|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |  |  |
| Дисциплина | | Химия биологически активных веществ | |  |  |
| Направление подготовки | | 19.03.01 Биотехнология | |  |  |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |  |  |
| Объем дисциплины | | 7 з.е | |  |  |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет | |  |  |
|  |  | Экзамен | |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | | | |
|  |  | | | |  |
|  |
| Тема | Наименование темы | | | |  |
| Тема 1. | Методы исследования химических компонентов животного организма (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 2. | Методы исследования углеводов (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 3. | Методы исследования липидов (математическое моделирование, физические, физико- химические, химические, биологические, микробиологические) (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 4. | Методы исследования аминокислот (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 5. | Методы исследования белков (математическое моделирование, физические, физико- химические, химические, биологические, микробиологические) (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 6. | Методы исследования нуклеиновых кислот (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 7. | Методы исследования биомолекул (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 8. | Методы исследования ферментов (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 9. | Методы исследования ферментных препаратов (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 10. | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биологически активных веществ (ПК-1) | | | |  |
| Тема 11. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость биоорганического сырья (ПК-2) | | | |  |
| Тема 12. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость углеводов (ПК-2) | | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема 13. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость липидов (ПК-2) |  |
| Тема 14. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость аминокислот (ПК-2) |  |
| Тема 15. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость белковых препаратов (ПК-2) |  |
| Тема 16. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость нуклеиновых кислот (ПК-2) |  |
| Тема 17. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость биомолекул (ПК2) |  |
| Тема 18. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость ферментов (ПК-2) |  |
| Тема 19. | Экспериментальные исследования биологически активных веществ (ОПК-7) |  |
|  |  |  |
| **Список** **литературы** | | |
|  |  |  |
| **Основная литература:** | | |
| 1. Донченко Л. В., Сокол Н. В. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 223 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/471181 | | |
|
| 2. М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании [Электронный ресурс]:материалы VII Международной научно-практической конференции (Екатеринбург, 12 октября 2020 г.). - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2020. - 193 – Режим доступа: http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/books/21/m493560.pdf | | |
|  |  |  |
| **Дополнительная литература:** | | |
| 1. Просеков А. Ю., Кригер О. В., Дышлюк Л. С., Асякина Л. К. Промышленное производство биологически активных веществ [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 82 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162609 | | |
|
|  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** | | |
|  |  |  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** | | |
|  |  |  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. | | |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. | | |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. | | |
| Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока. | | |
|  |  |  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-** **телекоммуникационной сети «Интернет»:** | | |
|  | | |
| **Общего** **доступа**  http://www.foodprom.ru/ | | |
|  |  |  |
| Аннотацию подготовил: Московенко Н.В. | | |

.