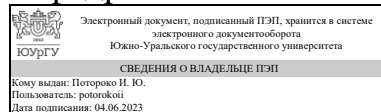


УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



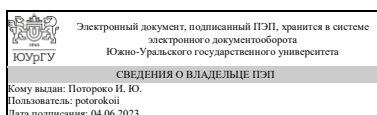
И. Ю. Потороко

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П0.07 Практикум проведения биохимических и микробиологических исследований для направления 19.03.01 Биотехнология уровень Бакалавриат профиль подготовки Пищевая и биотехнология форма обучения очная кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии**

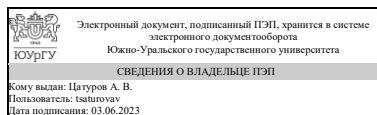
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утверждённым приказом Минобрнауки от 10.08.2021 № 736

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,  
ассистент



А. В. Цатуров

## 1. Цели и задачи дисциплины

Основная цель практикума – развить у студента творческое отношение к работе, навыки самостоятельно проводить биохимический анализ и микробиологические исследования и критически оценивать наблюдаемые явления и факты, показать значение биохимических методов анализа для клинической практики. Задачи: идентифицировать микроорганизмы в исследуемом материале, определить их видовую принадлежность, биохимические, морфологические, токсигенные и антигенные свойства, а также установить чувствительность выделенных микроорганизмов к антимикробным препаратам. Задачи биохимии: 1. Изучение состава организма и продуктов его обмена. 2. Выяснение функций различных органов и тканей 3. Выяснение сущность химических процессов, лежащих в основе жизнедеятельности организма. 4. Выяснение и изучение механизмов высвобождения, накопления и использования энергии в организме. 5. Изучение механизмов образования и выведения конечных продуктов распада веществ. 6. Изучение механизмов воспроизведения и передачи наследственных признаков организма.

## Краткое содержание дисциплины

В дисциплине включены алгоритмы выполнения лабораторных работ, необходимые для расчетов формулы, химизм реакций, а также обработка полученных результатов, что имеет непосредственное отношение к формируемым в процессе изучения профессиональным компетенциям. Приведенные практические работы охватывают все разделы теоретического курса – статические, динамические, а также профильные разделы по различным направлениям биохимии и микробиологии.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2 Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Знает: основные стандарты и технику проведения биохимических исследований; основные методы, используемые в биохимии; основные принципы проведения научного эксперимента; методику проведения исследований; стандарты биологической безопасности работы с микроорганизмами, различные методы микробиологической диагностики ; современные методы диагностики и стандартные операционные процедуры, основные механизмы контроля качества в лабораториях, а также основные принципы защиты баз данных и информации Умеет: использовать возможности современных биохимических методов в лабораторной диагностике; оценивать значимость методов биохимических исследований; оценивать полученные результаты в биохимии; анализировать полученные результаты проведенных исследований; классифицировать

	<p>микроорганизмы и их патогенность, пользоваться требованиями биологической безопасности при работе с микроорганизмами, уметь подбирать методы диагностики и методы биологической безопасности при работе с микроорганизмами; анализировать эффективность проведенных исследований, выявлять несоответствия результатов поставленным задачам</p> <p>Имеет практический опыт: применения методов лабораторной диагностики, методов биологической безопасности, работы с оборудованием (ламинарные шкафы и боксы), методов стерилизации и утилизации, принципами защиты баз данных и информации. Техник проведения бактериологических и серологических исследований, требованиями при работе с микроорганизмами; современными методами диагностики ПЦР и ИФА, использования современных методов диагностики, методов исследования в микробиологии; анализа полученные результаты проведенных исследований; анализа эффективности проведенных исследований</p>
<p>ПК-7 Способен осуществлять управление качеством процессов и продукции в биотехнологическом производстве</p>	<p>Знает: схему и методы проведения биохимических и микробиологических исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции</p> <p>Умеет: проводить биохимические и микробиологические исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции</p> <p>Имеет практический опыт: осуществления биохимических и микробиологических исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Нет</p>	<p>Международные стандарты GMP и GLP биотехнологических производств, Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, Биобезопасность биотехнологических производств, Идентификация и экспертиза биотехнологических производств и продуктов питания, Физические и биохимические методы в биотехнологии</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 138,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		5	6
Общая трудоёмкость дисциплины	180	72	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	128	64	64
Лекции (Л)	16	0	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	48	32	16
Лабораторные работы (ЛР)	64	32	32
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	41,25	3,75	37,5
Подготовка к зачету	3,75	3,75	0
Подготовка к диф. зачету	37,5	0	37,5
Консультации и промежуточная аттестация	10,75	4,25	6,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	диф.зачет

#### 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Микробиология	64	8	24	32
2	Биохимия	64	8	24	32

##### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Морфология и классификация микроорганизмов	2
2	1	Физиология микроорганизмов	1
3	1	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	1
4	1	Патогенные микроорганизмы	1
5	1	Микроорганизмы зерна и продуктов его переработки	1
6	1	Санитария и гигиена пищевых производств	2

1	2	Введение в биохимию	1
2	2	Белки. Особенности строения	1
3	2	Ферменты. Общая характеристика, свойства. Общая классификация и номенклатура	2
4	2	Нуклеиновые кислоты	1
5	2	Гормоны	1
6	2	Витамины. Классификация. Строение	1
7	2	Обмен белков. Промежуточный обмен аминокислот	1

## 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	6
2	1	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	6
3	1	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами	6
4	1	Санитарно-гигиенические требования к лабораторному оборудованию, инструментам, посуде и таре	6
1	2	Основы рационального питания. Физиологические аспекты химии пищевых веществ	6
2	2	Расчет биологической ценности белков, жиров углеводов, химического состава и пищевой ценности продуктов.	6
3	2	Особенности ферментов как белковых катализаторов. Активный центр: специфичность действия ферментов	6
4	2	Расчет аминокислотного сора продуктов	6

## 5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Микроскопирование микроорганизмов. Устройство и правила работы с микроскопом. Настройка света по Келеру. Приготовление прижизненных препаратов микроорганизмов.	4
2	1	Приготовление препаратов фиксированных клеток. Окраска клеток по Граму.	4
3	1	Морфология актиномицетов, грибов, дрожжей.	4
4	1	Методы стерилизации. Лабораторная посуда, инструменты и их подготовка. Характеристика и приготовление питательных сред.	4
5	1	Методы посева и культивирования микроорганизмов. Количественный учет микроорганизмов.	4
6	1	Микробиологическое исследование воды и воздуха.	4
7	1	Изучение микрофлоры зерна, муки и комбикормов.	4
8	1	Микрофлора хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий.	4
1	2	Титриметрическое определение содержания сахаров в плодах и овощах	4
2	2	Определение дубильных и красящих веществ в растительном сырье	4
3	2	Определение содержания белков в различных пищевых продуктах	4

4	2	Определение содержания витаминов и провитаминов в различных пищевых продуктах	4
5	2	Определение содержания нитритов и нитратов в различных пищевых продуктах	4
6	2	Определение содержания этанола в пищевых продуктах	4
7	2	Исследование физико-химических свойств пищевых жиров	4
8	2	Количественное определение жиров в продуктах питания настойным способом	4

#### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к зачету	ОЛ (1-6), ДЛ (1-5)	5	3,75
Подготовка к диф. зачету	ОЛ (1-6), ДЛ (1-5)	6	37,5

#### 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

##### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Тестирование текущего уровня знаний	100	100	Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся Контрольный тест содержит 10 заданий. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	зачет
2	5	Текущий контроль	Выполнение и защита лабораторных работ	-	100	Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с	зачет

						<p>Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся</p> <p>Защита лабораторной работы осуществляется индивидуально.</p> <p>Студентом предоставляется оформленный отчет.</p> <p>Оценивается качество оформления, правильность представленных результатов и выводов, и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса).</p> <p>Общий балл при оценке складывается из следующих показателей (за каждую лабораторную работу):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приведены методики проведения работы – 1 балл</li> <li>- полученные результаты и выводы по работе логичны и обоснованы – 1 балл</li> <li>- оформление работы соответствует требованиям – 1 балл</li> <li>- правильный ответ на один вопрос – 1 балл (2 вопроса)</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 5.</p>	
3	6	Промежуточная аттестация	Зачет	100	100	<p>На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена</p>	дифференцированный зачет

					приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...100 % Не зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %. Допускается выставление оценки на основе текущего рейтинга (автоматом).	
--	--	--	--	--	---	--

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-2	Знает: основные стандарты и технику проведения биохимических исследований; основные методы, используемые в биохимии; основные принципы проведения научного эксперимента; методику проведения исследований; стандарты биологической безопасности работы с микроорганизмами, различные методы микробиологической диагностики ; современные методы диагностики и стандартные операционные процедуры, основные механизмы контроля качества в лабораториях, а также основные принципы защиты баз данных и информации	+	+	+
ПК-2	Умеет: использовать возможности современных биохимических методов в лабораторной диагностике; оценивать значимость методов биохимических исследований; оценивать полученные результаты в биохимии; анализировать полученные результаты проведенных исследований; классифицировать микроорганизмы и их патогенность, пользоваться требованиями биологической безопасности при работе с микроорганизмами, уметь подбирать методы диагностики и методы биологической безопасности при работе с микроорганизмами; анализировать эффективность проведенных исследований, выявлять несоответствия результатов поставленным задачам	+	+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: применения методов лабораторной диагностики, методов биологической безопасности, работы с оборудованием (ламинарные шкафы и боксы), методов стерилизации и утилизации, принципами защиты баз данных и информации. Техникой проведения бактериологических и серологических исследований, требованиями при работе с микроорганизмами; современными методами диагностики ПЦР и ИФА, использования современных методов диагностики, методов исследования в микробиологии; анализа полученные результаты проведенных исследований; анализа эффективности проведенных исследований	+	+	+
ПК-7	Знает: схему и методы проведения биохимических и микробиологических исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	+	+	+
ПК-7	Умеет: проводить биохимические и микробиологические исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	+	+	+



ПК-7	Имеет практический опыт: осуществления биохимических и микробиологических исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	+	+	+
------	---	---	---	---

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Биохимия [Текст] учеб. для вузов по направлению "Технология продуктов питания" В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов, Т. Н. Прудникова, А. Д. Минакова; под ред. В. Г. Щербакова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 466 с.
2. Биохимия [Текст] учеб. для вузов по направлениям 655700 "Технология продовольств. продуктов специального назначения о обществ. питания", 655600 "Пр-во продуктов питания из растит. сырья" В. Г. Щербаков и др.; под ред. В. Г. Щербакова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 466, [1] с. ил.
3. Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов [Текст] К. К. Горбатова. - 3-е изд., перераб. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 312, [2] с. ил.
4. Микробиология молока и молочных продуктов [Текст] учеб. пособие М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Приклад. биотехнология; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2011. - 130, [1] с. ил.

#### б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

#### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

#### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Биохимия, лабораторный практикум

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

### Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows
2. Microsoft-Office
3. Р7-Офис

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных

справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Теоретические занятия, Практические занятия, Текущий контроль, промежуточная аттестация	263	<b>Учебно-лабораторный корпус №2 с ангарами Б, В</b> <b>Мультимедийная учебная аудитория, ауд. 263</b>  <b>Оборудование и технические средства обучения:</b> 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к ЭИОС Университета - 1 шт. 2. Проектор - 1 шт. 3. Экран - 1 шт.  <b>Имущество:</b> 1. Учебная парта двухместная – 20 шт. 2. Учебная парта четырехместная – 10 шт. 3. Доска с рабочими поверхностями – 1 шт. 4. Стол преподавателя – 1 шт.
Теоретические занятия, Практические занятия, Текущий контроль, промежуточная аттестация, Лабораторные занятия	241	<b>Учебно-лабораторный корпус №2 с ангарами Б, В</b> <b>Учебная лаборатория биотехнологии и аналитических исследований, ауд. 241</b>  <b>Оборудование и технические средства обучения:</b> 1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к ЭИОС Университета – 3 шт. 2. Аквадистиллятор – 1 шт. 3. Анализатор молока – 2 шт. 4. Аппарат сушильный – 1 шт. 5. Аппарат ультразвуковой погружной – 1 шт. 6. Анализатор влажности – 1 шт. 7. Весы 1 класса точности – 1 шт. 8. Весы электронные лабораторные – 1 шт. 9. Весы до 15 кг – 1 шт. 10. Водяная баня – 1 шт. 11. Диафоноскоп – 1 шт. 12. Измеритель деформации клейковины – 1 шт. 13. Двухкамерный микропроцессорный иономер – 1 шт. 14. Люминоскоп – 1шт. 15. Микроскоп бинокулярный – 2 шт. 16. Микроскоп монокулярный – 4 шт. 17. Плита электрическая – 1 шт. 18. Поляриметр – 2 шт. 19. Принтер лазерный – 1 шт. 20. Рефрактометр – 1 шт. 21. рН-метр – 1 шт. 22. Сканер – 1 шт.

	<p>23. Стерилизатор – 1 шт.  24. Телефон стационарный – 1 шт.  25. Термостат воздушный – 1 шт.  26. Фотокolorиметр – 1 шт.  27. Холодильник – 1 шт.  28. Центрифуга – 1 шт.  29. Шкаф вытяжной – 1 шт.  30. Шкаф сухожаровой – 1 шт.  31. Шкаф сушильный зерновой – 1 шт.  32. Штативы для титрования – 6 шт.  33. Копировальный аппарат – 1 шт.</p> <p><b>Имущество:</b></p> <p>1. Доска маркерная – 1 шт.  2. Приспособление для сушки посуды – 2 шт.  3. Стол лабораторный – 11 шт.  4. Стол для оборудования – 4 шт.  5. Стол преподавателя – 4 шт.  6. Стул преподавателя – 4 шт.  7. Стол-мойка – 2 шт.  8. Стол для технических нужд – 1 шт.  9. Стойка для сушки посуды – 1 шт.  10. Сейф – 2 шт.  11. Табурет высокий – 8 шт.  12. Тумба приставная – 2 шт.  13. Часы – 1 шт.  14. Шкаф с наглядными материалами – 2 шт.  15. Шкаф с лабораторной посудой – 3 шт.  16. Шкаф для документов – 2 шт.  17. Шкаф – 1 шт.  18. Шкаф-картотека – 2 шт.</p>
<p>Теоретические занятия,  Практические занятия,  Текущий контроль, промежуточная аттестация,  Самостоятельная работа</p>	<p>114</p> <p><b>Учебно-лабораторный корпус №2 с ангарами Б, В</b>  <b>Компьютерный класс 1ИВЦ, ауд.114</b></p> <p><b>Оборудование и технические средства обучения:</b></p> <p>1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к ЭИОС Университета – 15 шт.  2. Принтер – 1 шт.</p> <p><b>Имущество:</b></p> <p>1. Доска маркерная – 1 шт.  2. Стол – 16 шт.  3. Стул – 31 шт.</p>