

Б1.В.04 БИОХИМИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; расчетно-проектной.

Цель дисциплины – сформировать у студентов систему знаний, умений и навыков по вопросам биохимических процессов, и характерным превращениям происходящих в растительных и животных организмах, а также в процессе их жизнедеятельности, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины:

– обучение студентов теоретическим знаниям по биохимии продуктов питания, сформировать общие представления о биохимических процессах, протекающих в растительных и животных организмах, умение усваивать научные факты, важнейшие закономерности, теории обеспечивающие формирование у будущего специалиста биологического и химического мышления.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-1 - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Обучающийся должен знать: основные свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства - Б1.В.04 - 3.1	Обучающийся должен уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции - Б1.В.04 - У.1	Обучающийся должен владеть: навыками определения качества сельскохозяйственных продуктов - Б1.В.04 - Н.1

ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов	Обучающийся должен знать: фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов - Б1.В.04 - 3.2	Обучающийся должен уметь: использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов - Б1.В.04 - У.2	Обучающийся должен владеть: навыками физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов происходящих в сельскохозяйственной продукции - Б1.В.04 - Н.2
---	---	---	--