



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФГБОУ ВО «ИГУ»

Кафедра физико-химической биологии, биоинженерии и биоинформатики

УТВЕРЖДАЮ

Декан биолого-почвенного факультета
А. Н. Матвеев

« 24 » 03 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.1.2 **«ХИМИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ И
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК»**

Направление подготовки: 06.03.01 «Биология», профиль подготовки «Физико-
химическая биология и биотехнология»

Квалификация выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная с элементами электронного обучения и дистанционных
образовательных технологий

Согласовано с УМК биолого-почвенного
факультета

Протокол № 5 от 24.03.2023 г.
Председатель _____ А. Н. Матвеев

Рекомендовано кафедрой:

Протокол № 12 от 20.02.2023 г.
Зав. кафедрой _____ В.П. Саловарова

Иркутск 2023 г.

Содержание

	стр.
I. Цель и задачи дисциплины	3
II. Место дисциплины в структуре ОПОП	3
III. Требования к результатам освоения дисциплины	3
IV. Содержание и структура дисциплины	5
4.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и отведенного на них количества академических часов	5
4.2 План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	6
4.3 Содержание учебного материала	9
4.3.1 Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ	11
4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение в рамках самостоятельной работы студентов	12
4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	13
4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)	14
V. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	15
а) перечень литературы	15
б) периодические издания	18
в) базы данных, поисково-справочные и информационные системы.....	18
VI. Материально-техническое обеспечение дисциплины	19
6.1. Учебно-лабораторное оборудование	19
6.2. Программное обеспечение	19
VII. Образовательные технологии	20
VIII. Оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации	20

I. Цели и задачи дисциплины:

Цель: формирование у студентов представления о теоретических основах современных способов синтеза и выделения биологически активных веществ и пищевых добавок, биологических основах технологии производства пищевых добавок и БАВ, современных методологических подходах в их изучении, а также приобретение практических навыков исследования и идентификации физико-химических свойств биологически активных веществ. Особое внимание уделяется изучению разнообразных форм и композиций, в состав которых входят не только различные вещества природного и синтетического происхождения, но и вспомогательные вещества, обеспечивающие качество продукции, ее потребительские свойства, знание биологических механизмов доставки активного компонента в различные отделы организма человека.

Задачи:

В результате освоения данного курса студенты обучаются рациональному использованию особенностей технологий создания композиций биологически активных веществ в фармацевтической и пищевой промышленности, обладать знаниями и умениями в областях разработки, производства и контроля качества конечной продукции, физико-химических методов анализа индивидуальных компонентов, входящих в рецептуру биологически активных композиций, а также биологических путей их метаболизма в организме человека.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

2.1. Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.1.2 «Химия и технология пищевых и биологически активных добавок» относится к части программы, формируемая участниками образовательных отношений. Изучается на 3 курсе, в 6 семестре.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами учебных программ бакалавриата «Общая биология», «Математика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Физика», «Аналитическая, физическая и коллоидная химия», «Биохимия», «Физико-химические методы в биологии».

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной: Биофизика, Биотехнология, Молекулярная биология, Большой практикум по профилю, Промышленная микробиология и биотехнология, Пищевая микробиология, Практика по профилю профессиональной деятельности, Преддипломная практика.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОП ВО по данному направлению подготовки 06.03.01 «Биология», профиль «Физико-химическая биология и биотехнология»:

ПК-2: Способен использовать современные методы и эксплуатировать профессиональное оборудование для выполнения экспериментальных исследований в области физико-химической биологии, биотехнологии, биоинформатики и смежных дисциплин; а также определения биологической безопасности продукции биотехнологических и биомедицинских производств контроля окружающей среды и экологического мониторинга

ПК-3: Способен анализировать научно-техническую информацию; применять на практике принципы составления отчетности о результатах исследований, методы обработки экспериментальных данных, нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ, связанных с исследованием и использованием живых систем; осуществлять выбор форм и методов охраны и использования результатов интеллектуальной деятельности в профессиональной области

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Индикаторы компетенций	Результаты обучения
<p>ПК-2: Способен использовать современные методы и эксплуатировать профессиональное оборудование для выполнения экспериментальных исследований в области физико-химической биологии, биотехнологии, биоинформатики и смежных дисциплин; а также определения биологической безопасности продукции биотехнологических и биомедицинских производств контроля окружающей среды и экологического мониторинга</p>	<p>ИДК ПК-2.1 Знать: правила и принципы работы приборов и оборудования, фундаментальные и прикладные аспекты физико-химических, биохимических, молекулярно-генетических, иммунологических, биотехнологических, биоинженерных, биоинформационных методов исследования живых систем, контроля качества сырья, продукции, процессов биотехнологических и биомедицинских производств</p>	<p>Знает правила и принципы работы приборов и оборудования, фундаментальные и прикладные аспекты физико-химических, биохимических, молекулярно-генетических, иммунологических, биотехнологических, биоинженерных, биоинформационных методов исследования живых систем, контроля качества сырья, продукции, процессов биотехнологических и биомедицинских производств</p>
	<p>ИДК ПК 2.2 Уметь: использовать в профессиональной деятельности современные экспериментальные методы анализа биологически активных веществ, структуры и функции биополимеров, культивирования и оценки состояния живых объектов, генетического конструирования, создания молекулярно-биологических баз данных; методы и порядок контроля качества продукции биотехнологических и биомедицинских производств, окружающей среды и экологического мониторинга, методы математической обработки эмпирических результатов</p>	<p>Умеет использовать в профессиональной деятельности современные экспериментальные методы анализа биологически активных веществ, структуры и функции биополимеров, культивирования и оценки состояния живых объектов, генетического конструирования, создания молекулярно-биологических баз данных; методы и порядок контроля качества продукции биотехнологических и биомедицинских производств, окружающей среды и экологического мониторинга, методы математической обработки эмпирических результатов</p>
	<p>ИДК ПК 2.3 Владеть: навыками профессионального мышления, проведения научных исследований, испытаний, отбора проб, полевых и лабораторных анализов, использования современного оборудования для исследования макромолекул, анализа живых систем, молекулярно-биологических данных,</p>	<p>Владеет навыками профессионального мышления, проведения научных исследований, испытаний, отбора проб, полевых и лабораторных анализов, использования современного оборудования для исследования макромолекул, анализа живых систем, молекулярно-биологических данных, создания биоинженерных объектов, определения биологической безопасности биотехнологической и биомедицинской продукции</p>

	создания биоинженерных объектов, определения биологической безопасности биотехнологической и биомедицинской продукции	
ПК-3 Способен анализировать научно-техническую информацию; применять на практике принципы составления отчетности о результатах исследований, методы обработки экспериментальных данных, нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ, связанных с исследованием и использованием живых систем; осуществлять выбор форм и методов охраны и использования результатов интеллектуальной деятельности в профессиональной области	ИДК ПК-3.1 Знать: принципы ведения журналов выполненных работ, сохранения и каталогизации образцов, методы обработки экспериментальных данных, оценки достоверности и значимости полученных результатов, оформления отчетности и представления результатов исследований	Знает принципы ведения журналов выполненных работ, сохранения и каталогизации образцов, методы обработки экспериментальных данных, оценки достоверности и значимости полученных результатов, оформления отчетности и представления результатов исследований
	ИДК ПК 3.2 Уметь: выделять и систематизировать основные идеи в научных текстах; критически оценивать информацию, использовать методы статистического оценивания, нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ при проведении исследований, а также по применению биообъектов в различных сферах хозяйственной деятельности	Умеет выделять и систематизировать основные идеи в научных текстах; критически оценивать информацию, использовать методы статистического оценивания, нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ при проведении исследований, а также по применению биообъектов в различных сферах хозяйственной деятельности
	ИДК ПК 3.3 Владеть: навыками оценки результатов деятельности по решению исследовательских и практических задач; навыками составления научных обзоров, рефератов, презентаций, библиографии по тематике научных исследований, выступлений на научно-практических конференциях, выбора форм и методов правовой охраны результатов интеллектуальной деятельности, используемых для ведения конкурентоспособной деятельности в профессиональной области	Владеет навыками оценки результатов деятельности по решению исследовательских и практических задач; навыками составления научных обзоров, рефератов, презентаций, библиографии по тематике научных исследований, выступлений на научно-практических конференциях, выбора форм и методов правовой охраны результатов интеллектуальной деятельности, используемых для ведения конкурентоспособной деятельности в профессиональной области

IV.СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Объем дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа

Из них реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 11 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и отведенного на них количества академических часов

№ п/н	Раздел дисциплины/тема	Семестр	Всего часов	Из них практическая подготовка обучающихся	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся, практическую подготовку и трудоемкость (в часах)				Форма текущего контроля успеваемости/ Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
					Контактная работа преподавателя с обучающимися			Самостоятельная работа	
					Лекция	Семинар/ Практическое, лабораторное занятие/	Консультация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Основы пищевой химии.	6	10		2	2		6	Контрольные вопросы и задачи
2	Биохимия и технология биологически активных веществ и эфирных масел.	6	12		3	3		6	Контрольные вопросы и задачи
3	Основы разработки наукоемких технологий производства биологически активных веществ.	6	14		4	4		6	Контр. вопр. и задачи, защита отчета, презентация доклада
4	Основы разработки наукоемких технологий стабилизации пищевого сырья.	6	15		4	4		7	Контр. вопр. и задачи, защита

									отчета, презентация доклада
5	Современные методы контроля биологически активных компонентов природного сырья	6	13		3	3		7	Контр. вопр. и задачи, защита отчета, презентация доклада

4.2 План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Трудоемкость (час.)		
6	Основы пищевой химии	Работа с литературой и интернет-источниками	1, 2	6	Контрольные вопросы и задачи	Раздел 5 а-г настоящей программы
6	Биохимия и технология биологически активных веществ и эфирных масел.	Работа с литературой и интернет-источниками	3, 4, 5	6	Контрольные вопросы и задачи	Раздел 5 а-г настоящей программы
6	Основы разработки наукоемких технологий производства биологически активных веществ.	Работа с литературой и интернет-источниками	6, 7, 8	6	Контр. вопр. и задачи, защита отчета, презентация доклада	Раздел 5 а-г настоящей программы

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Трудоемкость (час.)		
6	Основы разработки наукоемких технологий стабилизации пищевого сырья.	Работа с литературой и интернет-источниками	9-11	7	Контр. вопр. и задачи, защита отчета, презентация доклада	Раздел 5 а-г настоящей программы
6	Современные методы контроля биологически активных компонентов природного сырья	Работа с литературой и интернет-источниками	12-14	7	Контр. вопр. и задачи, защита отчета, презентация доклада	Раздел 5 а-г настоящей программы
Общий объем самостоятельной работы по дисциплине (час) – 32						

4.3 Содержание учебного материала

Содержание разделов и тем дисциплины

1. Введение.

Основы пищевой химии. Использование природных источников веществ неорганического и органического происхождения в технологическом потоке производства биологически активных веществ и пищевых добавок.

2. Биохимия и технология биологически активных веществ и эфирных масел.

Основы биологии и технологии пищевых добавок. Классификация, характеристика и номенклатура биологически активных, действующих и вспомогательных веществ, используемых в пищевой промышленности. Вещества специального назначения. Температурный режим эмульгирования и гомогенизации.

3. Основы разработки наукоемких технологий производства биологически активных веществ.

Биологически активные вещества и биополимеры, их использование в пищевой промышленности. Основы разработки наукоемких технологий производства пищевых композиций с добавками БАВ. Классификация и механизм действия биологически активных веществ растительного и животного происхождения.

4. Основы разработки наукоемких технологий стабилизации пищевого сырья.

Основы создания биологически-активных композиций, выбор действующих систем и вспомогательных веществ. Подбор рациональной технологии создания и анализ пищевой композиции. Принципы стабилизации пищевого сырья. Консерванты. Характеристика, классификация, механизм действия. Антибактериальные и противогрибковые препараты: рецептура и контроль качества. Номенклатура и функциональное назначение биологически активных, действующих и вспомогательных веществ. Красители, используемые в пищевой промышленности: классификация, характеристика, требования безопасности, технологические подходы к созданию.

5. Современные методы контроля биологически активных компонентов природного сырья.

Организация микробиологического и химического контроля качества готовой продукции. Физическая, химическая и микробиологическая стабильность биологически активных компонентов пищевого сырья. Физико-химические методы испытаний продукции: определение коллоидной и термической стабильности, дисперсионный анализ, определение водородного показателя, суммарного содержания тяжелых металлов. Органолептические испытания. Применение современных физико-химических методов (спектроскопия, хроматография, и т.д.) идентификации и анализа биологически активных веществ.

4.3.1. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	№ раздела и темы	Наименование семинаров, практических и лабораторных работ	Трудоемкость (час.)		Оценочные средства	Формируемые компетенции (индикаторы)*
			Всего часов	Из них практическая подготовка		
1	2	3	4	5	6	7
1	Тема 1	Основы пищевой химии	2	1	Контрольные вопросы и задачи	ПК-2 <i>ИДК ПК 2.1</i> <i>ИДК ПК 2.2</i> <i>ИДК ПК 2.3</i> ПК-3 <i>ИДК ПК 3.1</i> <i>ИДК ПК 3.2</i> <i>ИДК ПК 3.3</i>

2	Тема 2	Биохимия и технология биологически активных веществ и эфирных масел	3	1	Контрольные вопросы и задачи	ПК-2 ИДК ПК 2.1 ИДК ПК 2.2 ИДК ПК 2.3 ПК-3 ИДК ПК 3.1 ИДК ПК 3.2 ИДК ПК 3.3
3	Тема 3	Основы разработки наукоемких технологий производства биологически активных веществ	4	1	Контр. вопр. и задачи, защита отчета, презентация доклада	ПК-2 ИДК ПК 2.1 ИДК ПК 2.2 ИДК ПК 2.3 ПК-3 ИДК ПК 3.1 ИДК ПК 3.2 ИДК ПК 3.3
4	Тема 4	Основы разработки наукоемких технологий стабилизации пищевого сырья	4	1	Контр. вопр. и задачи, защита отчета, презентация доклада	ПК-2 ИДК ПК 2.1 ИДК ПК 2.2 ИДК ПК 2.3 ПК-3 ИДК ПК 3.1 ИДК ПК 3.2 ИДК ПК 3.3
5	Тема 5	Современные методы контроля биологически активных компонентов природного сырья	3	1	Контр. вопр. и задачи, защита отчета, презентация доклада	ПК-2 ИДК ПК 2.1 ИДК ПК 2.2 ИДК ПК 2.3 ПК-3 ИДК ПК 3.1 ИДК ПК 3.2 ИДК ПК 3.3

4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение студентами в рамках самостоятельной работы (СРС)

№ п/п	Тема	Задание	Формируемая компетенция	ИДК
1.	Основы пищевой химии	Изучить теоретический материал по вопросу.	ПК-2 ПК-3	ПК-2 ИДК ПК 2.1 ИДК ПК 2.2 ИДК ПК 2.3 ПК-3 ИДК ПК 3.1 ИДК ПК 3.2 ИДК ПК 3.3
2.	Биохимия и технология биологически	Изучить теоретический материал по вопросу.	ПК-2 ПК-3	ПК-2 ИДК ПК 2.1 ИДК ПК 2.2 ИДК ПК 2.3 ПК-3

	активных веществ и эфирных масел			<i>ИДК ПК 3.1</i> <i>ИДК ПК 3.2</i> <i>ИДК ПК 3.3</i>
3.	Основы разработки наукоемких технологий производства биологически активных веществ	Изучить теоретический материал по вопросу.	ПК-2 ПК-3	ПК-2 <i>ИДК ПК 2.1</i> <i>ИДК ПК 2.2</i> <i>ИДК ПК 2.3</i> ПК-3 <i>ИДК ПК 3.1</i> <i>ИДК ПК 3.2</i> <i>ИДК ПК 3.3</i>
	Основы разработки наукоемких технологий стабилизации пищевого сырья	Изучить теоретический материал по вопросу.	ПК-2 ПК-3	ПК-2 <i>ИДК ПК 2.1</i> <i>ИДК ПК 2.2</i> <i>ИДК ПК 2.3</i> ПК-3 <i>ИДК ПК 3.1</i> <i>ИДК ПК 3.2</i> <i>ИДК ПК 3.3</i>
	Современные методы контроля биологически активных компонентов природного сырья	Изучить теоретический материал по вопросу.	ПК-2 ПК-3	ПК-2 <i>ИДК ПК 2.1</i> <i>ИДК ПК 2.2</i> <i>ИДК ПК 2.3</i> ПК-3 <i>ИДК ПК 3.1</i> <i>ИДК ПК 3.2</i> <i>ИДК ПК 3.3</i>

4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов является составной частью учебного процесса и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям, зачетам и экзаменам.

Для организации самостоятельной работы по дисциплине «**Химия и технология пищевых и биологически активных добавок**» используются следующие формы самостоятельной учебной работы:

- Работа над конспектом лекции.
- Подбор, изучение, анализ рекомендованной литературы.
- Самостоятельное изучение отдельных тем, параграфов, не изложенных в лекции.
- Подготовка к практическому занятию состоит в теоретической подготовке и выполнении практических заданий (решение задач, ответы на вопросы и т.д.).
- Написание рефератов, подготовка докладов.
- Подготовка к тестированию.
- Подготовка к зачету.

Письменные работы. Для изучения тем, не изложенных в лекции, рекомендуется использовать основную и дополнительную литературу, а также источники, найденные при помощи информационно-справочных и поисковых систем. Для закрепления материала рекомендуется делать краткие конспекты по теме. Качество выполненной работы

оценивается в ходе обсуждения данных вопросов при проведении коллоквиума по соответствующей теме (см. п. 4.3.1).

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин профессионального цикла. Представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 15-20 стр.; время, отводимое на его подготовку – от 2 недель до месяца. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких литературных источников (учебников, монографий, научных статей и т.д.) по определённой теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам, обзорам и статьям.

Самостоятельная работа студента предусматривает совершенствование навыков самообразовательной работы как основного пути повышения уровня образования: углубление и расширение знаний по предмету. Ниже представлены варианты самостоятельной работы студентов:

1. изучение учебного материала, предусмотренного рабочей программой, но не изложенного в лекциях;
2. подготовка к устному опросу на практических занятиях;
3. подготовка к текущим контрольным мероприятиям (контрольные работы, тестированию и зачету);
4. написание рефератов.

Темы для самостоятельной работы

1. Назовите признаки классификации пищевых добавок.
2. Каковы типы сырья для выделения биологически активных веществ?
3. Какие типы технологических процессов используются в производстве пищевой продукции?
4. Какие санитарные правила и нормы (СанПиН) нужны для проведения испытаний качества пищевой тест-продукции?
5. Биологический эффект пищевых добавок.
6. Факторы, определяющие проникающую способность биологически активных веществ.
7. Номенклатура и функциональное назначение биологически активных компонентов, действующих и вспомогательных веществ пищевой продукции.
8. Технологические подходы к созданию эмульсионных и суспензионных средств.
9. Красители, используемые в пищевой промышленности. Требования микробиологической и химической безопасности.
10. Технологические методы производства биологически активных веществ.

Рекомендации по подготовке реферата

Глубокому усвоению студентами материала курса, с использованием теоретических и практических источников. Реферат позволяет наиболее полно и подробно осветить тему исследования, проанализировать суть вопроса и высказать свое отношение к описываемой проблеме.

Реферат должен включать следующие разделы: введение (указываются цели и задачи работы); основная часть, где дается анализ литературы, раскрывается “история вопроса”, излагаются основные положения поставленной проблемы; заключение, где приводятся оценки проделанной работы, дается анализ решения поставленных во введении задач. Обязательный пункт реферата - библиографический список использованной литературы.

Объем реферата не должен превышать 25 страниц печатного текста. Текст работы должен быть набран на компьютере шрифтом Times New Roman размером 14 пт (при использовании текстового процессора Microsoft Word). Шрифт, используемый в иллюстративном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.), при необходимости

может быть меньше, но не менее 10 пт. Межстрочный интервал в основном тексте (кроме иллюстративного материала) - полуторный, форматирование по ширине. При наборе текста следует соблюдать следующие размеры полей страницы: левое поле - 30 мм; правое поле - 10 мм; верхнее поле - 20 мм; нижнее поле - 20 мм.

Реферат, оформленный в соответствии с требованиями, подписывается студентом и сдается преподавателю для проверки в установленные сроки. Реферат, имеющий замечания отдается для доработки и студент (ка) обязан в надлежащий срок устранить замечания и сдать реферат на повторную проверку.

Для устного доклада студент должен подготовить тестовый материал на 7-10 минут, что составляет примерно четыре страницы машинописного текста и необходимый демонстрационный (наглядный) материал в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм, фотографий. Наглядный материал, представляемый студентом для аргументации основных положений работы, должен обязательно иметь заголовки, пояснения, если требуются, к условным обозначениям. Не рекомендуется в качестве наглядных пособий использовать большие, перегруженные цифрами таблицы, а так же материал, оформленный в виде сплошного текста, мелкие диаграммы, рисунки и т.п.

Материал доклада рекомендуется излагать в следующей последовательности:

1. Наименование реферата, актуальность темы
2. Цели и задачи
3. Краткое изложение решения поставленных цели и задач
4. Выводы

В ходе выступления студент должен свободно владеть текстом доклада и использовать наглядные материалы (таблицы, схемы, диаграммы и др.). По окончании выступления слушатели, присутствующие на защите, задают вопросы студенту по теме доклада. На все поставленные вопросы студент должен дать исчерпывающие ответы.

При оценке реферата, устного сообщения учитывается, содержание, умение логично излагать свои представления, вести аргументированную дискуссию, четко отвечать на вопросы. Своевременное и качественное выполнение реферата возможно лишь при планомерной самостоятельной работе и посещении консультаций, расписание которых согласовывается со студентами.

Содержание и форма отчета по практической работе

Отчет по практической работе должен включать следующие разделы:

1. Название работы
2. Цель и задачи работы
3. Методы исследования

В данном разделе приводятся перечень использованных в работе реактивов, приборов, оборудования и материалов; описание методик, литературные источники методик. Не следует включать материалы, не использованные в работе.

4. Обсуждение результатов

В данном разделе приводятся особенности проведения работы, в том числе отклонения от общепринятых методик, обусловленные ошибками в постановке, погрешностями при приготовлении растворов, реактивов и т.д., приводятся калибровочные графики и расчеты. Дается описание и обсуждение результатов работы, дата проведенного исследования.

5. Выводы

Критерии оценивания реферата:

- Оценка «отлично» выставляется в том случае, если в реферате полностью раскрыта тема, проанализировано современное состояние вопроса, материал изложен логично, последовательно, приведено не менее 10 литературных источников (среди которых преобладает литература за последние 5 лет), реферат оформлен в соответствии с техническими требованиями, предъявляемыми к такого рода работам.

- Оценка «хорошо» - тема раскрыта, приведено достаточное количество материала, но

при этом материал в недостаточной степени проанализирован автором, оформление реферата соответствует техническим требованиям.

- Оценка «удовлетворительно» - тема раскрыта поверхностно, материал приведен как простая констатация фактов, не проанализирован, в оформлении имеются технические недостатки, список литературы содержит менее 5 источников.

- Оценка «неудовлетворительно» - тема не раскрыта, скудный объем приведенных материалов.

Устный доклад – это сообщение в течение 10-15 мин, в котором студент в лаконичной форме должен изложить материал по соответствующей теме, придерживаясь следующего плана: введение, основная часть, заключение. Доклад сопровождается презентацией, отражающей основные положения по соответствующей теме, включающей наглядные материалы (схемы, таблицы, фото и т.д.). По окончании доклада студенту задают вопросы, как преподаватель, так и студенты, на которые докладчик должен дать исчерпывающие ответы.

Критерии оценивания устного доклада:

- Оценка «отлично». В докладе полностью раскрыта тема, проанализировано современное состояние вопроса; студент свободно владеет материалом, излагает его логично, последовательно, лаконично, соблюдая основные правила культуры речи. Доклад сопровождается презентацией, которая отражает основные положения доклада, презентация составлена грамотно с соблюдением общих требований, правил шрифтового оформления, подачи графического материала, имеются ссылки на приведенные фото, рисунки, схемы и т.д., приводится список использованной литературы. При обсуждении доклада студент дает исчерпывающие, аргументированные, корректные ответы на вопросы.

- Оценка «хорошо». Тема раскрыта, приведено достаточное количество материала, но при этом материал в недостаточной степени проанализирован автором. Презентация не в полной степени соответствует общим требованиям. Ответы студента не на все вопросы являются исчерпывающими и аргументированными.

- Оценка «удовлетворительно». Тема раскрыта не полно, материал приведен как простая констатация фактов, не проанализирован, студент показывает поверхностные знания. Презентация частично соответствует установленным требованиям. При обсуждении доклада студент не всегда дает правильные, исчерпывающие ответы на задаваемые вопросы.

- Оценка «неудовлетворительно». Тема доклада не раскрыта, скудный объем приведенных материалов; презентация отсутствует. При обсуждении доклада студент не дает ответы или они не соответствуют заданным вопросам.

4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов): не предусмотрены учебным планом.

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) перечень литературы

1. Тимохин, Борис Васильевич. Прикладная химия [Текст] : учеб.-метод. пособие / Б. В. Тимохин, В. Л. Михайленко ; рец.: В. Н. Кижняев, А. А. Кузнецова ; Иркутский гос. ун-т, Хим. фак. - 2-е изд., испр. и доп. - Иркутск : Изд-во ИГУ, 2012. - 107 с. : ил. ; 20 см. - Библиогр.: с. 107. - ISBN 978-5-9624-0675-6. (20 экз.)+
2. Грандберг, Игорь Иоганнович. Органическая химия [Текст] : учебник для бакалавров / И. И. Грандберг, Н. Л. Нам. - 8-е изд. - М. : Юрайт, 2012. - 608 с. ; 22 см. - (Бакалавр). - Предм. указ.: с. 590-601. - ISBN 978-5-9916-1660-7. (30 экз.)+

3. [Мусаева Н. М. Пищевые и биологически активные добавки: учебно-методическое пособие](#), 91 с., 2019 Дагестанский государственный аграрный университет имени М. М. Джамбулатова
4. [Тюньков И.В., Котлярова О.С. Химия пищи](#): Новосибирский государственный аграрный университет, 100 СТР. 2011г.
5. Тимохин, Борис Васильевич. Прикладная химия. Парфюмерная и косметическая химия : учеб. пособие / Б. В. Тимохин, В. А. Баранский ; Иркутский гос. ун-т. - Иркутск : Изд-во ИГУ, 2008. - 127 с. : ил. ; 20 см. - Библиогр.: с. 106. (30 экз.)+

б) периодические издания

«Биологические мембраны», «Биохимия», «Биофизика», «Биотехнология», «Вопросы биологической, медицинской и фармацевтической химии», «Известия РАН. Серия биологическая», «Микробиология», «Молекулярная биология», «Прикладная биохимия и микробиология»

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. <http://www.protein.bio.msu.ru/biokhimiya/index.htm> - Интернет версия международного журнала по биохимии и биохимическим аспектам молекулярной биологии, биоорганической химии, микробиологии, иммунологии, физиологии и биомедицинских исследований. Статьи в pdf-формате.
2. <http://tusearch.blogspot.com> - Поиск электронных книг, публикаций, законов, ГОСТов на сайтах научных электронных библиотек. В поисковике отобраны лучшие библиотеки, в большинстве которых можно скачать материалы в полном объеме без регистрации. В список включены библиотеки иностранных университетов и научных организаций.
3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека, крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 12 млн научных статей и публикаций.
4. <http://6years.net/index.php> - портал бесплатной медицинской информации, содержит большое количество книг, учебных пособий биохимической и биофизической направленности.
5. <http://molbiol.ru/protocol/> - описание большого количества физико-химических и молекулярно-генетических методов.
6. <http://www.uspto.gov/> - просмотр патентов на United States Patents and Trademark office.
7. <http://www.molecularcloning.com/> - протоколы методов A Laboratory Manual. Joseph Sambrook and David W. Russell.
8. <http://www.protocol-online.org/> - Сайт содержит хорошо структурированную коллекцию ссылок на протоколы методов (в основном, различных лабораторий). Имеется тематический форум.
9. http://www.donnu.edu.ua/chem/student/methodic/phys_methods/ - книга А.Н. Шендрика «Инструментальные методы исследования в биохимии»
10. ЭБС «Издательство Лань». Адрес доступа <http://e.lanbook.com/>
11. ЭБС «Руконт».. Адрес доступа <http://rucont.ru/>
12. ЭБС «Айбукс». Адрес доступа <http://ibooks.ru>
13. ЭБС «Юрайт». Адрес доступа: <http://biblio-online.ru/>

VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-лабораторное оборудование:

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Химия и технология пищевых и биологически активных добавок» базируется на следующих ресурсах:

- Аудитория для проведения занятий лекционного типа. Аудитория оборудована: *специализированной (учебной) мебелью* на 66 посадочных мест; оборудована *техническими средствами обучения*, служащими для представления учебной информации большой аудитории по дисциплине «Химия и технология пищевых и биологически активных добавок»: проектор Epson EB-X03, экран Digis; *учебно-наглядными пособиями*, обеспечивающими тематические иллюстрации по дисциплине «Химия и технология пищевых и биологически активных добавок»: презентации в количестве 5 шт.

- Аудитория для проведения занятий лабораторного типа. Аудитория оборудована: *специализированной (учебной) мебелью* на 12 посадочных мест; оборудована *техническими средствами обучения*: Проектор Epson EB-X03, Экран ScreenMedia, Доска аудиторная меловая, магнитная, Лаборатория орган химии - Шкаф вытяжной АФ-221"- 2 шт., Химический шкаф (стеллаж) -1 шт., Лабораторный стол с выкатными тумбами – 5 шт., Холодильник «Минск» - 2шт., Аппарат для вертикального электрофореза – 1 шт., Вакуумный испаритель РВО-64 – 1 шт., Вольметр ВУ-15 – 1 шт., Дезинтегратор УД-20 – 1 шт., Измеритель ионных сопротивлений (импеданса) - 1 шт., Источник питания для электрофореза "Эльф" – 1 шт., Осциллограф универс двухлучевой С-55 – 1 шт., Термостат ТС-80 – 1 шт., Центрифуга К-24 – 1 шт., Центрифуга МПВ-310 – 1 шт. служащими для представления учебной информации большой аудитории по дисциплине «Химия и технология пищевых и биологически активных добавок»

- Компьютерный класс (учебная аудитория) для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, организации самостоятельной работы. Аудитория оборудована: специализированной (учебной) мебелью на 20 посадочных мест, доской меловой; оборудована техническими средствами обучения: Системный блок PentiumG850, Монитор BenQ G252HDA-1 шт.; Системный блок Athlon 2 X2 250, Монитор BenQ G252HDA – 8 шт.; Системный блок PentiumD 3.0GHz, Монитор Samsung 740N – 3 шт.; Моноблок IRU T2105P – 2 шт.; Системный блок Pentium G3250, Монитор BenQG955 – 1 шт.; Системный блок Pentium G3250, Монитор BenQ GL2250 – 1 шт.; Системный блок Pentium G3250, Монитор Samsung T200 HD – 1 шт.; Системный блок Pentium G3250, Монитор Samsung T190N – 1 шт.; Системный блок Pentium G3250, Монитор Samsung 740N – 1 шт.; Проектор BenQ MX503; экран ScreenVtdiaEcot. С неограниченным доступом к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

- Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитория оборудована: специализированной мебелью на 8 посадочных мест; Вытяжной шкаф – 1шт., Ламинарный шкаф – 2 шт., Термостат ТС-80 – 2 шт., Лабораторный стол металлический – 3 шт., Лабораторный стол с резиновой поверхностью – 2 шт., Холодильник «Атлант» – 1шт. Микроскоп монокулярный – 8 шт, Микроскоп "Биолам"-1 шт., Стерилизатор паровой ВК-75 ПТ "ТЗМОИ" – 1шт., Пипетка автоматическая Ленпипет 0,5-10 м"-1 шт., Пипетка-дозатор"-1 шт., Микроскоп Levenhuk D870T тринокуляр"-1 шт., Проектор Оверхед"-1 шт., Проектор View Sonic"-1 шт., Проектор View Sonic"-1 шт., Ноутбук Lenovo"-2 шт., Принтер Brother -1 шт., Принтер Canon -1 шт., Проектор Оверхед"-1 шт.

Лаборатория биохимии и биотехнологии

Хроматограф жидкостный микроколоночный "Милихром-6"; Нанофотометр Pearl - 1шт; Ферментер Minifors Spesco бактериальный-1шт; служащими для представления учебной информации по дисциплине «Химия и технология пищевых и биологически активных добавок»

6.2 Программное обеспечение

DreamSpark Premium Electronic Software Delivery (3 years) Renewal (Windows 10 Education 32/64-bit (Russian) - Microsoft Imagine, Windows 7 Professional with Service Pack 1 32/64-bit (English) - Microsoft Imagine, Windows Server 2008 Enterprise and Standard without Hyper-V with SP2 32/64-bit (English) - Microsoft Imagine, Access 2016 32/64-bit (Russian) - Microsoft Imagine, Access 2010 32/64-bit (Russian) - Microsoft Imagine). Договор №03-016-14 от 30.10.2014г.

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 250-499. Форум Контракт №04-114-16 от 14ноября 2016г KES. Счет №РСЦЗ-000147 и АКТ от 23ноября 2016г Лиц.№1В08161103014721370444.

Microsoft Office Enterprise 2007 Russian Academic OPEN No Level. Номер Лицензии Microsoft 43364238.

Microsoft Windows XP Professional Russian Upgrade Academic OPEN No Level. Номер Лицензии Microsoft 41059241.

Office 365 профессиональный плюс для учащихся. Номер заказа: 36dde53d-7cdb-4cad-a87f-29b2a19c463e.

VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации различных видов учебной работы дисциплины используются как стандартные методы обучения, так и интерактивные формы проведения занятий, доля которых составляет не менее 25 % аудиторных занятий. Доля лекционных занятий по дисциплине составляет 48 % от аудиторной нагрузки.

Стандартные методы обучения:

- Информационная лекция
- Лабораторные занятия, предназначенные для практического освоения студентами наиболее востребованных в биологии физико-химических методов;
- Самостоятельная работа студентов;
- Консультации преподавателя;
- Подготовка ответов на контрольные вопросы и решение расчетных задач;

Обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- кейс-метод – обучение в контексте моделируемой ситуации, воспроизводящей реальные условия научной деятельности (разбор конкретных ситуаций);
- информационно-коммуникационные образовательные технологии – лекция-визуализация, представление результатов деятельности (рефератов и отчетов по лабораторным работам) с использованием специализированных программных сред.

VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Примерный перечень вопросов к входному контролю

1. Физико-химические методы. Общая характеристика, принципы классификации.
2. Характеристика макромолекул: полипептидные цепи. Связи, обуславливающие взаимодействие аминокислот в белках.
3. Компоненты нуклеиновых кислот. Связи, возникающие в полинуклеотидной цепи.
4. Центрифугирование. Основы теории скорости седиментации. Скоростное центрифугирование. Зональное центрифугирование.
5. Газо-жидкостная хроматография. Устройство газового хроматографа. Область применения.
6. Планарная хроматография: распределительная бумажная хроматография. Принцип разделения. Качественный и количественный анализ.

7. Тонкослойная хроматография. Качественный и количественный анализ.
8. Оптическая микроскопия. Принцип метода и его модификации.
9. Флуоресцентная микроскопия. Принцип и особенности метода.
10. Спектроскопические методы. Поглощение и испускание излучения веществом.
11. Спектроскопия в ультрафиолетовой и видимой областях. Применение в биологии. Принципиальная схема спектрофотометра и фотоколориметра.
12. Колебательные спектры: инфракрасное поглощение. Применение в биологических исследованиях.
13. Атомно-адсорбционная спектроскопия.
14. Мембранная фильтрация и диализ.
15. Методы пробоподготовки биологического материала: фиксация, высушивание, гомогенизация.
16. Методы пробоподготовки биологического материала: осаждение веществ и концентрирование растворов.
17. рН-метрия. Принципы измерения и устройство рН-метра.
18. Потенциометрические методы определения содержания минеральных веществ.
19. Применение радиоактивных меток в биологических исследованиях. Характеристика «меченых» атомов.
20. Биополимеры и их роль в организме.
21. Способы выделения и идентификации, доказательство структуры нативных биополимеров (на примере конкретного класса).
22. Физико-химические методы исследования структуры биополимеров.
23. Прикладное значение хроматографических методов для анализа и установления структуры объекта.
24. Теоретическое значение и практическое применение спектральных методов для анализа и установления структуры биополимеров.
25. Какие принципы лежат в основе классификации органических соединений?
26. Каковы принципы классификации аминокислот?
27. Какие растворители используют для экстракции аминокислот?
28. Как можно разделить смесь аминокислот и идентифицировать их?
29. Какие методы используют для количественного определения аминокислот?
30. Дайте общую характеристику липидам. Каковы принципы классификации липидов?
31. Как можно извлечь липиды из биологических образцов?
32. Какие принципы лежат в основе классификации углеводов?
33. Какие методы используют для извлечения углеводов?
34. Для разделения смеси каких углеводов используют бумажную или тонкослойную хроматографию?
35. Какие способы классификации белков растений вы знаете? На каких принципах они основаны?
36. Какие способы фракционирования белков используют при их выделении?
37. Какие свойства белков позволяют их фракционировать?
38. Какие соли обычно используют для осаждения белков? Почему?
39. Какова последовательность этапов очистки белков?
40. Как можно очистить белки от низкомолекулярных соединений?
41. Дайте сравнительную характеристику ДНК и РНК.
42. Какие физико-химические методы используют для выделения нуклеиновых кислот?
43. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы выделения и очистки ДНК и РНК?
44. Почему нуклеиновые кислоты и белки выделяют на холоду?
45. Как очистить нуклеиновые кислоты от белка и других органических соединений?
46. Как можно проконтролировать степень чистоты препаратов ДНК и РНК?
47. Какие методы используют для количественного определения ДНК и РНК?

48. Какие приборы и методы можно использовать для определения содержания неорганических катионов?
49. Какой принцип лежит в основе разделения молекул при электрофорезе?
50. Какие гели используют для электрофореза белков и нуклеиновых кислот? Почему?
51. Каков принцип работы спектрофотометра?
52. Приведите примеры использования спектрофотометрических методов в биологии и экологии.
53. Может ли использование приборов обеспечить объективность результатов исследования биологических объектов?
54. Каковы источники погрешности при работе с приборами?
55. Какие существуют методы подготовки образцов к химическому анализу?
56. Какие условия необходимо соблюдать при упаривании растворов разных органических соединений? Почему?
57. В каких случаях используют диализ? Каковы условия его проведения?
58. Какие преимущества дает лиофильная сушка в сравнении с высушиванием в сушильных шкафах?
59. Какие экстрагенты используют для извлечения органических веществ из образцов?
60. Дайте определение понятиям «разделение», «концентрирование», «выделение».
61. Почему ^{13}C широко используют в биохимических и экологических исследованиях?

Оценочные средства текущего контроля формируются в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе университета. Назначение оценочных средств - выявить сформированность компетенции ПК-2, 3.

Темы рефератов

1. Классификация, характеристика и номенклатура биологически активных, действующих и вспомогательных веществ.
2. Природные источники биологически активных веществ неорганического и органического происхождения.
3. Характеристика, классификация, механизм действия антибактериальных и противогрибковых препаратов.
4. Организация микробиологического и химического мониторинга контроля качества готовой продукции.
5. Практическое применение ядов животного происхождения. Биотрансформация ксенобиотиков.
6. Пределы устойчивости и адаптации различных видов биологических организмов к действию ядовитых веществ и токсикантов.
7. Факторы, определяющие влияние поллютантов на экосистемы (физико-химические свойства, конформация и размеры молекул, стабильность в среде и т.д.).
8. Биологические системы, осуществляющие биотрансформацию ксенобиотиков.

Контрольные вопросы для текущего контроля

1. Основы биологической химии и косметологии.
2. Биохимия и технология биологически активных веществ и эфирных масел.
3. Температурный режим эмульгирования и гомогенизации.
4. Биологически активные вещества и высокомолекулярные соединения, их использование в пищевой промышленности..
5. Основы разработки наукоемких технологий производства композиций с добавками БАВ, эмульсионных систем, лечебно-косметических композиций.
6. Эмульсии, суспензии. Принципы их стабилизации.
7. Консерванты.

8. Красители, используемые в пищевой промышленности: классификация, характеристика, требования безопасности.
9. Современные методы контроля биологически активных компонентов природного сырья.
10. Физическая, химическая и микробиологическая стабильность биологически активных веществ и пищевых добавок.
11. Органолептические испытания.
12. Физико-химические методы испытаний продукции.
13. Каковы роль и свойства белков в живой клетке?
14. Какие аминокислоты входят в состав белков?
15. Что такое денатурация?
16. Что такое нуклеиновые кислоты?
17. Какие возможны нарушения структуры ДНК и пути их восстановления (репарации).
18. Что такое репликация ДНК? В чем заключается биологическое значение репликации?
19. Что такое транскрипция? В чем заключается биологическое значение транскрипции?
20. Как регулируется транскрипция и репликация?
21. Что такое трансляция и как она регулируется?
22. Что такое ферменты?
23. Что такое витамины?
24. Какие водорастворимые витамины Вам известны?
25. Какие жирорастворимые витамины Вам известны?
26. Какие витаминоподобные соединения Вам известны?
27. Каковы роль и значение углеводов в живых организмах?
28. Как классифицируются углеводы?
29. Чем отличаются восстанавливающие дисахариды от невосстанавливающих?
30. Что такое субстратное фосфорилирование?
31. Что такое окислительное фосфорилирование?
32. Какие вещества называют липидами, каковы их общие свойства?
33. Как классифицируются липиды?
34. Какие жирные кислоты входят в состав липидов?
35. Что представляют собой жиры, каковы их свойства?
36. Что такое гормоны? Какова их химическая природа?
37. Характеристика макромолекул: полипептидные цепи. Связи, обуславливающие взаимодействие аминокислот в белках. Физико-химические свойства аминокислот и белков.
38. Компоненты нуклеиновых кислот. Связи, возникающие в полинуклеотидной цепи. Линейные и циклические полинуклеотидные цепи. Физико-химические свойства нуклеиновых кислот.
39. Понятия нативной и денатурированной структуры биополимера. Детергенты. Ренатурация, диссоциация и реассоциация. Гибридные молекулы.
40. Электрофорез нуклеиновых кислот. Характеристики нуклеиновых кислот, обуславливающие особенности их электрофореза.
41. Механизм действия ионизирующего излучения на биологический организм.
42. Реакция клеток на облучение.
43. Пределы устойчивости и адаптации различных видов биологических организмов к действию излучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации
Примерный перечень вопросов к зачету

1. Классификация и номенклатура БАВ, применяемых в пищевых добавках.
2. Положительные и отрицательные эффекты при применении биологически активных веществ.
3. Функция, характеристика, номенклатура консервантов и бактерицидов.
4. Функция, характеристика, номенклатура регуляторов кислотности и стабилизаторов.
5. Общая характеристика биополимеров.
6. Биологическая роль белков, углеводов, липидов в живом организме.
7. Строение и реакционная способность биополимеров, являющихся структурными компонентами клетки.
8. Химические и физические взаимодействия в биоорганических молекулах.
Химические реакции, характеризующие взаимосвязь структуры органических веществ и их биологического действия.
Физико-химические методы при исследовании структуры сложных органических соединений.
9. Четвертичная структура белков. Положительная и отрицательная кооперативность. Олигомерные белки и полибелковые (полиферментные) комплексы.
10. Аллостерические ферменты. Механизм аллостерической регуляции.
11. Полисахариды: структура, классификация, функции.
12. Гетерополисахариды кислые (глюкозаминогликаны) и нейтральные. Их роль и различия.
13. Глико- и кетогенные аминокислоты. Реакции, ферменты и биологическое значение. Механизм переаминирования.
14. Взаимосвязь обмена углеводов с обменом липидов и нуклеотидов в зависимости от физиологических потребностей организма.
15. Ферментативные реакции с участием двух субстратов.
16. Аминокислоты: структура, классификация и свойства. Функциональные группы и их значение. Роль белковых и небелковых аминокислот.
17. Синтез жирных кислот: реакции, регуляция, значение. Синтетаза жирных кислот
18. Окисление ненасыщенных жирных кислот с четным числом атомов углерода: транспорт в митохондрии, реакции, ферменты, регуляция, тканевая специфика и биологическая роль.
19. Окисление насыщенных жирных кислот с нечетным числом атомов углерода: транспорт в митохондрии, реакции, ферменты, регуляция, тканевая специфика и биологическая роль.
20. Механизмы действия ферментов. Изоферменты.
21. Переаминирование, прямое и не прямое дезаминирование аминокислот. Восстановительное аминирование. Значение этих процессов.
22. Биоокисление, его значение и особенности.
23. Отличия ДНК и РНК. Виды РНК, их особенности.
24. Дыхательная цепь: структура, транспорт протонов и электронов, ингибиторы, регуляция. АТФаза.
25. Переваривание белков: классификация пептидгидролаз, их активация и значение. Регуляция переваривания белков. Гастро-интерстициальные гормоны.
26. Роль печени в обмене углеводов. Унификация моносахаридов. Обмен гликогена и его регуляция.
27. Витамины: значение, потребность, классификация. Отличие водо- и жирорастворимых витаминов. Структура и функции жирорастворимых витаминов (А, D, Е, К, Q).
28. Белки: классификация и биологические функции.
29. Физико-химические свойства белков.

30. Липиды: химическая и биологическая классификация, структура, свойства, биологические функции.
31. Строение ферментов. Структура активного центра. Коферменты, их классификация и функции. Структура аллостерических ферментов.
32. Механизм действия стероидных гормонов, йодтиронинов и витамина D.
33. Углеводы: структура, свойства, классификация, значение.
34. Углеводы в питании. Значение крахмала, сахарозы, пищевых волокон.
35. Жиры в питании: потребность, значение животных и растительных жиров, жиров морепродуктов, функции полиненасыщенных жирных кислот.
36. Декарбоксилирование и его биологические функции.
37. Катаболизм азотистых оснований, нуклеозидов и нуклеотидов.
38. Липиды крови и их значение. Классы липопротеидов, их обмен.
39. Гликолиз: реакции, ферменты, регуляция и биологическое значение.
40. Гормоны как межклеточные регуляторы. Анатомо-физиологическая и химическая классификация гормонов. Различия гормонов по широте действия.
41. Биохимические взаимодействия между организмами различных систематических групп.
42. Биохимическая трансформация ксенобиотиков.
43. Микотоксины, экологические хемомедиаторы (структура, химическое взаимодействие с объектами биосферы).
44. Онтогенез миксомицетов. Симбиоз грибов с высшими растениями.
45. Биохимические средства нападения грибов на растения: патотоксины, гормоны роста, ферменты, закупорка проводящих сосудов.
46. Химические средства защиты растений от грибов.
47. Экологическая роль защитных веществ растений и химических средств агрессии грибов. Ингибирующее воздействие аллелопатии. Взаимодействие водорослей и животных: нейротропная активность токсинов, антихолинэстеразное действие анатоксинов. Детерренты.
48. Аллелопатия растений. Экологический смысл аллелопатии.
49. Типы растительных метаболитов: хеморегуляторы пищевого поведения фитофагов, хеморегуляторы развития и плодовитости фитофагов.
50. Антиовипозитанты и синомоны. Взаимодействие между высшими растениями и животными.
51. Внутривидовые и межвидовые взаимодействия организмов в среде обитания: релизеры и праймеры, алломоны и кайромоны.
52. Классификация токсических соединений. Токсины белковой и небелковой природы.
53. Практическое применение ядов животного происхождения. Биотрансформация ксенобиотиков.
54. Пределы устойчивости и адаптации различных видов биологических организмов к действию ядовитых веществ и токсикантов.
55. Факторы, определяющие влияние поллютантов на экосистемы (физико-химические свойства, конформация и размеры молекул, стабильность в среде и т.д.).
56. Биологические системы, осуществляющие биотрансформацию ксенобиотиков.
57. Функция, характеристика, номенклатура красителей и отдушек.
58. Основные принципы и подходы при составлении рецептуры БАВ различной направленности действия.
59. Технологические стадии производства пищевых добавок.
60. Классификация пищевых добавок.
61. Классификация и характеристика натуральных душистых веществ.

62. Характеристика полусинтетических и синтетических душистых веществ.
63. Характеристика, номенклатура и функциональное назначение вспомогательных веществ, используемых в составе пищевых добавок.
64. Контроль качества биологически активных веществ природного происхождения.
65. Номенклатура и характеристика сырья, используемого в фармацевтических препаратах биологически активных веществ.
66. Номенклатура и характеристика жиров и жирозаменителей, отдушек и красителей, используемых в рецептурах спортивного питания.
67. Классификация, номенклатура и функциональное назначение вспомогательных и биологически активных веществ, используемых в рецептурах пищевых добавок различной направленности действия.
68. Общие принципы технологии и технологические схемы производства биологически активных препаратов на основе эмульсий.
69. Технологические схемы производства биологически активных препаратов на основе суспензий.
70. Красители, используемые в фармацевтической промышленности. Требования, предъявляемые к красителям. Классификация. Номенклатура.

Разработчик:

 _____ доцент Михайленко В.Л.
(подпись)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 06.03.01 Биология.

Программа рассмотрена на заседании кафедры физико-химической биологии, биоинженерии и биоинформатики 20.02.2023 г. протокол № 12.

Зав. кафедрой, д.б.н., профессор В.П. Саловарова 

Настоящая программа не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры-разработчика программы.