

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.Б.11 Органическая химия с основами биохимии

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 9 з.е.

Промежуточная аттестация: экзамен, экзамен

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится базовой части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания».

Дисциплине «Органическая химия с основами биохимии» предшествует подготовка по соответствующей дисциплине «Химия» в объеме средней общеобразовательной школы или колледжа.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Аналитическая, физическая и коллоидная химия, физико-химические методы анализа», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Дизайн кулинарной продукции в предприятиях питания», «Микробиология», «Физиология питания», «Обеспечение качества продукции и услуг в общественном питании», «Основы здорового питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Санитария и гигиена питания», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Товароведение продовольственных товаров», «Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания», прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломной практики, подготовке к сдаче и сдаче государственного экзамена, защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Содержание дисциплины (тематический план):

Раздел 1. Статическая органическая химия с основами биохимии

1. Химический состав живого.
2. Белки.
3. Углеводы.
4. Липиды.
5. Нуклеиновые кислоты.

Раздел 2. Динамическая органическая химия с основами биохимии

1. Обмен веществ, общие положения.
2. Обмен белков.
3. Обмен углеводов.
4. Обмен липидов.
5. Регуляция обмена веществ.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Разработчик: кафедра информатики и естественнонаучных дисциплин