

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### БИОХИМИЯ

(наименование дисциплины)

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	Технология хлеба, кондитерских и макаронный изделий
<b>Цель освоения дисциплины</b>	Формирование систематизированных знаний в области биологической химии для изучения последующих специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов; дать понимание современных представлений о химическом составе и изменении при хранении биологических комплексов, являющихся основой пищевого сырья; изучение важнейших биохимических процессов, происходящих в пищевых системах, особенностях каталитического действия ферментов, витаминов и регуляции их активности; дать понимание основ биохимических методов анализа, используемых при оценке показателей качества пищевой продукции.
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	108 часов
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	Введение. Химический состав организмов. Понятие о биоэнергетике. Химия и обмен белков. Ферменты Химия и обмен углеводов. Химия и обмен липидов. Нуклеиновые кислоты и их обмен. Интеграция процессов метаболизма (ацетилКоА, цикл Кребса, окислительное фосфорилирование) Характеристика основных биохимических методов.

Аннотацию рабочей программы составил доцент К.Б.Н. Заруднова Е.Г.  
(ФИО, должность, подпись)