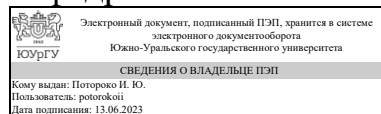


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



И. Ю. Потороко

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.ПО.16.01 Использование биотехнологии в медицине и косметологии**

**для направления 19.03.01 Биотехнология**

**уровень Бакалавриат**

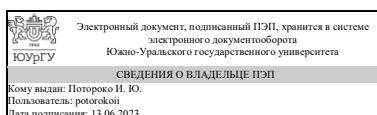
**профиль подготовки Пищевая и биотехнология**

**форма обучения очная**

**кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии**

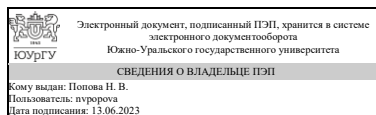
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утверждённым приказом Минобрнауки от 10.08.2021 № 736

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



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,  
к.техн.н., доц., доцент



Н. В. Попова

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины: ознакомление студентов с теоретическими и практическими основами достижений биотехнологии, биохимии и молекулярной биологии и разработки новых технологий в области биофармацевтики, современных диагностических средств, биосовместимых материалов и клеточных технологий.

Задачи дисциплины: 1. Изучение современных достижений биотехнологии и биомедицинских технологий, основных продуцентов и способов получения биотехнологических лекарственных и косметологических веществ, их физические, химические и фармакологические свойства. 2. Инновационные пути создания и совершенствования лекарственных средств на основе данных геномики, протеомики и биоинформатики. 3. Изучение и внедрение основных требований по производству, стандартизации, контролю качества и соблюдению экологической безопасности лекарственных и косметологических средств, получаемых биотехнологическими методами.

## Краткое содержание дисциплины

Современные достижения биотехнологии и биомедицинских технологий. Требования к производству, стандартизации, контролю качества и соблюдению экологической безопасности лекарственных и косметологических средств, получаемых биотехнологическими методами. Инновационные пути создания и совершенствования лекарственных и косметологических средств на основе данных геномики, протеомики и биоинформатики.

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

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-6 Способен осуществлять и совершенствовать биотехнологии БАВ с использованием микробиологического синтеза и биотрансформации микроорганизмов	Знает: основных продуцентов и способы получения биотехнологических лекарственных веществ и косметических продуктов, их физические, химические и фармакологические свойства. Современные достижения фундаментальных биологических наук и биомедицинских технологий. Требования по производству, стандартизации, контролю качества и соблюдению экологической безопасности лекарственных и косметических средств, получаемых биотехнологическими методами Умеет: регулировать и совершенствовать биотехнологический процесс с целью получения высококачественного конечного продукта; получать готовые лекарственные формы и косметические препараты из органического сырья; применять физико-химические, микробиологические и биохимические методы анализа для подтверждения качества и чистоты продуцента Имеет практический опыт: осуществления

	биотехнологических процессов производства и изготовления косметических продуктов и лекарственных средств; регулирования и совершенствования биотехнологического процесса с целью получения высококачественного конечного продукта
--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Моделирование и конструирование биологически активных веществ и пищевых систем, Биотехнология пищевых систем и биологически активных веществ, Биотехнологические основы производства пищевых ингредиентов	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
Моделирование и конструирование биологически активных веществ и пищевых систем	Знает: Современные методы моделирования и конструирования материалов, систем и процессов, готовностью к теоретическому анализу и экспериментальной проверке теоретических гипотез; современные проблемы науки, техники и технологии новой биопродукции, методы работы с алгоритмами моделирования и конструировании биологически активных веществ и пищевых систем Умеет: Использовать методы математического моделирования и конструирования материалов, систем и процессов, готовностью к теоретическому анализу и экспериментальной проверке теоретических гипотез, работать с программными продуктами при моделировании и конструировании биологически активных веществ и пищевых систем Имеет практический опыт: математического моделирования и конструирования материалов, систем и процессов; теоретического анализа и экспериментальной проверке теоретических гипотез, разработки и апробации алгоритмов и программ при моделировании и конструировании биологически активных веществ и пищевых систем
Биотехнологические основы производства пищевых ингредиентов	Знает: Классификацию и свойства различных пищевых ингредиентов, общие принципы производства ингредиентов с использованием микробиологического синтеза и

	<p>биотрансформации микроорганизмов; основные стандарты и требования применения пищевых ингредиентов в технологии продуктов питания, классификацию, свойства и требования стандартов для пищевых ингредиентов; технологические операции производства пищевых ингредиентов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умеет: Применять технологические принципы производства пищевых ингредиентов, с использованием микробиологического синтеза и биотрансформации микроорганизмов, осуществлять технологические операции производства пищевых ингредиентов в соответствии с технологическими инструкциями; применять пищевые ингредиенты в составе продуктов питания согласно требованиям стандартов</p> <p>Имеет практический опыт: Внедрения технологий микробиологического синтеза и биотрансформации микроорганизмов при получении пищевых ингредиентов, применения стандартов и требований при применении пищевых ингредиентов в технологии продуктов питания, осуществления технологических операций производства пищевых ингредиентов в соответствии с технологическими инструкциями; применения пищевых ингредиентов в составе продуктов питания согласно требованиям стандартов</p>
<p>Биотехнология пищевых систем и биологически активных веществ</p>	<p>Знает: основные стандарты и требования получения пищевых систем и БАВ; современные проблемы науки и биотехнологии пищевых систем и биологически активных веществ; современные принципы микробиологического синтеза в биотехнологии пищевых систем и биологически активных веществ</p> <p>Умеет: Применять на практике современные методы проектирования технологических процессов получения пищевых систем и биосинтеза БАВ; выбирать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, безопасности и экологической чистоты</p> <p>Имеет практический опыт: Внедрения в биотехнологическое производство современных технологических процессов получения пищевых систем и биосинтеза БАВ; подбора оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, безопасности и экологической чистоты</p>

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 62,25 ч.

## контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	24	24	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	24	24	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	45,75	45,75	
Оформление отчета по лабораторным работам	15	15	
Реферат	15	15	
Подготовка к зачету	15,75	15,75	
Консультации и промежуточная аттестация	14,25	14,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

## 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Введение в медицинскую биотехнологию. Предмет и содержание медицинской биотехнологии, взаимосвязь с другими предметами. Биотехнология и основные достижения современного этапа.	8	2	0	6
2	Биообъекты как средство производства лекарственных и косметологических, профилактических и диагностических средств. Методы медицинской диагностики: ИФА и ПЦР.	10	4	0	6
3	Основные этапы биотехнологического процесса производства и получения лекарственных и косметологических препаратов, включая экологические аспекты фармацевтического производства.	4	4	0	0
4	Биотехнология лекарственных субстанций. Производство антибиотиков.	4	4	0	0
5	Вакцины. Рекомбинантные вакцины.	4	4	0	0
6	Функциональные биотехнологические добавки, используемые в медицине и косметологии.	18	6	0	12

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение в медицинскую биотехнологию. Предмет и содержание медицинской биотехнологии, взаимосвязь с другими предметами. Биотехнология и основные достижения современного этапа. Международные базы данных. Перспективы развития медицинской биотехнологии. Биотехнологические продукты новых поколений.	2

2	2	Биообъекты как средство производства лекарственных и косметологических, профилактических и диагностических средств. Методы медицинской диагностики: ИФА и ПЦР	4
3	3	Основные этапы биотехнологического процесса производства и получения лекарственных и косметологических препаратов, включая экологические аспекты фармацевтического производства. Банк биоматериалов, особенности его создания и актуализации	4
4	4	Биотехнология лекарственных субстанций. Производство антибиотиков. Отличительные характеристики технологий, условия модернизации производств	4
5	5	Вакцины. Рекомбинантные вакцины. Совершенствование биообъектов методами клеточной инженерии.	4
6	6	Функциональные биотехнологические добавки, используемые в медицине и косметологии. Пробиотики. Рекомбинантные белки и полипептиды. Инсулин. Интерфероны. Гормон роста. Эритропоэтин. Пептидные факторы роста. Мутационные изменения метаболизма микроорганизмов. Видоспецифичность. Традиционные и генно-инженерные методы получения.	6

## 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

## 5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Знакомство со структурой и оборудованием лабораторий на биотехнологическом производстве. Основные требования. Получение и использование гидролитического сырья для выращивания микроорганизмов.	6
2	2	Регуляция метаболизма в микробной клетке. Вариации по биотехнологическим условиям с учетом влияния на результат. Оценка продукта	6
3	6	Производство ферментных препаратов, аминокислот. Анализ существующих технологий. Вариации по биотехнологическим условиям с учетом влияния на результат. Оценка продукта	6
6	6	Культуры растительных клеток, тканей и получение лекарственных и косметологических веществ. Производство витаминов. Анализ существующих технологий. Вариации по биотехнологическим условиям с учетом влияния на результат. Оценка продукта	6

## 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Оформление отчета по лабораторным работам	Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С.	8	15

	<p>В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. Антипова, Л. В. Коллагены : источники, свойства, применение : монография / Л. В. Антипова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 408 с. Веселова, Т. А. Биоэтические проблемы в биологических и экологических исследованиях : учебно-методическое пособие / Т. А. Веселова, А. А. Мальцева, И. М. Швец. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2018. — 187 с. Музафаров, Е. Н. Биотехнология. Основы биологии / Е. Н. Музафаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 168 с. Основы физики и биофизики : учебно-методическое пособие / составители Н. В. Киселева, Е. В. Славоросова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 106 с. Петухова, Е. В. Молекулярная биология с элементами генетики и микробиологии : учебное пособие / Е. В. Петухова, З. А. Канарская, А. Ю. Крыницкая. — Казань : КНИТУ, 2019. — 96 с. Промышленное производство биологически активных веществ : учебное пособие / А. Ю. Просеков, О. В. Кригер, Л. С. Дышлюк, Л. К. Асякина. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 82 с. Строганова, И. Я. Биотехнология в ветеринарной медицине : учебное пособие / И. Я. Строганова. — Красноярск : КрасГАУ, 2020 — Часть 1 : Общая биотехнология — 2020. — 191 с.</p>		
Реферат	<p>Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. Антипова, Л. В. Коллагены : источники, свойства, применение : монография / Л. В. Антипова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 408 с. Веселова, Т. А. Биоэтические проблемы в биологических и экологических исследованиях : учебно-методическое пособие / Т. А. Веселова, А. А. Мальцева, И. М. Швец. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2018. — 187 с. Музафаров, Е. Н. Биотехнология. Основы биологии / Е. Н. Музафаров. —</p>	8	15

	<p>2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 168 с. Основы физики и биофизики : учебно-методическое пособие / составители Н. В. Киселева, Е. В. Славоросова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 106 с.</p> <p>Петухова, Е. В. Молекулярная биология с элементами генетики и микробиологии : учебное пособие / Е. В. Петухова, З. А. Канарская, А. Ю. Крыницкая. — Казань : КНИТУ, 2019. — 96 с. Промышленное производство биологически активных веществ : учебное пособие / А. Ю. Просеков, О. В. Кригер, Л. С. Дышлюк, Л. К. Асякина. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 82 с. Строганова, И. Я. Биотехнология в ветеринарной медицине : учебное пособие / И. Я. Строганова. — Красноярск : КрасГАУ, 2020 — Часть 1 : Общая биотехнология — 2020. — 191 с.</p>		
Подготовка к зачету	<p>Материал лекций и лабораторных работ Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. Антипова, Л. В. Коллагены : источники, свойства, применение : монография / Л. В. Антипова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 408 с. Веселова, Т. А. Биоэтические проблемы в биологических и экологических исследованиях : учебно-методическое пособие / Т. А. Веселова, А. А. Мальцева, И. М. Швец. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2018. — 187 с.</p> <p>Музафаров, Е. Н. Биотехнология. Основы биологии / Е. Н. Музафаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 168 с. Основы физики и биофизики : учебно-методическое пособие / составители Н. В. Киселева, Е. В. Славоросова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 106 с.</p> <p>Петухова, Е. В. Молекулярная биология с элементами генетики и микробиологии : учебное пособие / Е. В. Петухова, З. А. Канарская, А. Ю. Крыницкая. — Казань : КНИТУ, 2019. — 96 с. Промышленное производство биологически активных веществ : учебное пособие / А. Ю. Просеков, О. В. Кригер, Л. С. Дышлюк, Л. К. Асякина. — Кемерово : КемГУ,</p>	8	15,75



	2020. — 82 с. Строганова, И. Я. Биотехнология в ветеринарной медицине : учебное пособие / И. Я. Строганова. — Красноярск : КрасГАУ, 2020 — Часть 1 : Общая биотехнология — 2020. — 191 с.		
--	---	--	--

## 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	Учи-тыва-ется в ПА
1	8	Текущий контроль	Реферат	1	15	<p>15 баллов: содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата.</p> <p>10 - 14 баллов: содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении;</p>	зачет

					<p>корректно оформлены и в полном объеме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата. раскрыты все вопросы плана, но есть небольшие замечания по последовательности, логичности изложения либо объему представленного материала, замечания исправлены студентом через некоторое время (2 попытка сдачи работы) 5-9 баллов: содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет четкую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объеме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объеме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата; замечания исправлены студентом не в полном объеме либо несвоевременно. 1-4 балла: раскрыты не все вопросы плана, есть замечания по последовательности, логичности изложения, объему представленного материала, замечания студентом не исправлены 0 баллов: задание не выполнено</p>		
2	8	Текущий контроль	Отчет по лабораторной работе	1	15	15 баллов: выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по темам практических/лабораторных работ, показывает усвоение взаимосвязи основных	зачет

					<p>понятий, используемых в работах, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по темам практических/лабораторных работ, определяет взаимосвязи между показателями и заданиями практических/лабораторных работ, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условиям заданий.</p> <p>10 – 14 баллов: выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по темам практических/лабораторных работ, допуская незначительные неточности при выполнении заданий, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.</p> <p>5 – 9 баллов: выставляется, если студент в целом освоил материал практических/лабораторных работ, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенного задания, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма выполнения задания возможен при наводящих вопросах преподавателя.</p> <p>1 – 4 балла: выставляется, если студент не до конца освоил материал практических/лабораторных работ, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенного задания, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма выполнения задания невозможен даже при наводящих вопросах преподавателя.</p> <p>0 баллов: выставляется, если студент имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практических/лабораторных работ, не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.</p>		
3	8	Промежуточная аттестация	Зачет	-	40	<p>40 баллов: выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные</p>	зачет

					<p>его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.</p> <p>30 – 39 баллов: выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки.</p> <p>Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>20 – 29 баллов: выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.</p> <p>10 – 19 баллов: выставляется студенту, если дан неполный ответ, но некоторая последовательность изложения присутствует, в целом студентом разбирается в объекте, показано умение выделить существенные признаки и причинно-следственные связи, Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, но на дополнительные вопросы преподавателя студент пытается сформулировать обоснованный ответ.</p> <p>1 – 9 баллов: выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. По многим моментам присутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения, но дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.</p> <p>0 баллов – отсутствие ответа на вопросы.</p>
--	--	--	--	--	--

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-6	Знает: основных продуцентов и способы получения биотехнологических лекарственных веществ и косметических продуктов, их физические, химические и фармакологические свойства. Современные достижения фундаментальных биологических наук и биомедицинских технологий. Требования по производству, стандартизации, контролю качества и соблюдению экологической безопасности лекарственных и косметических средств, получаемых биотехнологическими методами	+		+
ПК-6	Умеет: регулировать и совершенствовать биотехнологический процесс с целью получения высококачественного конечного продукта; получать готовые лекарственные формы и косметические препараты из органического сырья; применять физико-химические, микробиологические и биохимические методы анализа для подтверждения качества и чистоты продуцента		+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: осуществления биотехнологических процессов производства и изготовления косметических продуктов и лекарственных средств; регулирования и совершенствования биотехнологического процесса с целью получения высококачественного конечного продукта		+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

### 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### Печатная учебно-методическая документация

а) *основная литература:*

Не предусмотрена

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. Методические указания для самостоятельной работы

*из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:*

1. Методические указания для самостоятельной работы

#### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная	Электронно-	Петухова, Е. В. Молекулярная биология с элементами

	литература	библиотечная система издательства Лань	генетики и микробиологии : учебное пособие / Е. В. Петухова, З. А. Канарская, А. Ю. Крыницкая. — Казань : КНИТУ, 2019. — 96 с. <a href="https://e.lanbook.com/book/196160">https://e.lanbook.com/book/196160</a>
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Антипова, Л. В. Коллагены : источники, свойства, применение : монография / Л. В. Антипова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 408 с. <a href="https://e.lanbook.com/book/173553">https://e.lanbook.com/book/173553</a>
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Музафаров, Е. Н. Биотехнология. Основы биологии / Е. Н. Музафаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 168 с. <a href="https://e.lanbook.com/book/271304">https://e.lanbook.com/book/271304</a>
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Основы физики и биофизики : учебно-методическое пособие / составители Н. В. Киселева, Е. В. Славорова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 106 с. <a href="https://e.lanbook.com/book/130849">https://e.lanbook.com/book/130849</a>
5	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Строганова, И. Я. Биотехнология в ветеринарной медицине : учебное пособие / И. Я. Строганова. — Красноярск : КрасГАУ, 2020 — Часть 1 : Общая биотехнология — 2020. — 191 с. <a href="https://e.lanbook.com/book/187431">https://e.lanbook.com/book/187431</a>
6	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Промышленное производство биологически активных веществ : учебное пособие / А. Ю. Просеков, О. В. Кригер, Л. С. Дышлюк, Л. К. Асякина. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 82 с. <a href="http://e.lanbook.com/book/162609">http://e.lanbook.com/book/162609</a>
7	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. <a href="https://e.lanbook.com/book/233243">https://e.lanbook.com/book/233243</a>
8	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Веселова, Т. А. Биоэтические проблемы в биологических и экологических исследованиях : учебно-методическое пособие / Т. А. Веселова, А. А. Мальцева, И. М. Швец. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2018. — 187 с. <a href="https://e.lanbook.com/book/144580">https://e.lanbook.com/book/144580</a>

#### Перечень используемого программного обеспечения:

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

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант
2. -База данных ВИНТИ РАН

#### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Теоретические занятия, Текущий контроль, промежуточная аттестация	263	<p><b>Учебно-лабораторный корпус №2 с ангарами Б, В</b> <b>Мультимедийная учебная аудитория, ауд. 263</b></p> <p><b>Оборудование и технические средства обучения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к ЭИОС Университета - 1 шт.</li> <li>2. Проектор - 1 шт.</li> <li>3. Экран - 1 шт.</li> </ol> <p><b>Имущество:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учебная парта двухместная – 20 шт.</li> <li>2. Учебная парта четырехместная – 10 шт.</li> <li>3. Доска с рабочими поверхностями – 1 шт.</li> <li>4. Стол преподавателя – 1 шт.</li> </ol>
Теоретические занятия, Текущий контроль, промежуточная аттестация, Лабораторные занятия	241	<p><b>Учебно-лабораторный корпус №2 с ангарами Б, В</b> <b>Учебная лаборатория биотехнологии и аналитических исследований, ауд. 241</b></p> <p><b>Оборудование и технические средства обучения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к ЭИОС Университета – 3 шт.</li> <li>2. Аквадистиллятор – 1 шт.</li> <li>3. Анализатор молока – 2 шт.</li> <li>4. Аппарат сушильный – 1 шт.</li> <li>5. Аппарат ультразвуковой погружной – 1 шт.</li> <li>6. Анализатор влажности – 1 шт.</li> <li>7. Весы 1 класса точности – 1 шт.</li> <li>8. Весы электронные лабораторные – 1 шт.</li> <li>9. Весы до 15 кг – 1 шт.</li> <li>10. Водяная баня – 1 шт.</li> <li>11. Диафоноскоп – 1 шт.</li> <li>12. Измеритель деформации клейковины – 1 шт.</li> <li>13. Двухкамерный микропроцессорный иономер – 1 шт.</li> <li>14. Люминоскоп – 1 шт.</li> <li>15. Микроскоп бинокулярный – 2 шт.</li> <li>16. Микроскоп монокулярный – 4 шт.</li> <li>17. Плита электрическая – 1 шт.</li> <li>18. Поляриметр – 2 шт.</li> <li>19. Принтер лазерный – 1 шт.</li> <li>20. Рефрактометр – 1 шт.</li> <li>21. рН-метр – 1 шт.</li> <li>22. Сканер – 1 шт.</li> <li>23. Стерилизатор – 1 шт.</li> <li>24. Телефон стационарный – 1 шт.</li> <li>25. Термостат воздушный – 1 шт.</li> <li>26. Фотоколориметр – 1 шт.</li> <li>27. Холодильник – 1 шт.</li> <li>28. Центрифуга – 1 шт.</li> </ol>

	<p>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,  Текущий контроль,  промежуточная аттестация,  Самостоятельная работа</p>	<p>114</p> <p><b>Учебно-лабораторный корпус №2 с ангарами Б, В  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>