

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Б1.О.14 ОСНОВЫ БИОТЕХНОЛОГИИ

Направление подготовки **19.03.01 Биотехнология**

Профиль **Пищевая биотехнология**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная**

Троицк
2022

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательской, производственно-технологической.

Цель дисциплины: - формирование у обучающихся теоретических знаний, практических навыков и умений в области биотехнологического производства, знаний о микробиологических и биотехнологических процессах, роли микроорганизмов, ферментов в биотехнологическом производстве в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины включают:

- изучение методик управления процессами биотехнологического производства;
- овладение практическими навыками применения технологий получения производственных штаммов микроорганизмов, культуры клеток животных, осуществления стадий биотехнологического производства и контроля качества продуктов биотехнологического производства;
- уметь применять принципы и методы экспериментальных исследований и испытаний, анализировать полученные результаты экспериментальных данных для биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

1.1. Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК-7 Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдение и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-7 Проводит экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдение и измерения, обрабатывает и интерпретирует экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы	знания	Методы экспериментальных исследований и испытаний по определенным методикам, анализировать полученные результаты экспериментальных данных, интерпретировать результаты микробиологического анализа биотехнологической продукции для пищевой промышленности (Б1.О.14, ОПК-7-3.1)
	умения	Проводить физические, химические, биологические, микробиологические экспериментальные исследования, получать культуры микроорганизмов и клеток, давать оценку полезным свойствам разных видов биообъектов и степени безопасности; осуществлять реализацию процессов области производства биопрепаратов; исследований в производстве пищевых продуктов (Б1.О.14, ОПК-7-У.1)
	навыки	Применения технологий получения производственных штаммов микроорганизмов, культуры клеток животных, осуществления стадий биотехнологического производства, владения методами контроля качества продуктов биотехнологического производства, навыками управления биотехнологическим процессом (Б1.О.14, ОПК-7-Н.1)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Основы биотехнологии» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Объем дисциплины составляет 7 зачетных единиц (ЗЕТ), 252 академических часов

(далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 1 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
	по очной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	113
<i>Лекции (Л)</i>	<i>54</i>
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	<i>54</i>
<i>Контроль самостоятельной работы</i>	<i>5</i>
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	112
Контроль	27
Итого	252

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в биотехнологию. Становление и основные направления развития. Биотехнологии. Перспективы развития биотехнологии в России. Подбор биотехнологических объектов. Асептика в биотехнологическом производстве. Сырьевая база биотехнологии. Теория микробного синтеза. Культивирование клеток и тканей животных. Технология ферментных процессов

Раздел 2. Биотехнологическое производство. Конечные стадии получения продукта. Стабилизация продуктов биотехнологического производства. Система контроля качества в биотехнологическом производстве. Типовая схема биотехнологического процесса. Техника безопасности в биотехнологическом производстве. Получение накопительных культур микроорганизмов. Изучение свойств штаммов промышленных культур микроорганизмов. Кинетика гибели микроорганизмов в зависимости от температурного режима. Определение оптимального субстрата для выращивания хлебопекарных дрожжей. Получение культур клеток из ткани куриного эмбриона. Культивирование клеток животных и вирусов в них. Подготовительный этап биотехнологического производства дрожжей. Биотехнологический этап производства дрожжей. Выделение и очистка целевого продукта (биомассы и ферментов дрожжей). Стабилизация продуктов биотехнологического производства. Влияние криопротекторов на устойчивость клеток к замораживанию. Контроль качества готовой продукции биотехнологического производства. Конструкции биореакторов по принципу перемешивания и виды ферментативного процесса. Криосохранение. Криопротекторы виды и применение

Раздел 3. Ферментная технология. Технология производства ферментных препаратов. Классификация ферментов и механизм действия. Определение активности ферментного препарата амилазы, полученного из биомассы дрожжей. Иммунизация клеток микроорганизма и определение их ферментативной активности.

Раздел 4. Генетическая и клеточная инженерия. Молекулярно-генетические основы генной инженерии. Получение трансгенных организмов. Основы клеточной инженерии растений. Использование метода культуры клеток в создании современных технологий. Клональное микроразмножение и оздоровление растений. Получение культур клеток высших растений. Получение изолированных протопластов. Изучение каллуса и индукция органогенеза в каллусной ткани

Раздел 5. Биотехнология в пищевой промышленности. Использование биотехнологии в пищевой промышленности. Получение одноклеточного белка. Определение качества заквасок,

применяемых для получения кисломолочных продуктов. Получение термостатного йогурта. Определение качества, полученного термостатного йогурта. Получение лимонной кислоты.