Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра химии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.Б.19 Химические основы биологических процессов»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология продуктов питания из растительного сырья
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2026

2254423

Рабочая программа дисциплины «*Б1.Д.Б.19 Химические основы биологических процессов*» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра химии
наименование кафедры

протокол № 6 от "09" 02 2026 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра химии — подпись — Е.В. Сальникова
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
Ст. преподаватель — подпись — О.П. Кушнарева
должность *подпись* *расшифровка подписи*

должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья — П.В. Медведев
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
личная подпись — С.Н. Бикмаллирова
расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета ХБФ
личная подпись — А.Н. Сизенцов
расшифровка подписи

№ регистрации 186572

© Кушнарева О.П., 2026
© ОГУ, 2026

2

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование современных представлений, знаний и умений о превращениях веществ и энергии в живых организмах, химическом составе сырья растительного происхождения, биохимических процессах, происходящих в нем при хранении и переработке.

Задачи:

- развитие у студентов представления о роли биохимии в развитии традиционных и новейших направлений пищевой промышленности, рациональном использовании природных богатств, охране окружающей среды;
- изучение особенностей химического состава живого организма, строение растительной клетки, функции внутриклеточных органелл;
- формирование у студентов определенной суммы знаний по изучаемой дисциплине, совершенствование навыков работы в химической лаборатории, обучение применять полученные теоретические знания о сложных биологических системах на практических и лабораторных занятиях;
- формирование профессиональных и специальных компетенций в ходе аудиторных занятий и самостоятельной работы студентов.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.17 Неорганическая химия, Б1.Д.Б.20 Аналитическая химия, Б1.Д.Б.29 Пищевые биотехнологии*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.26 Пищевая химия, Б1.Д.В.11 Технология продуктов общественного питания, Б1.Д.В.Э.2.1 Методы оценки свойств сырья и продуктов питания, ФДТ.1 Научные основы переработки биологического сырья с применением современных технологий*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2-В-1 Знает основные законы и методы исследований естественных наук ОПК-2-В-2 Умеет адаптировать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2-В-3 Владеет навыками использования основных законов и методов исследования естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**Знать:** – основные классы биоорганических веществ, основы энзимологии, химический состав сырья растительного происхождения, химические процессы, происходящие в нем при хранении и переработке; – основные правила безопасной работы с реактивами, посудой и приборами при осуществлении исследований. **Уметь:** - проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и анализировать полученные результаты, – решать типовые учебные задачи по

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		основным (базовым) химическим дисциплинам. **Владеть:** - навыками работы по предлагаемым методикам; – навыками работы по измерению, наблюдению и анализу полученных результатов исследования.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	4 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**108**	**108**
Контактная работа:	**53,25**	**53,25**
Лекции (Л)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	34	34
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- изучение разделов курса в системе электронного обучения;* *- подготовка к лабораторным занятиям; подготовка к рубежному контролю и экзамену)*	**54,75**	**54,75**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**экзамен**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Введение	3	1	-	-	2
2	Белковые вещества	12	2	-	6	4
3	Нуклеиновые кислоты	2	-	-	-	2
4	Ферменты	12	2	-	4	6
5	Углеводы	10	2	-	4	4
6	Липиды	10	2	-	2	6
7	Витамины	6	-	-	4	2
8	Вода и минеральные вещества	5	1	-	2	2
9	Обменные процессы в организме	14	4	-	4	10
10	Биохимия зерна, муки и хлеба	30	4	-	8	18
	Итого:	108	18	-	34	56

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
	Всего:	108	18	-	34	56

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1 Введение

Предмет и задачи курса «Химические основы биологических процессов». Исторический очерк. Значение биохимии для пищевой промышленности. Представления об обмене веществ и энергии в организме. Химический состав живых организмов. Структура растительной клетки. Строение и функции внутриклеточных органелл. Строение и химический состав зерна. Краткие сведения о строении зерна и семян. Химический состав зерна и его анатомических частей.

№ 2 Белковые вещества

Аминокислоты – классификация, свойства; пептиды, биологическая роль. Незаменимые аминокислоты. Виды связей, стабилизирующих белковую молекулу. Строение белка, иерархия различных уровней, характеристика отдельных структур. Свойства белков. Классификация белков, характеристика отдельных классов. Методы выделения белков. Функции белков в живом организме. Основные функциональные группы белковых молекул. Значение денатурации белков в пищевой промышленности. Соотношение белковых фракций в зерне и муке. Клейковина пшеницы; общая характеристика. Методы определения количества и качества клейковины. Влияние различных факторов на выход и качество клейковины. Значение клейковины. Смешивание муки с клейковиной разного качества. Клейковина ржи и ячменя.

№ 3 Нуклеиновые кислоты

Общая характеристика нуклеиновых кислот. Нуклеотиды и нуклеозиды. Их биологическая роль. ДНК. Состав, структурные компоненты. Физико-химические свойства ДНК. Правила Чаргаффа. Структурная организация молекул нуклеиновых кислот (I, II, III-структуры). Принцип комплементарности. РНК. Состав, строение, структурные компоненты. Виды РНК (и- РНК, р- РНК, т- РНК).

№ 4 Ферменты

Ферменты. Особенности строения простых и сложных ферментов. Кофакторы ферментов. Роль витаминов и металлов. Активный и аллостерический центры. Энергия активации и энергетический барьер ферментативных и неферментативных реакций. Теория ферментативного катализа. Кинетика ферментативных реакций. Уравнение Михаэлиса-Ментен, вывод, анализ. Зависимость скорости ферментативных процессов в клетке от различных факторов. Специфичность ферментов. Локализация ферментов в клетке. Классификация и номенклатура ферментов. Характеристика отдельных классов. Инженерная энзимология. Иммобилизованные ферменты. Биологическое значение ферментов. Применение ферментов и их ингибиторов в медицине и промышленности. Ферменты зерна и продуктов его переработки.

№ 5 Углеводы

Классификация углеводов. Биологические функции углеводов. Моносахариды. Представители пентоз и гексоз в зерне и продуктах его переработки. Олигосахариды. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Инверсия сахарозы. Полисахариды зерна. Крахмал, его строение и свойства, гликоген, слизи, левулезаны, клетчатка, гемицеллюлозы, пентозаны. Пектиновые вещества, их свойства, роль в пищевых технологиях и в питании человека.

№ 6 Липиды

Биологическая роль липидов. Классификация липидов. Жиры, их строение, свойства. Жирнокислотный состав липидов. Качественные показатели жиров. Фосфолипиды, строение, свойства, участие в

построении биологических мембран. Воски. Циклические липиды. Пигменты: жирорастворимые - каротиноиды, хлорофилл; нерастворимые в жирах - флавоноиды, меланоидины. Фитин: строение, состав, значение.

№ 7 Витамины

Значение витаминов для организма. Авитаминозы. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Суточная потребность человека в различных витаминах. Содержание витаминов в продуктах питания. Витамины зерна и продуктов его переработки. Роль витаминов в обмене веществ. Возможные пути обогащения муки витаминами.

№ 8 Вода и минеральные вещества

Минеральные вещества зерна, макро- и микроэлементы. Технологическое значение зольности. Нормы зольности различных сортов муки. Вода в зерне; ее функции. Кислотность зерна; ее источники, значение и способы определения. Изменение кислотности при хранении.

№ 9 Обменные процессы в организме

Анаэробный распад углеводов. Гликолиз и гликогенолиз. Пути их регуляции. Энергетика анаэробного пути распада углеводов. Брожение – виды, энергетика брожения. Связь процессов гликолиза и брожения. Окислительное декарбоксилирование пировиноградной кислоты. Кофакторы пируватдегидрогеназы и их роль. Цикл трикарбоновых кислот его регуляция и значение. Фотосинтез – общая харктеристика, хлорофиллы, механизмы световой и темновой стадий. С4 – путь фотосинтеза.

Окисление жирных кислот (β-окисление). Энергетика β -окисления жирных кислот. Синтез жирных кислот. Роль коэнзима А, карнитина и ацилпереносящего белка. Обмен сложных липидов. Синтез и распад триглицеридов.

Связь между обменом белков, углеводов и липидов. Обмен веществ как единая система процессов.

№ 10 Биохимия зерна, муки и хлеба

Виды и сорта пшеничной муки. Отличие химического состава различных сортов. Виды и сорта ржаной муки, химический состав. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.

Хранение зерна и муки. Критическая влажность зерна и муки. Особенности хранения муки. Биохимические процессы, протекающие в зерне и муке при хранении с влажностью ниже критической; выше критической. Изменение химического состава, технологических свойств, органолептических показателей. Созревание пшеничной муки, его сущность. Изменение ржаной муки при хранении. Созревание ржаной муки.

Дефекты муки и пути их устранения. Причины возникновения дефектов муки. Мука из зерна, поврежденного неправильной сушкой, морозобойного, промороженного, проросшего, поврежденного клопом-черепашкой, с горькополынным запахом и вкусом, поврежденного микроорганизмами. Возможные пути устранения дефектов.

Биохимия теста и хлеба. Компоненты теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста. Биохимические процессы, протекающие при приготовлении пшеничного теста. Ускорение созревания теста. Особенности приготовления ржаного теста. Биохимические процессы, протекающие при выпечке хлеба. Основные показатели качества хлеба и их характеристика. Влияние различных добавок на качество хлеба: ферментных препаратов, химических улучшителей, поверхностно-активных веществ. Дефекты хлеба.

Биохимические процессы, протекающие в муке при получении макаронных и кондитерских изделий. Оценка технологического достоинства пшеничной муки и качества готовой продукции, полученной из нее.

Усвояемость хлеба. Энергетическая ценность хлеба. Хлеб как источник белка, углеводов, липидов, витаминов, минеральных веществ. Вкус и аромат хлеба. Источники и методы повышения пищевой ценности хлеба..

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	2	Качественные реакции на аминокислоты	2
2	2	Определение количества и качества сырой клейковины пшеничной муки	4
3	5	Определение содержания крахмала	2
4	5	Определение содержания восстанавливающих сахаров по Бертрану	2
5	6	Определение качества жира по основным показателям.	2
6	7	Качественные реакции на витамины	2
7	7	Количественное определение аскорбиновой кислоты	2
8	4	Определение активности каталазы	4
9	8	Определение кислотности муки	2
10	10	Колобковая выпечка	4
11	10	Пробная выпечка	4
12	9	Определение сбраживающей способности дрожжей	4
		Итого:	34

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Дмитриев, А. Д. Биохимия : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Е. Д. Амбросьева. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 168 с. - ISBN 978-5-394-01790-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093186 (дата обращения: 17.03.2023). – Режим доступа: по подписке.
2. Кушнарева, О. П., Химические основы биологических процессов [Электронный ресурс] : учебное пособие/ О. П. Кушнарева; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. дан. - Оренбург : ОГУ, 2022. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с этикетки диска. - Систем. требования: Intel Core или аналогич.; Microsoft Windows 7, 8, 10 ; 512 Мб ; монитор, поддерживающий режим 1024x768 ; мышь или аналогич. устройство. - ISBN 978-5-7410-2849-0.. - ■ гос. регистрации 0322203714.
3. Казаков, Е. Д. Биохимия зерна и хлебопродуктов [Текст] : учеб. пособие для вузов / Е. Д. Казаков, Г. П. Карпиленко.- 3-е изд., перераб. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 512 с. - ISBN 5-901065-82-4.

5.2 Дополнительная литература

1. Кушнарева, О. П., Химические основы биологических процессов [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся по образовательным программам высшего образования по направлениям подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 18.03.01 Химическая технология: [в 2 ч.] / О. П. Кушнарева; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. химии. - Ч. 1. , Ч.2,

- Электрон. текстовые дан. (1 файл: 0.51 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2018. - 56 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0
2. Комов, В. П. Биохимия : учеб. для вузов / В.П. Комов, В.Н. Шведова.- 3-е изд., стер. - М. : Дрофа, 2006, 2008. - 640 с.
3. Александрова, Е. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, О. А. Блинова, А. П. Троц. — Самара : СамГАУ, 2025. — 147 с. — ISBN 978-5-88575-794-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/508041 (дата обращения: 20.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.3 Периодические издания

1. Биохимия , 2014, 2015, 2016 г.г.
2. Журнал эволюционной биохимии и физиологии 2015, 2016 г.г
3. Прикладная биохимия и микробиология 2014, 2015 г.г.

5.4 Интернет-ресурсы

1. http://biochem.nichost.ru/
2. http://www.mol.bio.msu.ru/
5. http://www.biblioclub.ru - сайт ЭБС «Университетская библиотека online»;
6. http://e.lanbook.com/ - сайт ЭБС ««Лань»»;
7. http://rucont.ru/ - сайт ЭБС «РУКОНТ»;

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование»
3. Для работы с ресурсами Интернет - веб-браузер Яндекс https://yandex.ru/..
4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ http://garant.net.osu.ru
5. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - http://aist.osu.ru.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Лабораторные занятия по курсу «Химические основы биологических процессов» проводятся в специализированных лабораториях кафедры химии, в которых имеются приборы и оборудование**:** вытяжной шкаф, фотоколориметр КФК – 2МП, рефрактометр, вискозиметр Оствальда, термостат, водяные бани, поляриметр, весы технохимические, сушильный шкаф, термометры, химическая лабораторная посуда, центрифуга, плитки электрические, набор необходимых реактивов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.