

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.29 «Инструментальные методы анализа в биотехнологии»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.01
Биотехнология**

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

Статус дисциплины: **обязательная часть**

Форма обучения: **очная**

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

г. Барнаул

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

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-7	Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы	ОПК-7.3	Способен обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя естественнонаучные методы

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Органическая химия, Основы биохимии и молекулярной биологии, Основы пищевой биотехнологии, Физика, Физическая и коллоидная химия
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Основы технического регулирования и управления качеством, 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: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	36	48	24	36	113

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

Форма обучения: очная

Семестр: 8

Лекционные занятия (36ч.)

1. **Общая характеристика и классификация инструментальных методов исследования {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)**[3,4,6,7,8,9,10] **Общая характеристика инструментальных методов исследования. Классификация инструментальных методов исследования. Требования, предъявляемые к инструментальным методам анализа**
2. **Основные приемы, используемые в инструментальных методах анализа {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)**[4,6,7,8,9] **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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (8ч.)**[4,6,7,8,9] **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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (8ч.)**[4,6,7,8,9,10] **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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (8ч.)**[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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)**[4,6,7,8,9,10] **Классификация радиометрических методов анализа. Единицы измерения радиоактивности. Источники радиоактивности. Радиометрия, радиометрические приборы**
7. **Реологические методы исследования в биотехнологии {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)**[4,6,7,8,9,10] **Основные понятия реологии. Классификация реологических методов исследования. Основы реологии жидких и твердых пищевых продуктов. Измерительные системы**

Практические занятия (24ч.)

- 8. Общие сведения и техника безопасности при работе в лаборатории инструментального анализа биотехнологических продуктов {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,6,8] Общие правила работы в биотехнологической лаборатории. Знакомство с оборудованием лаборатории и требованиями при работе с ним**
- 9. Способы пробоподготовки при анализе биотехнологической продукции {работа в малых группах} (2ч.)[1,5,7] Разделение, концентрирование, выделение, аналитический цикл, лабораторный образец**
- 10. Исследования качества биотехнологической продукции с использованием спектрофотометрии в ультрафиолетовой и видимой областях {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,6,8,9] 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**
- 11. Электрохимические методы анализа. Потенциометрические методы анализа {работа в малых группах} (4ч.)[1,6,7] 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**
- 12. Коллоквиум № 1 {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10] Коллоквиум по материалам лекций № 1-3**
- 13. Электрохимические методы анализа. Амперометрический метод анализа {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,6] 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**
- 14. Электрохимические методы анализа. Кулонометрический и кондуктометрический методы анализа {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,6,7] 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**
- 15. Электрохимические методы анализа. Метод капиллярного зонного электрофореза {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,6,7] Метод капиллярного зонного электрофореза. Аппаратура и методика измерений. Обработка и интерпретация полученных данных при проведении анализа качества продуктов методом капиллярного зонного электрофореза**

16. 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

17. 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.)

18. Спектроскопические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,3,6] Определение массовой доли общего сахара ускоренным фотоэлектроколориметрическим методом с раствором бихромата калия.

19. Спектроскопические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,3,6] Определение содержания железа в молочных продуктах

20. Спектроскопические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,3,6] Определение массовой доли лактозы методом Лоренса

21. Спектроскопические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,3,6] Определение массовой доли карбонильных соединений

22. Использование рефрактометрических методов анализа при исследовании продуктов биотехнологии {работа в малых группах} (2ч.)[2,6,7] Определение состава смеси глицерин-вода

23. Использование рефрактометрических методов анализа при исследовании продуктов биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,6,7] Определение массовой доли жира рефрактометрическим методом

24. Использование рефрактометрических методов анализа при исследовании продуктов биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,6,7] Определение лактозы в молочных продуктах

25. Использование рефрактометрических методов анализа при исследовании продуктов биотехнологии (4ч.)[2,6,7] Определение содержания сухих веществ в плодово-ягодных напитках

26. Использование рефрактометрических методов анализа при исследовании продуктов биотехнологии {работа в малых группах} (2ч.)[2,6,7] Определение массовой доли сахарозы в молочных смесях

27. Потенциометрические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,6,7] Определение кислотности и щелочности потенциометрическим методом

28. Потенциометрические методы анализа в биотехнологии {работа в малых

группах} (2ч.)[2,4,6,7] Определение массовой доли хлоридов в мясе и мясных продуктах

29. Потенциометрические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (2ч.)[2,4,6,7] Определение активной кислотности молочных продуктов для детского питания

30. Потенциометрические методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (2ч.)[2,4,6,7] Определение массовой концентрации фторидов в питьевой воде

31. Люминисцентные методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (4ч.)[2,6,7] Определение доброкачественности биотехнологических продуктов по показателям люминесценции

32. Люминисцентные методы анализа в биотехнологии {работа в малых группах} (2ч.)[2,6,7] Исследование продуктов на содержание ядохимикатов

Самостоятельная работа (36ч.)

33. 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 инструментальными методами

34. Подготовка к практическим занятиям {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (8ч.)[1,3,4,5,6,7,8,9,10] Изучение теоретического материала, подготовка отчетов к практическим занятиям

35. Подготовка к лабораторным работам {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (8ч.)[2,3,4,5,6,7,8,9,10] Изучение теоретического материала, подготовка отчетов к лабораторным работам

36. Подготовка к коллоквиуму {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (5ч.)[1,4,5,6,7,8,9,10] Подготовка к коллоквиуму по темам: Общая характеристика и классификация инструментальных методов исследования. Основные приемы, используемые в инструментальных методах анализа. Электрохимические методы анализа в биотехнологии

37. Подготовка к зачету {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (9ч.)[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. – 36 с. Режим доступа: 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» [Электронный ресурс]: Методические указания.– Электрон. дан.– Барнаул: АлтГТУ, 2023.– Режим доступа: 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: 14.02.2023). – 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: 14.02.2023). – 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: 14.02.2023). – 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: 14.02.2023). – 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. Тимошук, 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: 14.02.2023). – 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](http://www.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. (http://нэб.рф/)

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».