

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Биохимия»**

### **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины «Биохимия» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах строится исходя из требуемого уровня базовой подготовки в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Конечная цель изучения дисциплины - формирование у будущих специалистов твердых теоретических знаний по химическому составу растений и биохимических процессах, происходящих в них в процессе переработки сырья, а также практических навыков химического анализа сельскохозяйственных продуктов.

#### **Задачи**

*Производственно-технологическая деятельность:*

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

#### **Содержание дисциплины**

1. Белки. Классификация Значение.
2. Ферменты. Классификация. Общие свойства ферментов
3. Витамины. Классификация. Биологическое значение
4. Углеводы. Классификация углеводов. Биологическое значение.
5. Липиды. Классификация. Биологическое значение.
6. Биохимия зерновых злаков
7. Биохимия зернобобовых культур
8. Биохимия масличных культур
9. Биохимия клубнеплодов и корнеплодов

**Объем дисциплины** - 4 зачетные единицы.

**Форма промежуточного контроля** – экзамен.