|  |  |
| --- | --- |
|  **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) |
|  Тема 2. |  Методы исследования углеводов (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) |
|  Тема 3. |  Методы исследования липидов (математическое моделирование, физические, физико- химические, химические, биологические, микробиологические) |
|  Тема 4. |  Методы исследования аминокислот (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) |
|  Тема 5. |  Методы исследования белков (математическое моделирование, физические, физико- химические, химические, биологические, микробиологические) |
|  Тема 6. |  Методы исследования нуклеиновых кислот (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) |
|  Тема 7. |  Методы исследования биомолекул (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) |
|  Тема 8. |  Методы исследования ферментов (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) |
|  Тема 9. |  Методы исследования ферментных препаратов (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) |
|  Тема 10. |  Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биологически активных веществ |
|  Тема 11. |  Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость биоорганического сырья |
|  Тема 12. |  Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость углеводов |
|  Тема 13. |  Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость липидов |
|  Тема 14. |  Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость аминокислот |

|  |  |
| --- | --- |
|  Тема 15. |  Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость белковых препаратов |
|  Тема 16. |  Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость нуклеиновых кислот |
|  Тема 17. |  Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость биомолекул |
|  Тема 18. |  Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость ферментов |
|  Тема 19. |  Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость ферментных препаратов |
|  Тема 20. |  Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики производства биологически активных веществ. |
| **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. Тихонов С. Л. 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. Промышленное производство биологически активных веществ [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 82 – 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: Сарсадских А.В.  |