

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c668098549a2551d74b68f

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Биохимия

основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения дисциплины

формирование компетенций направленных на приобретение знаний о строении и свойствах макромолекул, входящих в состав живой материи, о динамике превращения биологически важных соединений и основах обмена веществ и энергии, получение навыков экспериментального изучения биохимических процессов.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Биохимия» относится к дисциплинам обязательной части образовательных отношений учебного плана.

3. Результаты освоения дисциплины: формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Планирует применять основные законы и методы исследований для своего профессионального развития	Знать: 31 Законы биохимии и способы их применения в пищевом производстве
		Уметь: У1 Объяснять биохимические процессы, происходящие в живых организмах: метаболизм аминокислот, механизм действия ферментов, гидролиз и пути синтеза полисахаридов, окисление жирных кислот
		Владеть: В1 Методами анализа структурных единиц в биохимии для анализа биологических объектов и процессов, их применением для своего профессионального развития
	ОПК-2.3. Анализирует химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	Знать: 32 Химический состав и понятия о строении и роли аминокислот, углеводов, липидов и в организме и путях их обмена
		Уметь: У2 Анализировать и применять данные о пищевой ценности продуктов для разрабатывания суточных рационов в зависимости от энергозатрат организма
		Владеть: В2 Основными биохимическими терминами и методами сбора и обработки информации по расчету энергетической ценности рационов
	ОПК-2.4. Обладает знаниями по использованию важнейших нутриентов для организации питания	Знать: 33 Применять биохимические знания используя понятийный аппарат биохимии для определения нутриентного состава продуктов питания
		Уметь: У3 Выявлять биохимические составляющие обменных процессов и взаимосвязь между ними
		Владеть: В3 Знаниями интерпретации результатов биохимических исследований для организации рационального питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 2 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Биохимия _2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорье- вич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викто- ровна	Согласовано