|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| Дисциплина | | Основы биохимии | |
| Направление подготовки | | 19.03.01 Биотехнология | |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |
| Объем дисциплины | | 5 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Экзамен | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Введение в курс. Предмет и задачи курса биохимии. Разделы биохимии. | | |
| Тема 2. | Белковые вещества Общая характеристика и биологическая роль белков. | | |
| Тема 3. | Нуклеотиды Строение азотистых оснований, нуклеозидов и нуклеотидов | | |
| Тема 4. | Ферменты Особенности ферментативного катализа, энергия активации. | | |
| Тема 5. | Углеводы и углеводный обмен | | |
| Тема 6. | Липиды и липидный обмен | | |
| Тема 7. | Витамины и минеральные соединения Роль витаминов в питании человека и животных | | |
| Тема 8. | Обмен азотсодержащих соединений | | |
| Тема 9. | Осуществление биохимических процессов в соответствии с регламентом, использование технических средств для измерения основных параметров  процессов, свойств сырья и продукции. | | |
| Тема 10. | Проведение стандартных и сертификационных испытания сырья, готовой продукции и биохимических процессов | | |
| Тема 11. | Планирование эксперимента, обработки и представления полученных результатов в биохимии | | |
| Тема 12. | Взаимосвязь биохимических процессов их роль при хранении и переработке пищевого сырья | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Зинкевич Е. П., Лобова Т. В. Основы биохимии [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 108 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103930 | | | |
| 2. Фоминых В. Л., Тарасенко Е. В. Органическая химия и основы биохимии. Практикум [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 145 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/472831 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |
| 1. Чугунова М. В. Биохимия сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов:учебное пособие для студентов образовательных учреждений высшего образования, обучающихся по укрупненным группам направлений подготовки бакалавров 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. - 284 | | | |

|  |
| --- |
| 2. Царегородцева Е. В. Биохимия мяса [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 165 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/476981 |
|  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
|  |
| **Биологическая** **химия**  http://biokhimija.ru |
| Аннотацию подготовил: Тихонова Н.В. |