|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 организациитехнологии производства биологически активных веществ (ПК-1) |  |
| Тема 11. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость биоорганического сырья (ПК-2) |  |
| Тема 12. |  Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость углеводов (ПК-2) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема 13. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость липидов (ПК-2) |  |
| Тема 14. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость аминокислот (ПК-2) |  |
| Тема 15. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость белковых препаратов (ПК-2) |  |
| Тема 16. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость нуклеиновых кислот (ПК-2) |  |
| Тема 17. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость биомолекул (ПК2) |  |
| Тема 18. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость 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]:Учебноепособие 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 Инновационныетехнологии в пищевой промышленности и общественном питании [Электронный ресурс]:материалыVII 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 производствобиологически 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.  |

.