

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья»

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** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

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

- ПК-1.2: Способен проводить технoхимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- ПК-1.3: Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствии с результатами лабораторных испытаний;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 6.**

**1. Сырье зерноперерабатывающих производств.** Строение и химический состав зерна мукомольного и крупяного назначения. Содержание и свойства крахмала. Зависимость свойств крахмала зернопродуктов от технологических параметров обработки зерна. Фракционный состав белков наиболее значимых культур.

**2. Ферменты растительного сырья.** Основные представители ферментов, определяющие технологические свойства растительного сырья и продуктов его переработки. Ферменты и ферментные препараты, используемые в пищевых технологиях.

**3. Биохимический состав сырья и продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. Взаимосвязь требований нормативных документов к сырью и продуктам питания с их биохимическим составом.** Важнейшие компоненты и биохимические свойства муки как основного сырья для хлебопекарного и макаронного производства. Особенности состава и свойств сырья животного происхождения, применяемого в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Биохимический состав и свойства пчелопродуктов, орехов, продуктов переработки плодово-ягодного и иного сырья, применяемого в кондитерской отрасли.

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТХПЗ

Е.Ю. Егорова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина