**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Химия биологически активных веществ** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01  | Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология |
| ***Объем дисциплины*** | 9 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | ЗачетЭкзамен |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| Тема 1. Химические компоненты животного организма |
| Тема 2. Углеводы  |
| Тема 3. Липиды  |
| Тема 4. Аминокислоты  |
| Тема 5. Белки  |
| Тема 6 Нуклеиновые кислоты и нуклеопротеиды |
| Тема 7. Методы изучения структуры биомолекул |
| Тема 8. Ферменты  |
| Тема 9. Классификация ферментов |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература**1. Антипова, Л.В. Химия пищи [Электронный ресурс] : учебник / Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 856 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111190>
2. Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.01 "Биотехнология", 19.03.02 "Технология продуктов из растительного сырья" и 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" (квалификация (степень) "бакалавр") / Т. Л. Ауэрман, Г. М. Суслянок, Т. Г. Генералова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 400 с. [*http://znanium.com/go.php?id=982131*](http://znanium.com/go.php?id=982131)
3. Ауэрман, Т. Л. 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") / Т. Л. Ауэрман, Г. М. Суслянок, Т. Г. Генералова. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 400 с. [*http://znanium.com/go.php?id=760160*](http://znanium.com/go.php?id=760160)

**Дополнительная литература**1. Гамаюрова, В. С. Пищевая **химия** [Текст] : учебник : для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" / В. С. Гамаюрова, Л. Э. Ржечицкая. - [Москва] : Книжный дом Университет, 2016. - 496 с. 1экз.
 |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине***  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**Общего доступа<http://www.foodprom.ru/> |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** |
| В данной дисциплине не реализуются |

|  |  |
| --- | --- |
| Аннотацию подготовил | Тихонов С.Л. |

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов