

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Биохимия»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ОПК-2.2: Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания;
- ОПК-2.3: Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Биохимия» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 5.**

**1. Общие вопросы биохимии. Роль биохимии в обеспечении процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания.** Морфолого-анатомические особенности строения зерна, масличного и плодоовощного сырья. Вода в растительном сырье.

**2. Белки.** Классификация, строение, свойства белков.

**3. Углеводы.** Углеводы: классификация, строение, свойства.

**4. Липиды.** Липиды: строение, свойства. Формы запасания и распределение в растительном сырье.

**5. Жироподобные вещества.** Воски, фосфолипиды. Гидролиз и прогоркание жира.

**6. Минеральные вещества. Вещества вторичного синтеза.** Макро- и микроэлементы. Взаимосвязь показателя зольность с содержанием минеральных веществ.

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТХПЗ

Е.Ю. Егорова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина