использование теоретических знаний и практических навыков, полученных при изучении дисциплины для решения соответствующих практических профессиональных задач. Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении исследований

3. Содержание программы дисциплины: Раздел 1. Химический состав живых организмов. Белки: состав функции. Раздел 2 Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Раздел 3 Липиды строение, свойства Раздел 4 Витамины: источники, функции. Раздел 5. Ферменты: выявление, выделение свойства. Раздел 6 Гормоны: классификация, свойства. Раздел 7 Биологическое окисление. Обмен веществ.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин Фальинскова Н.П.