

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Ю.С. Лазуткина

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.О.4 «Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.01  
Биотехнология**

Направленность (профиль, специализация): **Пищевая биотехнология**

Статус дисциплины: **обязательная часть**

Форма обучения: **очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	А.Е. Фролова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	О.Н. Мусина

г. Барнаул

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-4	Способен выбирать и использовать современные инструментальные методы и технологии, осваивать новые методы и технику исследований для решения конкретных задач профессиональной деятельности	ОПК-4.1	Способен выбирать современные инструментальные методы и технологии исследований для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-4.2	Использует современные инструментальные методы и технологии исследований для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-5	Способен планировать и проводить комплексные экспериментальные и расчетно-теоретические исследования по разработанной программе, критически анализировать, обобщать и интерпретировать полученные экспериментальные данные	ОПК-5.2	Выполняет все этапы научного исследования, включая экспериментальные и расчетно-теоретические
		ОПК-5.3	Способен критически анализировать, обобщать и интерпретировать полученные экспериментальные данные

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биохимические основы биотехнологических процессов, Методология исследований в биотехнологии
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Методы идентификации и установления структуры пищевых продуктов, Научно-исследовательская работа, Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, Преддипломная практика

## 3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	48	16	64	84

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 2**

**Лекционные занятия (16ч.)**

**1. Общая характеристика и классификация методов исследования в пищевой биотехнологии {беседа} (2ч.) [3,4,5,6,7,8,9,10]** Общая характеристика методов исследования пищевых биотехнологических продуктов. Классификация методов исследования. Требования, предъявляемые к методам анализа пищевых продуктов

**2. Основные приемы, используемые в методах анализа в области пищевой биотехнологии {беседа} (2ч.) [3,4,5,6,7,8,9,10]** Основные способы подготовки пробы. Прямые методы. Метод градуировочного графика, метод добавок, метод молярного сходства. Косвенные методы. Обработка экспериментальных данных

**3. Электрохимические методы анализа в биотехнологии {беседа} (2ч.) [3,4,5,6,7,8,9,10]** Классификация электрохимических методов анализа в биотехнологии. Электроды, используемые в потенциометрическом анализе. Строение потенциометрической ячейки. Методы анализа, основанные на использовании индикаторных электродов. Потенциометрический и кондуктометрический анализ.

Кулонометрия и вольтамперометрия. Электрохимические методы титрования. Кривые титрования. Определение точки эквивалентности при электрохимическом титровании

**4. Оптические методы анализа в биотехнологии {беседа} (2ч.) [3,4,5,6,7,8,9,10]** Классификация оптических методов анализа. Микроскопия, рефрактометрия, поляриметрия, абсорбционно-оптические методы исследования биопродуктов. Применение оптических методов анализа для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

**5. Хроматографические методы исследования {беседа} (2ч.) [3,4,5,6,7,8,9,10]** Сущность хроматографии. Классификация хроматографических методов. Принципы количественного и качественного определения веществ по хроматограмме. Устройство и принцип работы хроматографа

**6. Радиометрические методы контроля качества биотехнологических продуктов {беседа} (2ч.) [3,4,5,6,7,8,9,10]** Классификация радиометрических методов анализа. Единицы измерения радиоактивности. Источники радиоактивности. Радиометрия, радиометрические приборы

**7. Реологические методы исследования в биотехнологии {беседа} (2ч.) [3,4,5,6,7,8,9,10]** Основные понятия реологии. Классификация реологических методов исследования. Основы реологии жидких и твердых

пищевых продуктов. Измерительные системы

8. Электрохимические методы анализа. Потенциометрические методы анализа {работа в малых группах} (2ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10] Классификация электрохимических методов анализа. Потенциометрические методы анализа. Ионметрия. Виды электродов. Метод градуировочного графика и метод добавок в прямой потенциометрии. Потенциометрическое титрование. Аппаратура и методика измерений. Обработка и интерпретация полученных данных при проведении анализа качества продуктов общественного питания потенциометрическими методами

#### Практические занятия (16ч.)

1. Общие сведения и техника безопасности при работе в лаборатории анализа биотехнологических продуктов {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,8,9,10] Общие правила работы в биотехнологической лаборатории. Знакомство с оборудованием лаборатории и требованиями при работе с ним
2. Способы пробоподготовки при анализе биотехнологической продукции {работа в малых группах} (4ч.)[1,6,7] Разделение, концентрирование, выделение, аналитический цикл, лабораторный образец
3. Спектроскопические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (2ч.)[1,3] Определение массовой доли лактозы методом Лоренса
3. Исследования качества биотехнологической продукции с использованием спектрофотометрии в ультрафиолетовой и видимой областях {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,6] Принцип работы спектрометров в УФ и видимой областях, нормативные документы в области исследования качества и безопасности биотехнологических продуктов. Обработка и интерпретация полученных данных при проведении анализа качества продуктов общественного питания спектрофотометрическими методами
4. Электрохимические методы анализа. Амперометрический метод анализа {работа в малых группах} (2ч.)[1,6,7] Вольтамперометрия. Инверсионная вольтамперометрия. Амперометрическое титрование. Биамперометрическое титрование. Аппаратура и методика измерений. Обработка и интерпретация полученных данных при проведении анализа качества продуктов общественного питания амперометрическими методами анализа. Кулонометрическое титрование. Прямая кондуктометрия. Кондуктометрическое титрование. Высокочастотное титрование. Аппаратура и методика измерений. Обработка и интерпретация полученных данных при проведении анализа качества кулонометрическими и кондуктометрическими методами
5. Турбидиметрия и нефелометрия в практике биотехнологических исследований {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,6,7] Турбидиметрия. Нефелометрия. Обработка и интерпретация полученных данных при проведении анализа качества сырья, полуфабрикатов и продуктов общественного питания турбидиметрическими и нефелометрическими методами анализа

**6. Методы хроматографии в биотехнологии и биоинженерии {работа в малых группах} (2ч.)[1,5] Ионообменная хроматография. Распределительная хроматография. Тонкослойная хроматография. Газожидкостная хроматография. Обработка и интерпретация полученных данных при проведении анализа качества сырья, полуфабрикатов и продуктов общественного питания методами хроматографии**

**Лабораторные работы (48ч.)**

- 1. Спектроскопические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,3] Определение массовой доли общего сахара ускоренным фотоэлектроколориметрическим методом с раствором бихромата калия**
- 2. Спектроскопические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,3] Определение содержания железа в пищевой биотехнологической продукции**
- 3. Спектроскопические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,3] Определение массовой доли лактозы методом Лоренса**
- 4. Спектроскопические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,3] Определение массовой доли карбонильных соединений**
- 5. Использование рефрактометрических методов анализа при исследовании продуктов биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,4] Определение состава смеси глицерин-вода**
- 6. Использование рефрактометрических методов анализа при исследовании продуктов биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,6] Определение массовой доли жира рефрактометрическим методом**
- 7. Использование рефрактометрических методов анализа при исследовании продуктов биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,7] Определение лактозы в молочных продуктах**
- 8. Использование рефрактометрических методов анализа при исследовании продуктов биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,6,7] Определение содержания сухих веществ в плодово-ягодных напитках**
- 9. Использование рефрактометрических методов анализа при исследовании продуктов биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,6] Определение массовой доли сахарозы в молочных смесях**
- 10. Потенциометрические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,6,7] Определение кислотности и щелочности потенциометрическим методом**
- 11. Потенциометрические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,6,7] Определение массовой доли хлоридов в биотехнологической продукции**
- 14. Люминисцентные методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,6,7] Определение доброкачественности биотехнологических продуктов по показателям люминесценции**

### Самостоятельная работа (64ч.)

1. Изучение теоретического материала {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (6ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10] Методология стандартных испытаний сырья и готовой биотехнологической продукции с использованием различных методов исследований
  2. Подготовка к практическим занятиям {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (6ч.)[1,3,4,5,6,7,8,9,10] Изучение теоретического материала, подготовка отчетов к практическим занятиям
  3. Подготовка к лабораторным работам {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (16ч.)[2,3,4,5,6,7,8,9,10] Изучение теоретического материала, подготовка отчетов к лабораторным работам
  4. Подготовка к экзамену {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (36ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10] Изучение теоретического материала и рекомендуемой литературы
5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Фролова А.Е. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Инструментальные методы анализа в биотехнологии» для бакалавров направления 19.03.01 «Биотехнология» очной формы обучения / Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2023. – 136 с. – Режим доступа: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova\\_InMetAnB\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova_InMetAnB_mu.pdf)

2. Фролова А.Е. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Инструментальные методы анализа в биотехнологии» для бакалавров направления 19.03.01 «Биотехнология» очной формы обучения / Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2023. – 58 с. – Режим доступа: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova\\_InMetAnB\\_mu\\_LR.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova_InMetAnB_mu_LR.pdf)

### 6. Перечень учебной литературы

#### 6.1. Основная литература

3. Спектральные методы анализа : учебное пособие : [16+] / Е. В.

Пашкова, Е. Волосова, А. Н. Шипуля [и др.] ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2017. – 56 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485007> (дата обращения: 04.07.2024). – Библиогр.: с. 44-45. – Текст : электронный.

4. Апарнев, А. И. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : учебное пособие : [16+] / А. И. Апарнев, А. А. Казакова, Т. П. Александрова ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 139 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574619> (дата обращения: 04.07.2024). – Библиогр.: с. 131-132. – ISBN 978-5-7782-3611-0. – Текст : электронный.

5. Хроматографические методы анализа : учебное пособие : [16+] / Е. В. Пашкова, Е. Волосова, А. Н. Шипуля [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2017. – 59 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484984> (дата обращения: 04.07.2024). – Библиогр.: с. 47-48. – Текст : электронный.

## 6.2. Дополнительная литература

6. Сальникова, Е. В. Инструментальные методы анализа. Теоретические основы и практическое применение : учебное пособие / Е. В. Сальникова, Т. Г. Мишукова ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 122 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481799> (дата обращения: 04.07.2024). – Библиогр.: с. 116. – ISBN 978-5-7410-1725-8. – Текст : электронный.

7. Физико-химические методы анализа (исследования) : учебно-методическое пособие : [16+] / сост. Е. В. Короткая, И. В. Тимощук, Н. С. Голубева, А. К. Горелкина [и др.]. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 168 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572784> (дата обращения: 04.07.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2339-5. – Текст : электронный.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

8. ЭБС «Университетская библиотека Online» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>

9. Научная электронная библиотека eLibrary.ru [Электронный ресурс].  
– Режим доступа: <http://www.elibrary.ru/>

10. Научный журнал «Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология». – Режим доступа: <https://vuzbiochemi.elpub.ru/jour>

## 8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

## 9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».

