

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Потороко И. Ю. Пользователь: ротогоркой Дата подписания: 31.05.2023	

И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.0.39 Молекулярная биология
для направления 19.03.01 Биотехнология
уровень Бакалавриат
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.

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Потороко И. Ю. Пользователь: ротогоркой Дата подписания: 31.05.2023	

И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
ассистент

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Малинин А. В. Пользователь: malininav Дата подписания: 31.05.2023	

А. В. Малинин

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины: Основной целью изучения дисциплины «Молекулярная биология» студентами, обучающимися по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (Бакалавр) является формирование представлений о строении и функционировании и методах биоинженерии нуклеиновых кислот у вирусов, фагов, про- и эукариот. Задачи: Приобретение студентами современных знаний о строении нуклеиновых кислот, о строении и классификации генов в геноме. Формирование современных представлений о механизмах реализации генетической информации у вирусов, фагов, про- и эукариот в ходе основных клеточных процессов – репликации, транскрипции, трансляции и регуляции этих процессов. Приобретение студентами современных представлений о механизмах репарации поврежденной ДНК, проявлениях нестабильности генома при онкогенезе и молекулярно-биологические основах возникновения жизни на Земле. Освоение основных методов генной инженерии и молекулярной биологии, необходимых для изучения и модификации нуклеиновых кислот, а также кодируемых ими белков.

Краткое содержание дисциплины

Программой предусмотрено изучение дисциплин, направленных на формирование знаний в области молекулярной биологии, получения практико-ориентированных навыков в области биотехнологии а именно молекулярной биологии, необходимых для решения профессиональных задач в производственной и научно-исследовательской деятельности, формирование личностных характеристик квалифицированного специалиста, востребованного и конкурентоспособного на рынке труда. Программа базируется на изучении методов молекулярной биологии: рентгеноструктурный анализ, ЯМР, электронная микро- скопия, генно-инженерные методы, молекулярное клонирование. Методы выделения белков. Методы выделения нуклеиновых кислот (фенольный, тризоловый, центрифугирование в градиенте CsCl и т.д.). Основные принципы определения первичной структуры ДНК: химический метод Гилберта и метод дидезокситерминаторов Сэнгера; модификации этих методов, используемые при анализе структуры РНК. При реализации образовательной программы особое внимание уделяется изучению научных основ в области белков и нуклеиновых кислот. Общее понятие о функции белков и нуклеиновых кислот. Их принципиальное функциональное различие. Общая структурная характеристика белков и нуклеиновых кислот как биополимеров. Понятие о первичной, вторичной, третичной и четвертичной структурах биополимеров. Дисциплина сфокусирована на формировании у студентов практических навыков решения конкретных прикладных задач в области молекулярной биологии. Сегодня молекулярная биология - это стремительно развивающаяся, в том числе и при активной поддержке государства, наука. За последнее время значительно увеличилось количество предприятий, внедряющих и желающих внедрять в производство современные биотехнологические разработки, которые позволяют ускорить технологический цикл, сократить его, добиться заданных характеристик продукции и т.д. В связи с чем, специалистам-биотехнологам все чаще приходится сталкиваться с необходимостью осуществления инновационных разработок в части прикладных аспектов биотехнологии и биологии. В таком случае специалист, перед которым ставится задача, должен в установленные сроки понять ее, проанализировать входные данные, подобрать и

разработать эффективные подходы и методы решения поставленной задачи. Следует учесть, что работа над любым прикладным проектом требует не только определенных знаний и навыков в области молекулярной биологии, но и в смежных областях. Для успешной реализации проекта специалист должен грамотно выстроить отношения с заказчиком, уметь читать и корректировать ТЗ, промежуточные и итоговые отчеты, сопроводительную документацию. Руководитель проекта должен уметь правильно оценить сроки выполнения работ, их стоимость, подобрать коллектив и т.д. Решение указанных вопросов и предполагается заложить в комплексную деловую игру.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях	<p>Знает: строение и функционирование основных органических соединений клетки - нуклеиновых кислот белков, современные проблемы молекулярной биологии; состояние и перспективы ее развития; способы создания и совершенствования методов молекулярной биологии, возможности использования с позиций современной науки; принципы, лежащие в основе создания рекомбинантных ДНК; молекулярно-биологических методов и подходов, применяемых в генетической инженерии на разных этапах клонирования генов и создания трансгенных организмов; основные достижения ДНК-технологии и современных направлений развития, проблемы биологической безопасности внедрения генно-инженерных технологий.</p> <p>Умеет: использовать полученные знания для оценки вопросов биобезопасности промышленной деятельности, обсуждения экологических и этических проблем человечества и возможные пути их решения</p> <p>Имеет практический опыт: применения научных знаний в области молекулярной биологии в учебной и профессиональной деятельности, актуальных решений в области молекулярной биологии и естествознания; использования молекулярных принципов при постановке научного эксперимента.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.26 Нутрициология и экология человека, 1.О.24 Нанобиотехнология, 1.О.15 Биохимия, 1.О.13 Неорганическая химия,	Не предусмотрены

1.О.16 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа,
1.О.23 Пищевая химия,
1.О.25 Теоретические основы биотехнологии,
1.О.20 Специальная микробиология,
1.О.18 Химия биологически активных веществ,
1.О.14 Органическая химия,
1.О.10 Математика,
1.О.11 Физика,
1.О.17 Химия биогенных элементов

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

Дисциплина	Требования
1.О.17 Химия биогенных элементов	Знает: фундаментальные разделы химии, касающиеся строения, номенклатуры, спектральных свойств, кислотно-основных свойств гетероароматических соединений; основные подходы синтеза, основные физические и химические свойства гетероциклических соединений Умеет: проводить оценку биогенных элементов по физическим и химическим свойствам; анализировать свойства и структуру органических соединений Имеет практический опыт: анализа физических и химических свойств и структуры биогенных элементов
1.О.10 Математика	Знает: Основные понятия и методы математического анализа Умеет: решать типовые задачи, используемые и принятые управленических решений. Использовать математические модели простейших систем и процессов Имеет практический опыт: употребления математической символики для выражения количественных и качественных отношений объектов, использования основных приемов обработки экспериментальных данных.
1.О.14 Органическая химия	Знает: фундаментальные разделы органической химии, основы теории химической связи в органических соединениях; принципы классификации, номенклатуру и строение органических соединений; классификацию органических реакций; свойства основных классов и основные методы синтеза органических соединений Умеет: использовать базовые знания в области органической химии для управления процессом производства продуктов питания Имеет практический опыт: применения теоретических основ, основных понятий и законов органической химии, принципов биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования

	фундаментальных знаний в области органической химии
1.O.15 Биохимия	Знает: химический состав основного сырья пищевой промышленности, изменения компонентов при технологической обработке; роль компонентов продуктов питания в обменных процессах организма, методы определения химического состава, пищевой и биологической ценности продукта Умеет: определять биохимический состав пищевых систем; формировать оптимальные свойства готовой продукции на основе принципов регулирования биохимических процессов на технологических этапах производства Имеет практический опыт: определения химического состава и пищевой ценность сырьевых компонентов и готовой продукции
1.O.11 Физика	Знает: базовые физические законы материального мира Умеет: определять физико-химические и механические свойства материалов Имеет практический опыт: применения физических законов и методов в профессиональной деятельности
1.O.26 Нутрициология и экология человека	Знает: основные понятия нутрициологии; теории питания и основы составления рационов; физиологические механизмы пищеварения и ассимиляции питательных нутриентов Умеет: применять знания в области физиологических принципов пищеварения и ассимиляции нутриентов при разработке технологий продуктов питания Имеет практический опыт: применения теорий питания и разработки биотехнологических продуктов с учетом физиологических особенностей организма
1.O.18 Химия биологически активных веществ	Знает: строения, номенклатуру, биохимические свойства, физиологическую активность биологически активных веществ; основные подходы синтеза и выделения БАВ. Умеет: проводить анализ БАВ по структуре и свойствам, их физиологической активности, осуществлять синтез и выделение биологически активных соединений Имеет практический опыт: анализа структуры, свойств и физиологической активности БАВ, осуществления синтеза и выделения биологически активных соединений на основе закономерностей математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязей
1.O.13 Неорганическая химия	Знает: основные законы химии, электронное строение атомов и молекул, основы теории химической связи в соединениях разных типов, строение вещества в конденсированном состоянии, основные закономерности протекания химических процессов и характеристики равновесного состояния,

	<p>способы выражения состава растворов, методы описания химических равновесий в растворах электролитов, химические свойства элементов различных групп Периодической системы и их важнейших соединений, строение и свойства координационных соединений. Умеет: использовать базовые знания в области органической химии для управления процессом производства продуктов питания Имеет практический опыт: применения теоретических основ, основных понятий и законов органической химии, принципов биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области органической химии</p>
1.O.16 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	<p>Знает: основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов питания Умеет: проводить химический анализ свойств и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; работать с аналитическими приборами и оборудованием для проведения физико-химического исследования сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания Имеет практический опыт: применения методов химического и физико-химического анализа для установления качества сырья и готовых продуктов питания.</p>
1.O.20 Специальная микробиология	<p>Знает: основные понятия и методы микробиологии; классификацию и физиологию микроорганизмов Умеет: применять методы микробиологии в профессиональной деятельности; готовить препараты микроорганизмов и идентифицировать их Имеет практический опыт: проведения микробиологических исследований</p>
1.O.23 Пищевая химия	<p>Знает: классификацию, строение и функции в организме основных компонентов пищи; роль химических веществ сырья животного происхождения в формировании качества продуктов питания; основные функциональные свойства белков, липидов, углеводов и способы их направленного регулирования; методы определения основных компонентов пищи Умеет: обеспечивать сохранение компонентов сырья при производстве продуктов питания; регулировать основные функциональные свойства белков, липидов, углеводов при производстве продуктов питания животного происхождения; применять методы исследований по установлению количественного и качественного состава компонентов пищи Имеет практический опыт: применения методов исследований для определения основных</p>

	компонентов пищи
1.O.24 Нанобиотехнология	Знает: направления развития фундаментальных исследований и прикладных разработок в области нанобиотехнологий, значение нанобиотехнологии для профессиональной деятельности, перспективы развития нанобиотехнологий, основные методы нанобиотехнологий. Умеет: применять специальную терминологию; знания в области нанобиотехнологии; методические подходы к решению фундаментальных и прикладных задач биотехнологии в профессиональной деятельности. Имеет практический опыт: осуществления рациональной эксплуатации и усовершенствования биомедицинских приборов и систем, оценки принципов внедрения нанобиотехнологии.
1.O.25 Теоретические основы биотехнологии	Знает: объекты и методы биотехнологии; основные биотехнологические процессы при производстве продуктов питания Умеет: применять законы механики, составлять математические модели (уравнения), решающие задачу механики при эксплуатации технологического оборудования, выполнении технологических операций, управления биотехнологическими процессами. Имеет практический опыт: решения задач теоретической механики при эксплуатации технологического оборудования, выполнении технологических операций, управления биотехнологическими процессами.

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 84,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		5	
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144	
<i>Аудиторные занятия:</i>			
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16	
Лабораторные работы (ЛР)	32	32	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	59,5	59,5	
Подготовка к экзамену	30	30	
Интерактивная часть Решение заданий электронного ресурса	29,5	29,5	

Консультации и промежуточная аттестация	20,5	20,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Введение. Предмет, задачи, история становления науки	9	4	4	1
2	Репликация ДНК.	9	2	2	5
3	Репарация ДНК	9	2	2	5
4	Биосинтез РНК (транскрипция)	9	2	2	5
5	Процессинг РНК	9	2	2	5
6	Общая схема биосинтеза белка	9	2	2	5
7	Морфологическая и функциональная структура рибосом	6	1	1	4
8	Регуляция трансляции у прокариот и эукариот.	4	1	1	2

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Молекулярная биология, ее характеристика как науки. Задачи молекулярной биологии в по- знании основных закономерностей жизнедеятельности. Современные направления молекулярной биологии: геномика, протеомика, энзимология и т.д. Белки и нуклеиновые кислоты. Общее понятие о функции белков и нуклеиновых кислот. Их принципиальное функциональное различие. Общая структурная характеристика белков и нуклеиновых кислот как биополимеров. Понятие о первичной, вторичной, третичной и четвертичной структурах биополимеров. Доказательства генетической роли нуклеиновых кислот: опыты Ф. Гриффита, А. Херши и М. Чейз, Френкеля – Конрата. Методы молекулярной биологии: рентгеноструктурный анализ, ЯМР, электронная микро- скопия, генно- инженерные методы, молекулярное клонирование. Методы выделения белков. Методы выделения нуклеиновых кислот (фенольный, тризоловый, центрифугирование в градиенте CsCl и т.д.). Основные принципы определения первичной структуры ДНК: химический метод Гилберта и метод дидезокситерминаторов Сэнгера; модификации этих методов, используемые при анализе структуры РНК.	4
2	2	Точность воспроизведения ДНК. Полимеразы, участвующие в репликации, их ферментатив- ная активность. Вилка репликации, события на отстающей нити. Ферменты в репликационной вилке. ДНК-полимераза III кишечной палочки. Особенности ДНК-полимераз эукариот. Регуляция инициа- ции репликации у E.coli. Структура участка старта репликации (origin). Терминация репликации у бактерий. Особенности репликации у эукариот.	2
3	3	Прямая репарация тиминовых димеров и метилированного гуанина. Гликозилазы. Эксцизионная репарация, ферменты. Механизм преимущественной репарации транскрибуемых генов. Механизм репарации неспаренных нуклеотидов. SOS-репарация. Болезни, обусловленные дефектами репарации.	2

4	4	Особенности структуры РНК-полимеразы. Сигма-факторы. Стадии транскрипционного цикла. Терминация транскрипции. Негативная и позитивная регуляция транскрипции. Аттенуация транскрипции. Промотор у эукариот. Факторы транскрипции. Трансактивация транскрипции. Энхансеры и сайленсеры. "Модули" последовательностей ДНК, узнаваемые специфическими белками.	2
5	5	Определение процессинга. Интроны, сплайсинг. Классификация инtronов. Особенности структуры и механизмы сплайсинга инtronов каждой группы. Сплайсинг премРНК в ядре. Роль малых ядерных РНК и белковых факторов. Сплайсосома. Транс-сплайсинг, его распространение. Альтернативный сплайсинг, примеры. Биологические последствия альтернативного сплайсинга.	2
6	6	Основные составляющие белок-синтезирующей системы. Информационная РНК: ее структура и функциональные участки. Транспортные РНК: структура, роль модифицированных нуклеотидов. Аминоацилирование тРНК. Аминоацил-тРНК-сингтетазы, их структура и механизм действия. Рибо-сомы: их локализация в клетке. Прокариотический и эукариотический типы рибосом. Рибосомные РНК: их виды, первичные и вторичные структуры. Значение рибосомной РНК. Рибосомные белки, их разнообразие и номенклатура. Первичные и пространственные структуры. Белковые комплексы. Взаимодействие с рРНК.	2
7	7	Размеры рибосом, внешний вид, подразделение на две субъединицы. Детальная форма рибо-сомных субъединиц, объединение субъединиц в целую рибосому. Структурные превращения рибо-сом <i>in vitro</i> .	1
8	8	Различная "сила" инициации мРНК. Сопряженная и последовательная трансляция полицистронных матриц. Регуляция трансляции мРНК рибосомных белков. Регуляция трансляции у эукариот.	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Современные направления молекулярной биологии. Белки и нуклеиновые кислоты как объект молекулярной биологии.	4
2	2	Общая характеристика методов выделения и очистки белков и нуклеиновых кислот.	2
3	3	Репликация ДНК	2
4	4	Репарация ДНК	2
5	5	Биосинтез РНК	2
6	6	Регуляция транскрипции у эукариот и прокариот	2
7	7	Процессинг	1
8	8	Биосинтез белка (трансляция). Регуляция трансляции у прокариот и эукариот	1

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Методы молекулярной биологии и молекулярная биотехнология.	1
2	2	Методы выделения и очистки белков и нуклеиновых кислот.	5
3	3	Механизм репликации днк	5

4	4	Механизм репарации ДНК	5
5	5	Процессинг РНК	5
6	6	Методы биосинтеза РНК	5
7	7	Репликация транскрипция трансляция	4
8	8	Регуляция трансляции у прокариот и эукариот.	2

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 экзамену	Молекулярная биология : учебное пособие / О. В. Кригер, С. А. Сухих, О. О. Бабич [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 93 с. — ISBN 979-5-89289-100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103922 (дата обращения: 30.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. (гл 1 - 4).	5	30
Интерактивная часть Решение заданий электронного ресурса	Молекулярная биология : учебное пособие / О. В. Кригер, С. А. Сухих, О. О. Бабич [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 93 с. — ISBN 979-5-89289-100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103922 (дата обращения: 30.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. (гл 1 - 4).	5	29,5

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	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Тестирование	100	100	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % %. Допускается выставление оценки на основе текущего рейтинга (автоматом). Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 %	экзамен

						Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	
2	5	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	100	40 - 30 баллов: полностью выполнено комплексное практическое задание, даны правильные ответы на контрольные вопросы. 29-20 баллов: комплексное практическое задание выполнено частично или выполнено с ошибками, которые были исправлены студентом через некоторое время (2 попытка сдачи работы). 19-10 баллов: комплексное практическое задание выполнено частично или выполнено с большим количеством ошибок, которые были исправлены студентом через некоторое время (3-4 попытка сдачи работы). 9-1 балл: комплексное практическое задание выполнено частично с большим количеством ошибок, которые были исправлены студентом через некоторое время (4-6 попытка сдачи работы). 0 баллов: задание не выполнено.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	На экзамене 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 приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ОПК-1	Знает: строение и функционирование основных органических соединений клетки - нуклеиновых кислот белков, современные проблемы молекулярной биологии; состояние и перспективы ее развития; способы создания и совершенствования методов молекулярной биологии, возможности использования с позиций современной науки; принципы, лежащие в основе создания рекомбинантных ДНК; молекулярно-биологических методов и подходов, применяемых в генетической инженерии на разных этапах клонирования генов и создания трансгенных организмов; основные достижения ДНК-технологии и современных направлений развития, проблемы	+	+

	биологической безопасности внедрения генно-инженерных технологий.		
ОПК-1	Умеет: использовать полученные знания для оценки вопросов биобезопасности продуктов генно-инженерной деятельности, обсуждения экологических и этических проблем человечества и возможные пути их решения	+	+
ОПК-1	Имеет практический опыт: применения научных знаний в области молекулярной биологии в учебной и профессиональной деятельности, актуальных решений в области молекулярной биологии и естествознания; использования молекулярных принципов при постановке научного эксперимента.	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

a) основная литература:

- Биологическая химия [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 032400 "Биология" Ю. Б. Филиппович, Н. И. Ковалевская, Г. А. Севастьянова и др.; под ред. Н. И. Ковалевской. - М.: Академия, 2005. - 254, [1] с. ил.
- Николаев, А. Я. Биологическая химия [Текст] учеб. для меда. вузов А. Я. Николаев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Медицинское информационное агентство, 2004. - 565 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:

- Основы молекулярной биологии

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

- Основы молекулярной биологии

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

- Microsoft-Windows
- Microsoft-Office
- P7-Офис
- ООО Эксперт Системс-Автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert for WINDOWS
- Microsoft-Microsoft Dynamics (AX, GP, CRM)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных

справочных систем:

1. -База данных ВИНИТИ РАН
2. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС

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	<p>Учебно-лабораторный корпус №2 с ангарами Б, В Мультимедийная учебная аудитория, ауд. 263</p> <p>Оборудование и технические средства обучения:</p> <ol style="list-style-type: none">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. <p>Имущество:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Учебная парты двухместная – 20 шт.2. Учебная парты 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	<p>Учебно-лабораторный корпус №2 с ангарами Б, В Учебная лаборатория биотехнологии и аналитических исследований, ауд. 241</p> <p>Оборудование и технические средства обучения:</p> <ol style="list-style-type: none">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 – 1 шт.15. Микроскоп бинокулярный – 2 шт.16. Микроскоп монокулярный – 4 шт.17. Плита электрическая – 1 шт.18. Поляrimетр – 2 шт.19. Принтер лазерный – 1 шт.20. Рефрактометр – 1 шт.

	<p>21. pH-метр – 1 шт.</p> <p>22. Сканер – 1 шт.</p> <p>23. Стерилизатор – 1 шт.</p> <p>24. Телефон стационарный – 1 шт.</p> <p>25. Термостат воздушный – 1 шт.</p> <p>26. Фотоколориметр – 1 шт.</p> <p>27. Холодильник – 1 шт.</p> <p>28. Центрифуга – 1 шт.</p> <p>29. Шкаф вытяжной – 1 шт.</p> <p>30. Шкаф сухожаровой – 1 шт.</p> <p>31. Шкаф сушильный зерновой – 1 шт.</p> <p>32. Штативы для титрования – 6 шт.</p> <p>33. Копировальный аппарат – 1 шт.</p>
Теоретические занятия, Практические занятия, Текущий контроль, промежуточная аттестация, Самостоятельная работа	<p>Имущество:</p> <p>1. Доска маркерная – 1 шт.</p> <p>2. Приспособление для сушки посуды – 2 шт.</p> <p>3. Стол лабораторный – 11 шт.</p> <p>4. Стол для оборудования – 4 шт.</p> <p>5. Стол преподавателя – 4 шт.</p> <p>6. Стул преподавателя – 4 шт.</p> <p>7. Стол-мойка – 2 шт.</p> <p>8. Стол для технических нужд – 1 шт.</p> <p>9. Стойка для сушки посуды – 1 шт.</p> <p>10. Сейф – 2 шт.</p> <p>11. Табурет высокий – 8 шт.</p> <p>12. Тумба приставная – 2 шт.</p> <p>13. Часы – 1 шт.</p> <p>14. Шкаф с наглядными материалами – 2 шт.</p> <p>15. Шкаф с лабораторной посудой – 3 шт.</p> <p>16. Шкаф для документов – 2 шт.</p> <p>17. Шкаф – 1 шт.</p> <p>18. Шкаф-картонетка – 2 шт.</p> <p>Учебно-лабораторный корпус №2 с ангарами Б, В Компьютерный класс 1ИВЦ, ауд.114</p> <p>Оборудование и технические средства обучения:</p> <p>1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к ЭИОС Университета – 15 шт.</p> <p>2. Принтер – 1 шт.</p> <p>Имущество:</p> <p>1. Доска маркерная – 1 шт.</p> <p>2. Стол – 16 шт.</p> <p>3. Стул – 31 шт.</p>