|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина | | Химия биологически активных веществ | |
| Направление подготовки | | 19.03.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ | |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |
| Объем дисциплины | | 9 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет, Экзамен | |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Химические компоненты животного организма. | | |
| Тема 2. | Углеводы | | |
| Тема 3. | Липиды | | |
| Тема 4. | Аминокислоты | | |
| Тема 5. | Белки | | |
| Тема 6. | Нуклеиновые кислоты | | |
| Тема 7. | Методы изучения биомолекул | | |
| Тема 8. | Ферменты | | |
| Тема 9. | Классификация ферментов | | |
| Тема 10. | Проведение стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов с использованием биологически активных веществ | | |
| Тема 11. | Химические компоненты животного организма | | |
| Тема 12. | Углеводы | | |
| Тема 13. | Липиды | | |
| Тема 14. | Аминокислоты | | |
| Тема 15. | Белки | | |
| Тема 16. | Нуклеиновые кислоты | | |
| Тема 17. | Методы изучения биомолекул | | |
| Тема 18. | Ферменты | | |
| Тема 19. | Классификация ферментов | | |
| Тема 20. | Проведение стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов с использованием биологически активных веществ | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Антипова Л. В., Дунченко Н. И. Химия пищи:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 856 с. | | | |

|  |
| --- |
| 2. Ауэрман Т. Л., Суслянок Г. М., Генералова Т. Г. Основы биохимии [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.01 "Биотехнология", 19.03.02 "Технология продуктов из растит. сырья" и 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" (квалификация (степень) "бакалавр"). - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 400 с. – Режим доступа: http://znanium.com/go.php?id=760160 |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Гамаюрова В. С., Ржечицкая Л. Э. Пищевая химия:учебник : для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья". - [Москва]: Книжный дом Университет, 2016. - 496 с. |
|  |
| **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: Романова Алиса Сергеевна |