

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «**БИООРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**»

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Заочная
Институт: Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет: Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик: Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр 2-3; 6, 8

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	8	0,22
Лабораторная работа	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	18	0,5
Самостоятельная работа	137	3,81
Форма аттестации: Контрольная работа (8 сем), Экзамен (8 сем)	9	0,25
Всего	180	5

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1041 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья для профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

С.В. Борисова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биоорганическая химия» являются:

- а) формирование знаний, закономерностей химического поведения основных классов при-родных органических соединений;
- б) взаимосвязь природных органических соединений с их строением для использования этих знаний в качестве основы при изучении процессов, протекающих в живом организме.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Биоорганическая химия» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Биоорганическая химия» обучающийся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Аналитическая химия и ФХМА
2. Биология
3. Общая и неорганическая химия
4. Органическая химия
5. Физика
6. Физическая и коллоидная химия

Дисциплина «Биоорганическая химия» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Микробиология
2. Пищевая микробиология
3. Пищевая химия
4. Физико - химические методы и биотехнологические основы отрасли

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1 Способен использовать фундаментальные знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических и теплофизических процессах, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья, для управления их качеством и безопасностью

ПК-1.1. Знает основные физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания и их влияние на качество и безопасность продуктов питания из растительного сырья

ПК-1.2. Умеет применять знания об основных процессах, протекающих при производстве продуктов питания для объяснения наблюдаемых эффектов и управления качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья

ПК-1.3. Владеет методами и навыками управления качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья, основанными на знании основных процессов, протекающих при их производстве

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

молекулярное строение соединений, образующих живую материю;

фундаментальные разделы биоорганической химии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей процессов с целью дальнейшего освоения выше перечисленных дисциплин и основ технологии продуктов питания из растительного сырья.

Уметь:

отразить взаимосвязь химической структуры соединений с их биологическим действием; проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов.

творчески подходить к химическим проблемам синтеза биологически активных веществ, с целью их использования в технологии продуктов из растительного сырья.

Владеть:

логикой химического мышления и умения ориентироваться в классификации, строении и свойствах большого числа органических соединений, являющихся компонентами биологических объектов и выступающих в роли биологически активных веществ;

методами качественного определения органических соединений, образующих живую ма-терию.

навыками теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий.

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Вещества, образующие живую материю	6	2				7	Контрольная работа
	Итого по семестру	6	2				7	
1.	Вещества, образующие живую материю	8	6		8	18	130	Контрольная работа; Лабораторная работа; Экзамен
	Итого по семестру	8	6		8	18	130	Контрольная работа, Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Вещества, образующие живую материю	0,5	Введение. Количественный и качественный состав живых организмов.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.		1,5	Аминокислоты: строение, классификация, свойства, значение	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.		2	Белки: строение, классификация, свойства, значение	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4.		2	Углеводы: строение,	ПК-1.1

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
			классификация, свойства, значение	ПК-1.2 ПК-1.3
5.		1	Липиды: строение, классификация, свойства, значение	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
6.		1	Нуклеиновые кислоты: строение, классификация, свойства, значение	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	ВСЕГО	8		

6. Содержание практических/семинарских занятий

Проведение практических/семинарских занятий не предусмотрено учебным планом

7. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Вещества, образующие живую материю	4	Техника безопасности и охрана труда при выполнении лабораторных работ. Качественные реакции на аминокислоты и белки. Физико-химические свойства белков.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.		4	Реакции на углеводы: качественные реакции на кетогексозы и восстанавливающие свойства простых углеводов. Реакции на восстанавливающие свойства олигосахаридов; гидролиз дисахаридов, с последующим определением восстанавливающих свойств продуктов гидролиза.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	ВСЕГО	8		

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Аминокислоты: строение, классификация, свойства, значение	7	подготовка к контрольной работе	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.	Аминокислоты: строение, классификация, свойства, значение	26	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.	Белки: строение, классификация, свойства, значение	26	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4.	Углеводы: строение, классификация, свойства, значение	26	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5.	Липиды: строение, классификация, свойства, значение	26	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
6.	Нуклеиновые кислоты: строение, классификация, свойства, значение	26	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-1.1 ПК-1.2

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
				ПК-1.3
	ВСЕГО	137		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Аминокислоты: строение, классификация, свойства, значение	4	прием лабораторной работы, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.	Белки: строение, классификация, свойства, значение	4	прием лабораторной работы, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.	Углеводы: строение, классификация, свойства, значение	4	прием лабораторной работы, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4.	Липиды: строение, классификация, свойства, значение	3	прием лабораторной работы, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5.	Нуклеиновые кислоты: строение, классификация, свойства, значение	3	прием лабораторной работы, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	ВСЕГО	18		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Биоорганическая химия» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
8-й семестр			
Лабораторная работа	2	24	40
Контрольная работа	1	12	20
Экзамен	1	24	40
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Биоорганическая химия» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
И.В. Романовский, В. В. Болтромаеюк, Биоорганическая химия [Прочее] учебник:	http://znanium.com/go.php?id=502950 Режим доступа: по подписке КНИТУ

Минск : ООО "Новое знание"; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015	
Ю.А. Митякина, Биохимия [Прочее] Учебное пособие: Москва : Издательский Центр РИОР; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=548297 Режим доступа: по подписке КНИТУ
В. В. Рогожин, Биохимия растений [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58741 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Т. Л. Ауэрман, Т. Г. Генералова, Основы биохимии [Прочее] Учебное пособие: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=982131 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
С. . Борисова, З. . Мингалеева, О. . Старовойтова [и др.], Биохимия [Методическое пособие] учеб.-метод. пособие: Казань : , 2008	113 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
М. Е. Ключева, О. А. Петров, О. В. Малкова, Основы биохимии [Электронный ресурс] : Иваново : ИГХТУ, 2009	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4508 Режим доступа: по подписке КНИТУ
В. . Комов, В. . Шведова, Биохимия [Учебник] учеб. для студ. вузов, обуч. по напр. 655500 "Биотехнология": М. : Дрофа, 2004	70 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
О.А. Решетник, С.В. Борисова, О.В. Сироткина [и др.], Химия и продукты питания [Учебник] учеб. пособие: Казань : , 2011	70 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Т. . Ауэрман, Т. . Генералова, Г. . Суслянок, Методические указания к выполнению лабораторных работ по биохимии [Методические указания] для студ. очной и заочной форм обуч. по напр. 552400, 655600, 655700: М. : , 2004	4 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Т. В. Рогожина, В. В. Рогожин, Практикум по биохимии сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] учеб. пособие для вузов: Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69867 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Биоорганическая химия» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»:Режим доступа: <https://e.lanbook.com>

3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Биоорганическая химия»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

Учебные аудитории (В-224 и К-424) для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

1. Микроскопы световые ЛОМО и Биолам;
2. Весы ВЛР-200;
3. Весы технические ВЛТЭ-1100 и ВЛТЭ-150;
4. Шкаф вытяжной;
5. Воздушные термостаты ТМ-80; NC1/80 СПУ
6. Сушильный шкаф СЭШ-3М;
7. Плитки электрические;
8. Холодильники Indesit и Nord;
9. Автоклав ВК-75ПТ;
10. Спектрофотометр В-1100;
11. колориметр Тинтометр модель F lovibond;
12. Термостат водный ВТ-12;
13. Водяная баня LOIPLB 161;

14. Прибор для определения газообразующей способности;
15. Перемешивающее устройство ЭКРОС 6410М;
16. Мешалка магнитная Ритм;
17. Термоблок Экрос 40/20.

техническими средствами обучения:

1. Электронная доска;
2. Ноутбук.

Помещения для самостоятельной работы (К-423) оснащены компьютерной техникой:

1. Персональные компьютеры.

с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Биоорганическая химия» составляет 4 ч.

В процессе освоения дисциплины «Биоорганическая химия» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (персональный компьютер, проектор, комплект электронных презентаций);
- использование общественных ресурсов, видеороликов.
- системы дистанционного обучения.