МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Биохимия

Закреплена за кафедрой	**Органическая химия**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**7 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 4 зачеты 3		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**3(2.1)**		**4(2.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	16	16	48	48
Практические	16	16	16	16	32	32
Лабораторные	32	32	32	32	64	64
Итого ауд.	80	80	64	64	144	144
Контактная работа	80.25	80.25	64.35	64.35	144.6	144.6
Сам. работа	27.75	27.75	44	44	71.75	71.75
Часы на контроль	0	0	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Вострикова О.В. кхн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Биохимия

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Органическая химия

01.07.2021 номер протокола 8 2021 г.
Зав. кафедрой Навроцкий Максим Борисович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. 02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель - сформировать знания структуры, свойств основных биоорганических соединений и ферментов, входящих в состав живых организмов, а также базовых биохимических процессов, лежащих в основе жизнедеятельности.
Основными задачами изучения дисциплины являются:
1) изучить состав, строение, физико-химических свойства, превращения основных биоорганических соединений, их биологической значимости; структуры, свойств, классификации ферментов, механизма их действия; метаболизма живой клетки; взаимозависимости и взаимообусловленности биохимических процессов во времени и пространстве;
2) получить навыки экспериментальной работы с биоорганическими соединениями, их выделением, очисткой и идентификацией.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Изучение дисциплины базируется на результатах обучения по следующим дисциплинам/ модулям учебного плана:
2.1.2	Органическая химия
2.1.3	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
2.1.4	Биология
2.1.5	Неорганическая химия
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Дисциплина является важным звеном в формировании специалиста технолога пищевой промышленности. Знание структурнофункциональных особенностей биоорганических соединений является основой для решения задач промышленной и пищевой биотехнологии.
2.2.2	Дисциплина создает теоретическую и практическую основу для изучения следующих дисциплин учебного плана:
2.2.3	
2.2.4	Общая технология мясной отрасли
2.2.5	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов
2.2.6	Технология мяса и мясных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1: Знает основные естественнонаучные законы и методы исследования, применимые к решению задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: Знает структуру, свойства и биологические функции основных классов биоорганических соединений, способы выделения, очистки и идентификации биоорганических соединений, основные биохимические превращения.
ОПК-2.2: Умеет использовать законы и методики естественных наук для обоснования решений задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: Умеет применять знания из области биохимии при анализе проблем, возникающих в профессиональной деятельности, проводить лабораторные работы по заданным методикам.
ОПК-2.3: Владеет навыками выполнения физических, химических, физико-химических, микробиологических исследований и применения математических методов анализа и обработки данных для получения и систематизации результатов испытаний, проводимых для решения профессиональных задач
Результаты обучения: Владеет экспериментальными методами выделения, очистки, определения физико-химических свойств и установления структуры биоорганических соединений.