

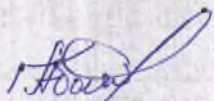
### Аннотация дисциплины «Биохимия»

<b>Дисциплина (Модуль)</b>	<b>Биохимия</b>
<b>Содержание</b>	Основы биохимии; состав, строение и свойства биохимических соединений, их участия в обмене веществ и энергии, а также взаимосвязи структуры и функции биомакромолекул в организме человека и других биосистемах.
<b>Реализуемые компетенции</b>	ОК -3, ОК -7, ОПК -5, ПК – 1, ПК – 3, ПК – 4, ПК -6, ПК – 7, ПК -8, ПК – 14, ПК -23, ПК -29.
<b>Результаты освоения дисциплины (модуля)</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности химического состава живого организма;</li> <li>- основные пути обмена веществ;</li> <li>- ферменты, их роль в регулировании процессов, при хранении и переработке пищевого сырья, различных сельскохозяйственных схем и принципов переработки сырья.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять биохимические способы и методы оценки пищевого сырья;</li> <li>- оценивать состояние ферментативного комплекса пищевого сырья, проводить нормально ферментативные реакции;</li> <li>- осуществлять постановку и проведение эксперимента;</li> <li>- анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал;</li> <li>- оценивать достоверность полученных данных, применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проведения биохимических реакций и процессов;</li> <li>- основами работы с ферментами;</li> <li>- знаниями по использованию ферментативных биохимических реакций и процессов пищевых и биотехнологиях.</li> </ul>
<b>Трудоемкость, з.е.</b>	4
<b>Программное обеспечение</b>	Не требуется

Объем занятий, часов		лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего 144	34	17	17	40
	В том числе в интерактивной форме.	3,4	1,7	1,7	4
<b>Формы самостоятельной работы студентов</b>	- подготовка к лабораторным работам; - выполнение контрольной работы.				
<b>Формы отчетности ( в т.ч. по семестрам)</b>	Письменный опрос , экзамен в 4 семестре. (1 , 36 )				
<b>Учебно – методическое и информационное обеспечение дисциплины</b>					
<b>Основная литература</b>	1.Биоорганическая химия Тюкавкина Н.А. Бауков Ю.И М. Дрофа .2007г. 2005г. 2.Органическая химия. Иванов В.Г. Гормыко В.А. Гева О.Н. М. «Академия». 2006г. 3.Комов В.Г. Шведова В.Н. М. « Дрофа».2006г.				
<b>Дополнительная литература</b>	Биологическая химия. Николаев А.Я. М.2001.				
<b>Методическая литература</b>	1.Методические указания по лабораторным работам по биохимии по теме «Белки и аминокислоты» Исмаилов Э.Ш., Гаджимурадова Р.М., Минхаджев Г.М. 2010г, ДГТУ. 2.Методические указания к практикуму по биохимии, часть I Исмаилов Э.Ш., Даудова Т. Н и др. 1998,Махачкала. 3.Методические указания к практикуму по биохимии, часть II, Исмаилов Э.Ш., Даудова Т.Н. и др. 1998, Махачкала. 4.Методические указание к выполнению лабораторных работ по биохимии для студентов направления подготовки бакалавров 260100.62 –«Продукты питания из растительного сырья» . Исмаилов Э.Ш.Минхаджев Г.М.,Дибирова М.М. Абдулмагомедова З.Н. 2014г, Махачкала, ДГТУ. 5.Методические указания по лабораторным работам по биохимии по теме				

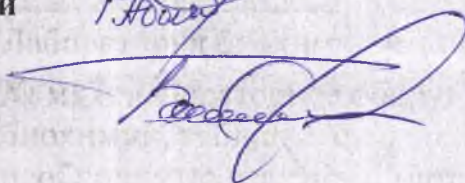
	«Углеводы». Исмаилов Э.Ш., Алавердиева А.А. 2005г Махачкала, ДГТУ.
<b>Интернет – ресурсы</b>	1. <a href="http://knigafond.ru">http://knigafond.ru</a> .
<b>Материально – техническое обеспечение</b>	Лаборатория биохимии в корпусе УЛК №1, каб. № мк7: лабораторное оборудование к практикуму по биохимии, таблицы, сушильный шкаф, холодильник, необходимые реактивы, материалы и посуда. Учебные приборы в лаборатории № мк7: центрифуга, термостат, весы технические, установка для определения энергии брожения, оборудование по количественному определению витаминов Р и С.

Зав. кафедрой



Абакаров Г.М.

Декан



Баламирзоев Н.Л.