

## Дисципліна «Біохімія»

**Піх Людмила Олексіївна**

pikh11@ukr.net

Старший викладач кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Викладач з 20 - річним досвідом, автор більше 100 наукових та навчально-методичних праць.

«Біохімія» є дисципліною професійного та практичного циклу підготовки студентів першого бакалаврського рівня освіти, спеціальності «Харчові технології».

Метою вивчення дисципліни є надання студентам ґрунтовних знань у сфері науки про біологічну хімію

Завдання — підготовка студентів до застосування біохімічних закономірностей і процесів у сучасних технологіях переробки та зберігання сільськогосподарської продукції.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні оволодіти навичками застосування біохімічних закономірностей і процесів у сучасних технологіях переробки та зберігання сільськогосподарської продукції.

Загальний обсяг дисципліни – 120 годин, з них 60 годин аудиторних занять (30 годин лекцій і 30 годин лабораторних занять) та 60 годин самостійної роботи.

Структура навчальної дисципліни		
Теми лекційних занять	Теми практичних	Теми лабораторних занять
Вступ в біохімію.Ролинна клітина.		Методи дослідження в біохімії
Білкові речовини.Амінокислотнийф та білкоий обмін		Визначення вологості зерна
Ферменти		Визначення ізоелектричної
Властивості ліпідів		Властивості амінокислот,
Вуглеводи.		Властивості білків

Нуклеїнові кислоти		Визначення вмісту білка по К'ельдалю
Вітаміни		Визначення активності амілотичних ферментів
Рослинні речовини вторинного походження		Властивості ферментів
		Властивості вуглеводів
		Визначення кислотного та йодного числа олії
		Властивості ліпідів
		Властивості вітамінів

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Підсумковим контролем є іспит.

**Інформаційний ресурс: [agrouniverbib@ukr.net](mailto:agrouniverbib@ukr.net)**