



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.З. Сомова

03.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

БИОХИМИЯ

Направление подготовки (специальность)
44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Направленность (профиль/специализация) программы
Химия и биология

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	4
Семестр	7

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) (приказ Минобрнауки России от 22.02.2018 г. № 125)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель  Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры кафедры Химии, канд.с.-х. наук

 И.А. Долматова

Рецензент:
д-р техн. наук, зав. кафедрой ТСиСА

 И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Биохимия» являются:

- формирование теоретических знаний о процессах, происходящих в клетках живых организмов;
- изучение химического состава живых организмов, строения и свойств его тканей, совокупности процессов, лежащих в основе жизнедеятельности
- изучение ферментных систем и биохимических процессов, протекающих как в целом организме, так и в отдельных тканях и органах, что дает специалисту по технологии продуктов общественного питания знания свойств и возможностей рационального использования сырья, понимания особенностей технологических процессов так, чтобы обеспечить максимальное сохранение в сырье и готовых изделиях исходных составляющих.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Биохимия входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Органическая химия

Общая биология

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Решение задач повышенной сложности школьного курса биологии

Производственная - педагогическая практика по биологии

Производственная – преддипломная практика

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Биохимия» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-1	Способен осваивать и использовать базовые теоретические знания и практические умения по предмету в профессиональной деятельности
ПК-1.1	Планирует и проводит учебные занятия
ПК-1.2	Разрабатывает программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин
ПК-1.3	Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, использует базовые биологические и химические знания и практические навыки для организации учебных занятий в процессе подготовки и преподавания химии и биологии

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 55 акад. часов;
- аудиторная – 54 акад. часов;
- внеаудиторная – 1 акад. часов;
- самостоятельная работа – 89 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

Форма аттестации - зачет с оценкой

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Введение								
1.1 Предмет и задачи курса. Введение в биохимию. Предмет и задачи биологической химии. Место биохимии среди других биологической дисциплин.	7	1			8	Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками	Устный опрос.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу		1			8			
2. Белки								
2.1 Химический состав белков. Свойства белков. Классификация белков.	7	1		2	8	Подготовка и оформление отчета по лабораторной работе: - «Техника безопасности при работе в биохимической лаборатории»; - «Оборудование, посуда и реактивы биохимической лаборатории»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной	Защита лабораторных работ, контрольная работа, тест, реферат.	

						работе; тестированию; - реферат.		
2.2 Аминокислоты. Строение, физико-химические свойства, классификации	7	1		4/4И	14	Подготовка и оформление отчета по лабораторной работе: - «Цветные реакции на белки и аминокислоты»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; - реферат.	Защита лабораторных работ, контрольная работа, тест, реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.3 Структурная организация белков, свойства, биологические функции и применение		1		4	4	Подготовка и оформление отчета по лабораторной работе: - «Растворимость белков»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; - реферат.	Защита лабораторных работ, контрольная работа, тест, реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.4 Строение, физико-химические свойства и функции нуклеиновых кислот		1		4	4	Подготовка и оформление отчета по лабораторной работе: - «Денатурация белков»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; - реферат.	Защита лабораторных работ, контрольная работа, тест, реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.5 Процессы диссимиляции и синтеза белков. Обмен азота		1		2	8	Подготовка и оформление отчета по	Контрольная работа, тест, реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

						<p>лабораторной работе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Определение изоэлектрической точки казеина»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; - реферат. 		
Итого по разделу		5		16/4И	38			
3. Ферменты								
<p>3.1 Современные представления о механизме действия ферментов. Свойства ферментов. Зависимость активности ферментов от температуры, рН. Специфичность действия; изменение активности ферментов. Механизм действия ферментов. Кинетика ферментативных реакций. Энергия активации. Структурно-функциональная организация ферментных белков: активный центр; его свойства; аллостерический центр. Качественный и количественный белковый состав при воздействии на организм факторов внешней сферы. Номенклатура и классификация ферментов. Единицы активности ферментов.</p>	7	2		8/2И	6,9	<p>Подготовка и оформление отчета по лабораторной работе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Гидролиз нуклеопротеидов дрожжей»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; - реферат. 	<p>Защита лабораторных работ, контрольная работа, тест, реферат.</p>	<p>ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3</p>
Итого по разделу		2		8/2И	6,9			
4. Общее понятие об обмене веществ и энергии в организме								
<p>4.1 Введение в обмен веществ. Биохимия питания; метаболизм; выделение продуктов метаболизма. Основные пищевые вещества: углеводы; жиры; белки.</p>	7	2		4	2	<p>Подготовка и оформление отчета по лабораторной работе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Определение АТФ в дрожжах»; 	<p>Защита лабораторных работ, контрольная работа, тест, реферат.</p>	<p>ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3</p>

Незаменимые компоненты основных пищевых веществ: незаменимые аминокислоты; незаменимые жирные кислоты, витамины и минеральные элементы. Энергетический обмен						- самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; - реферат.		
Итого по разделу		2		4	2			
5. Углеводы								
5.1 Физиологическая роль углеводов. Основные углеводы пищи и потребность в углеводах. Свойства и распространение гликогена как резервного полисахарида. Биосинтез гликогена. Гликогенозы. Взаимные превращения углеводов. Влияние избытка углеводов в развитии ожирения Галактоза:биологическое значение; химизм превращений галактозы в глюкозу. Биохимические аспекты галактоземии. Химизм процессов обмена фруктозы.	7	2		2	4,1	Подготовка и оформление отчета по лабораторной работе: - «Качественные реакции на углеводы»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; - реферат.	Защита лабораторных работ, контрольная работа, тест, реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу		2		2	4,1			
6. Липиды								
6.1 Физиологическая роль липидов. Характеристика липидного состава пищи и потребности в липидах. Роль липидного питания. Особенности продуктов переваривания и всасывания липидов.	7	2		4	2	Подготовка и оформление отчета по лабораторной работе: - «Эмульгирование жира»; Ферментативный гидролиз жира»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; - реферат.	Защита лабораторных работ, контрольная работа, тест, реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу		2		4	2			

7. Витамины								
7.1 Витамины как незаменимые факторы питания. Классификация. История открытия. Жирорастворимые витамины (А, Д, Е, К). Механизм действия. Пищевые источники. Суточная потребность. Гипо- и авитаминозы, гипervитаминозы. Водорастворимые витамины, биологическая роль. Коферментные функции витаминов. Особенности строения и участие в обмене веществ водорастворимых витаминов (В1, В2, В3, В6, В12, Вс, РР, С). Антивитамины.	7	2		2	12	Подготовка и оформление отчета по лабораторной работе: - «Определение витаминов в овощах и фруктах»; «Качественные реакции на витамины»; «Цветные реакции на инсулин»; - самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; - реферат.	Защита лабораторных работ, контрольная работа, тест, реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу		2		2	12			
8. Гормоны								
8.1 Нейро-гормональная регуляция. Классификация гормонов по химическому строению, биологическим функциям и механизму передачи гормонального сигнала в клетку. Мембранный и внутриклеточный механизмы действия гормонов. Системы трансмембранного преобразования гормонального сигнала. Циклические нуклеотиды и другие вторичные посредники. Роль протеинкиназ в обеспечении специфичности клеточного ответа. Характеристика основных гормонов человека, участие в обмене веществ, гипо- и гиперфункции эндокринных желез. Роль инсулина и контринсулярных гормонов в обеспечении гомеостаза. Регуляция водно-солевого обмена. Роль гормонов в	7	2		12	- самостоятельное изучение методической и учебной литературы; - подготовка к контрольной работе; тестированию; - реферат.	Контрольная работа, тест, реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	

регуляции обмена кальция и фосфатов.								
Итого по разделу	2			16				
Итого за семестр	18		36/6И	85		зао		
Итого по дисциплине	18		36/6И	89		зачет с оценкой		

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Биохимия» применяются традиционная и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, в ходе которых учебная работа проводится в виде проведения контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий. На лабораторных работах выполняются групповые или индивидуальные задания по пройденной теме. Проведение лабораторных работ необходимо предварять инструктажем по правилам безопасной работы в лаборатории. Основным условием допуска студентов к лабораторной работе является их обязательная подготовка к ней с составлением теоретического введения. При проведении лабораторных занятий используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. Кроме того, целесообразно использовать технологию коллективного взаимообучения (парную работу) трех видов: статическая пара, динамическая пара, вариационная пара; совмещая ее с технологией модульного обучения. Выполнив эксперимент, обучающиеся формулируют обобщенные выводы по серии опытов, используя приемы аналогии и сравнения.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления лабораторных работ, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов и курсовых работ, подготовка к коллоквиумам, зачетам, итоговой аттестации.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного

тестирования такой способ контроля позволяет студентам в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест вторично.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1 Ершов Ю.А. Биохимия : учебник и практикум для вузов / Юрий Алексеевич Ершов, Наталья Ильинична Зайцева, Сергей Игоревич Щукин ; Ю. А. Ершов, Н. И. Зайцева ; под редакцией С. И. Щукина. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2024. - 323 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/536976> (дата обращения: 23.09.2024). - URL: <https://urait.ru/bcode/536976>. - URL: <https://urait.ru/book/cover/B97D5D56-FC12-4A33-AD5F-EFE7344E51C3>. - ISBN 978-5-534-07505-2.

2 Комов В. П. Биохимия : учебник для вузов / Вадим Петрович Комов, Валентина Николаевна Шведова ; В. П. Комов, В. Н. Шведова ; под общей редакцией В. П. Комова. - 4-е изд. - Москва : Юрайт, 2024. - 684 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/543995> (дата обращения: 23.09.2024). - URL: <https://urait.ru/bcode/543995>. - URL: <https://urait.ru/book/cover/1132E50A-796B-4F81-A6DD-9323E27FC437>. - ISBN 978-5-534-13939-6.

б) Дополнительная литература:

1 Копаева Н. А. Биохимия : учебное пособие / Н. А. Копаева, Е. В. Ласкателев ; Копаева Н. А., Ласкателев Е. В. - Липецк : Липецкий ГПУ, 2023. - 79 с. - Книга из коллекции Липецкий ГПУ - Медицина. - URL: <https://e.lanbook.com/book/355964>. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/355964.jpg>. - ISBN 978-5-907655-70-6.

2 Биохимия / А. В. Стрыгин, Б. Е. Толкачев, А. М. Доценко, Е. И. Морковин ; Стрыгин А. В., Толкачев Б. Е., Доценко А. М., Морковин Е. И. - Волгоград : ВолгГМУ, 2022. - 132 с. - Книга из коллекции ВолгГМУ - Медицина. - URL: <https://e.lanbook.com/book/338252>. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/338252.jpg>. - ISBN 978-5-9652-0820-3.

3 Биохимия : учебное пособие / М. В. Емельянова, К. С. Вашукова, К. Ю. Терентьев [и др.] ; Емельянова М. В., Вашукова К. С., Терентьев К. Ю., Рудакова В. А., Аксенов А. С., Сухорукова А. В., Хадыко И. А., Кондаков А. В., Чухчин Д. Г. - Архангельск : САФУ, 2021. - 117 с. - Книга из коллекции САФУ - Химия. - URL: <https://e.lanbook.com/book/226985>. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/226985.jpg>. - ISBN 978-5-261-01556-7.

4 Древин В. Е. Биохимия : Учебное пособие / Валерий Евгеньевич Древин, Любовь Александровна Минченко ; Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград : ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2019. - 124 с. - ВО - Бакалавриат. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=374876>. - URL: <https://znanium.com/cover/1289/1289032.jpg>.

5 Биохимия : учебно-методическое пособие / А. В. Еликов, С. Н. Пономарева, П. И. Цапок, О. Ю. Попова ; Еликов А. В., Пономарева С. Н., Цапок П. И., Попова О. Ю. - Киров : Кировский ГМУ, 2016. - 121 с. - Книга из коллекции Кировский ГМУ - Медицина. - URL: <https://e.lanbook.com/book/136049>. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/136049.jpg>.

в) Методические указания:

1. Зайцева, Т.Н. Биохимия: методические указания к лабораторному практикуму / Т.Н. Зайцева, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск, ГОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2011. - 51 с. – Текст : непосредственный.

2 Нечаева Е. А. Биохимия : практикум / Е. А. Нечаева, Т. П. Мицуля ; Нечаева Е. А., Мицуля Т. П. - Омск : Омский ГАУ, 2019. - 90 с. - Книга из коллекции Омский ГАУ - Ветеринария и сельское хозяйство. - URL: <https://e.lanbook.com/book/126629>. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/126629.jpg>. - ISBN 978-5-89764-790-3.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**Программное обеспечение**

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Международная реферативная и полнотекстовая справочная база данных научных изданий «Springer Nature»	https://www.nature.com/siteindex
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/MP0109/Web
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории Оснащение аудитории

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации

Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Оборудование для выполнения лабораторных работ, химическая посуда, реактивы,

Наглядные материалы: таблицы, схемы, плакаты.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Стеллажи, сейфы для хранения учебного оборудования

Инструменты для ремонта лабораторного оборудования.

По дисциплине «Биохимия» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся на лабораторных занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде написания выводов и теоретических обоснований по проведенным опытам.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; выполнения домашних заданий и подготовки к контролю.

Перечень видов контрольных заданий

Текущий контроль:

- устный и письменный опрос;
- лабораторные занятия;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы и тесты к зачету.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и лабораторных занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

Перечень лабораторных работ:

Лабораторная работа №1 «Техника безопасности при работе в биохимической лаборатории»;

Лабораторная работа №2 «Оборудование, посуда и реактивы биохимической лаборатории»;

Лабораторная работа №3 «Цветные реакции на белки и аминокислоты»;

Лабораторная работа №4 «Растворимость белков»;

Лабораторная работа №5 «Денатурация белков»

Лабораторная работа №6 «Определение изоэлектрической точки казеина»;

Лабораторная работа №7 «Гидролиз нуклеопротеидов дрожжей»;

Лабораторная работа №8 «Определение АТФ в дрожжах»;

Лабораторная работа №9 «Качественные реакции на углеводы»;

Лабораторная работа №10 «Эмульгирование жира»;

Лабораторная работа №11 «Ферментативный гидролиз жира»;

Лабораторная работа №12 «Качественные реакции на витамины»;

Лабораторная работа №13 «Определение витаминов в овощах и фруктах»;

Лабораторная работа №14 «Цветные реакции на инсулин»;

Примерный перечень тестовых вопросов

Необходимо отметить правильный ответ (ответы), обводя его полностью.

ПО ТЕМЕ: «Аминокислоты. Структура, физико-химические свойства, классификация»

1. Отметьте протеиногенные аминокислоты:

а) триптофан

б) аланин

в) солонин

г)

2. Какие элементы входят в состав аминокислот:

а) углерод

б) фосфор

в) сера

г) кислород

3. Какие группы входят в состав общей части аминокислот

а) – CH_3

б) – CH_2OH

в) – COOH

г) – NH

4. Укажите, какой характер имеет группа $-\text{NH}_2$

а) кислый

б) основной

в) нейтральный

г) амфотерный

по теме: «Структурная организация белков, свойства, биологические функции и применение»

1. Как называется связь $-\text{CO}-\text{NH}-$:

а) водородная

б) сложноэфирная

в) пептидная

г) простая эфирная

2. Разные уровни организации белков стабилизированы определенными типами связей. Подберите к каждому пронумерованному типу связи буквенный ответ:

1.Ковалентные связи между карбоксильными и аминогруппами радикалов аминокислот.	
2.Связь между α - амино- и α -карбокси-группировками аминокислот.	
3.Связь между радикалами цистеина.	
4.Водородные связи между пептидными группировками.	
5.Водородные связи между радикалами аминокислот.	
6.Гидрофобные взаимодействия радикалов аминокислот.	

Буквенные варианты ответа:

А – Первичная структура

Б – Вторичная структура

В – Третичная структура

3.Какова особенность кислых белков?

а) преобладание дикарбоновых кислот

б) равное соотношение моноаминодикарбоновых и моноаминомонокарбоновых кислот

в) преобладание диаминомонокарбоновых кислот

г) белок состоит из моноамино и монокарбоновых кислот

4. Обратимая денатурация белка происходит при:

а) длительном нагревании;

б) действию сильных кислот;

в) кратковременном воздействии спирта;

г) добавлению солей тяжелых металлов.

1. Функции ДНК:

- а) хранение генетической информации;
- б) передача генетической информации по наследству дочерним клеткам;
- в) матрица для синтеза РНК;
- г) участие в окислительных реакциях.

2. В молекуле ДНК не содержится:

- а) аденин;
- б) тимин;
- в) урацил;
- г) гуанин;
- д) цитозин;
- е) дезоксирибоза.

3. Пространственное соответствие азотистых оснований друг другу в молекулах нуклеиновых кислот осуществляется по принципу:

- а) кооперативности;
- б) комплементарности;
- в) копланарности.

4. Наследственная информация, записанная в виде генетического кода, хранится в:

- а) молекуле р-РНК;
- б) молекуле и-РНК;
- в) молекуле ДНК;
- г) молекуле т-РНК;
- д) рибосоме.

по теме: «Процессы диссимиляции и синтеза белков. Обмен азота»

по теме: «Ферменты. Строение, специфичность, физико-химические свойства, функции»

1. Ферменты это:

- а) вещества, которые используются в ходе реакции;
- б) вещества, которые в ходе реакции претерпевают изменения, но по ее завершении возвращаются в исходное состояние;

- в) белковые катализаторы;
- г) вещества, которые образуют комплекс с субстратом и разрушаются в ходе реакции;
- д) вещества, ускоряющие химическую реакцию.

2. Химическое превращение субстрата обеспечивается:

- а) аллостерическим центром;
- б) регуляторным центром;
- в) адсорбционным центром;
- г) каталитическим центром.

3. Простетическая группа ферментов – это:

- а) место присоединения субстрата;
- б) центр регуляции
- в) участок фермента, обеспечивающий присоединение эффекторов;
- г) место присоединения кофактора.

4. Какой фермент осуществляет гидролитический распад дисахарида?

- а) липаза;
- б) амилаза;
- в) лактаза;
- г) пептидаза.

по теме: «Общее понятие об обмене веществ и энергии в организме»

по теме: «Строение, физико-химические свойства и функции углеводов»

1. К основным свойствам углеводов относятся:

- а) углеводы многоатомные спирты;
- б) наличие неразветвленной цепи атомов углерода;
- в) полимеры;
- г) соответствуют формуле $(\text{CH}_2\text{O})_n$.

2. Полисахариды, состоящие из моносахаридных единиц одного типа, называются гомополисахаридами. Примером гомополисахарида является:

- а) гликопротеин;
- б) крахмал;
- в) глюкозамин;
- г) глюкагон.

3. Моносахара по структуре могут быть линейными и циклическими. К циклическим относятся:

- а) фруктоза;
- б) дезоксирибоза;
- в) лактоза;
- г) мальтоза.

по теме: «Ферментативные превращения углеводов»

1. В цикле Кребса образуется:

- а) 3 НАД, 1 ФАД, 1 АТФ;
- б) 3 АТФ, 3НАДН₂;
- в) 3 НАДН₂, 1ФАДН₂, 1 ГТФ;
- г) 12 АТФ, 3 НАД, 2 ФАД.

2. ЦТК имеет энергетическое значение, потому, что приводит:

- а) к образованию воды;
- б) выделению CO₂;
- в) образованию субстратов для дыхательной цепи;
- г) образованию метаболитов для синтеза новых веществ.

3. Процесс гликолиза протекает в:

- а) цитоплазме клетки;
- б) митохондриях клетки;
- в) эндоплазматическом ретикулуме;

г) межклеточном пространстве.

4. Регулятором углеводного обмена в организме является гормон, вырабатываемый клетками поджелудочной железы, который называется:

а) глобулин;

б) кофеин;

в) инсулин;

г) протеин.

по теме: «Классификация, строение и функции липидов»

1. К незаменимым жирным кислотам относятся:

а) масляная и пальмитиновая;

б) пальмитиновая и олеиновая;

в) линолевая и линоленовая;

г) линоленовая и стеариновая.

2. Молекула жира состоит из жирных кислот и этого многоатомного спирта:

а) этиленгликоль;

б) сорбит;

в) сфингозин;

г) глицерин.

по теме: «Обмен липидов»

1. Основным исходным веществом, из которого осуществляется синтез жирных кислот в организме, является:

а) глюкоза;

б) мочевины;

в) глицин;

г) гуанин.

2. Синтез жирных кислот осуществляется в:

а) цитоплазме клетки;

б) митохондриях клетки;

- в) лизосомах клетки;
- г) межклеточном пространстве.

по теме: «Витамины»

1. К жирорастворимым витаминам относятся:

- а) А, В, С, Д;
- б) А, Д, Е, К;
- в) РР, Н, В, Вс;
- г) С, Р, К, Е.

2. К водорастворимым витаминам относятся:

- а) РР, Н, В₆;
- б) А, В, С, Д;
- в) С, Р, К, Е;
- г) В₁, В₂, В₁₂.

3. Биологическое значение витаминов заключается в том, что они;

- а) являются источником энергии;
- б) входят в состав гормонов;
- в) являются структурными компонентами клеток;
- г) входят в состав белков соединительной ткани;
- д) входят в состав ферментов в виде коферментов.

по теме: «Гормоны»

1. Выберите свойства гормонов, отличающие их от других биологических регуляторов:

- а) действуют при очень низких концентрациях;
- б) действуют через специфические регуляторы;
- в) поступают в клетки-мишени из крови;
- г) секретируются специализированными эндокринными клетками;
- д) обладают относительной стабильностью.

2. К гормонам белковой природы относятся:
- а) прогестерон;
 - б) адреналин;
 - в) глюкагон;
 - г) инсулин.
3. Определите, в чем заключается воздействие гормона на организм:
- а) изменение активности фермента;
 - б) изменение проницаемости мембран клеток;
 - в) активация синтеза ферментов;
 - г) распад ферментов;
 - д) активация взаимодействия фермента и субстрата.

Примеры вопросов фронтального опроса по теме «Аминокислоты и белки»

- 1. Дайте определение термину «Белки»
- 2. Какие элементы входят в состав белка?
- 3. Какой элемент играет главную роль в белках?
- 4. Какие аминокислоты входят в состав белков?
- 5. Какие аминокислоты называются протеиногенными?
- 6. Как влияет кислая среда на ионизацию аминокислот?
- 7. Как влияет щелочная среда на ионизацию аминокислот?
- 8. Напишите общую формулу аминокислот, укажите названия групп.
- 9. Чем определяются характерные свойства аминокислот?
- 10. От чего зависит растворимость аминокислот в воде?
- 11. Как классифицируются аминокислоты по структуре радикала?
- 12. Как классифицируются аминокислоты по биологическому значению для организма?
- 13. Назовите незаменимые аминокислоты.
- 14. Напишите реакции, подтверждающие амфотерные свойства аминокислот.
- 15. Почему некоторые протеиногенные аминокислоты называются незаменимыми?
- 16. Назовите методы определения М.м. белков.
- 17. Назовите серосодержащие аминокислоты.
- 18. Назовите ароматические аминокислоты.
- 19. Назовите диаминомонокарбоновые аминокислоты.
- 20. Назовите моноаминодикарбоновые аминокислоты.
- 21. Какие аминокислоты называют алифатическими?
- 22. Почему некоторые протеиногенные аминокислоты называются заменимыми?
- 23. Белки являются: полимераами, полипептидами, полинуклеотидами, дипептидами?

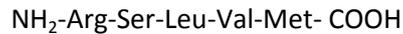
24. Напишите реакцию образования пептидной связи?
25. Напишите реакцию образования пептидной связи, если одна из аминокислот пролин?
26. Какое количество аминокислот входит в состав белка: десятки, сотни, тысячи, десятки тысяч?
27. Какие связи, и между какими группами формируют первичную структуру белка?
28. Какие связи, и между какими группами формируют вторичную структуру белка?
29. Какова структура фибриллярных белков?
30. Какова структура глобулярных белков?
31. Какие связи, и между какими группами формируют третичную структуру белка?
32. Какие связи придают молекуле белка свойства конформационной лабильности?
33. Какие связи придают молекуле белка свойства стабильности?
34. Какие связи, и между какими группами формируют четвертичную структуру белка?
35. В каких единицах измеряется молекулярная масса белков?
36. От чего зависит суммарный заряд белковой молекулы?
37. Напишите реакции, в результате которых молекула белка приобретает заряд?
38. Как связано наличие заряда у молекулы белка с его растворимостью?
39. Назовите группы белков различающиеся по растворимости?
40. Дайте определение термину «изоэлектрическая точка белка».
41. От чего зависит нахождение ИЭТ белка в кислой или щелочной области pH?
42. ИЭТ каких белков находится в кислой среде?
43. ИЭТ каких белков находится в щелочной среде?
44. Какие процессы обеспечивают устойчивость белковых растворов?
45. Дайте определение термину «ДЕНАТУРАЦИЯ».
46. Какова классификация денатурирующих факторов белков?
47. Как влияет денатурация на биологическую активность белков?
48. Чем отличается денатурация от разрушения белка?
49. Дайте определение термину «РЕНАТИВАЦИЯ».
50. Какие процессы происходят в клетках растений и животных при действии на них денатурирующих факторов?
51. Перечислите основные функции белков?
52. Какие белки переносят вещества через мембраны? Приведите примеры.
53. Сократительная функция белков (на примере сокращения мышечных клеток).
54. Пластическая функция белков.
55. Какие белки выполняют защитную функцию в организме человека?
56. Действие белков рецепторов (на примере передачи нервных импульсов в клетки мышц).
57. Какие функции выполняют белки гистоны?
58. Чем отличаются простые белки от сложных белков?
59. Каталитическая функция белков.
60. Дайте определение группам белков «ХРОМОПРОТЕИДЫ» и «ГЛИКОПРОТЕИДЫ».
61. Дайте определение группам белков «МЕТАЛЛОПРОТЕИДЫ» и «ЛИПОПРОТЕИДЫ».
62. Дайте определение группам белков «ФОСФОПРОТЕИДЫ» и «НУКЛЕОПРОТЕИДЫ».
63. Дайте характеристику белку актину.
64. Дайте характеристику белку миозину.
65. Дайте характеристику белку коллагену.
66. Прочтите пептиды:

$\text{NH}_2\text{-Ala-Trp-Tyr-Asp-Val-COOH}$

$\text{HOOC-Ala-Met-Gly-Pro-Cys-NH}_2$

67. Разделите на две группы заменимые и незаменимые аминокислоты: глицин, валин, цистеин, метионин, фенилаланин, пролин, серин, лизин.

68. Прочтите пептиды:



69. Разделите на две группы алифатические и ароматические аминокислоты: аланин, лейцин, триптофан, цистеин, фенилаланин, тирозин.

70. Разделите на две группы белки: глобулярные и фибриллярные: актин, миоглобин, миозин, иммуноглобулин, казеин, коллаген, овальбумин, гистон.

Примеры вопросов фронтального опроса по теме «Углеводы»

1. Классификация углеводов. Углеводы растений и животных организмов.
2. Какие моносахариды-гексозы и их производные встречаются в организмах, и каковы их свойства? Что такое пентозы?
3. Какие дисахариды встречаются в растениях, и каковы их свойства?
4. Строение, свойства, биологическое и пищевое значение крахмала, гликогена.
5. Строение и использование в пищевой промышленности пектиновых веществ.
6. Световая и темновая стадии фотосинтеза.
7. Ферментативные превращения моносахаридов в растениях. Что такое нуклеотидные производные сахаров?
8. Какие ферменты катализируют гидролиз сахарозы, мальтозы, лактозы? Источники этих ферментов.
9. Пути превращения сахаров в клетках животных организмов?
10. Основные пути ферментативного распада крахмала. Роль амилаз в пищевой промышленности.
11. Биосинтез сахарозы и крахмала.

Примеры вопросов фронтального опроса по теме «Нуклеиновые кислоты»

1. Дайте определение нуклеиновым кислотам.
2. Что собой представляют нуклеиновые кислоты по химической природе.

3. Назовите мономеры нуклеиновых кислот.
4. Из каких составных частей состоят мономеры нуклеиновых кислот.
5. Чем отличаются нуклеозиды и нуклеотиды.
6. Азотистые основания, входящие в состав ДНК.
7. Азотистые основания, входящие в состав РНК.
8. Пуриновые азотистые основания.
9. Пиримидиновые азотистые основания.
10. Углеводная часть, в составе ДНК и РНК.
11. Функции и виды ДНК.
12. Виды и функции РНК.
13. Первичная структура ДНК и РНК. Различия, длина, информационные участки.
14. Вторичная структура ДНК.
15. Третичная и последующие структуры ДНК.
16. Вторичная структура РНК.
17. Третичная структура РНК.
18. Принцип комплементарности при передаче генетической информации.
19. Фосфодиэфирная связь в нуклеиновых кислотах.
20. Правила Чаргаффа. Фактор специфичности.
21. Нуклеотиды не входящие в состав нуклеиновых кислот: НАД⁺, НАДФ⁺,
22. Нуклеотиды не входящие в состав нуклеиновых кислот: ФАД, ФМН.
23. Нуклеотиды не входящие в состав нуклеиновых кислот: СоА.
24. Нуклеотиды не входящие в состав нуклеиновых кислот: АТФ.

Вопросы к контрольной работе

Вариант 1

- 1 Дать характеристику пептидным связям в молекуле белка. Написать формулу трипептида: аспарагинил-лизил-триптофан
- 2 Описать образование кетоновых тел и их биологическую роль
- 3 В чем заключается участие нуклеиновых кислот в синтезе белков?

Задача 1 В молекуле ДНК на долю цитидиловых нуклеотидов приходится 18%. Определите процентное содержание других нуклеотидов, входящих в молекулу ДНК.

Вариант 2

- 1 Описать уровни организации пространственной структуры белковой молекулы.
Нативная конформация белка Классификация белков, основанная на пространственной форме белковых молекул
- 2 Описать классификацию и индексацию ферментов. Привести примеры ферментов разных классов
- 3 Описать распад нуклеиновых кислот и дальнейшую судьбу азотистых оснований

Задача 1 Участок одной из цепей ДНК имеет такую нуклеотидную последовательность: ТГАТТЦАГААГЦАТАЦЦ. Определите последовательность нуклеотидов во второй цепи.

Вариант 3

- 1 Дать характеристику типам химических связей в молекуле белка
- 2 Описать синтез гликогена из глюкозы
- 3 Раскрыть на конкретных примерах пути образования заменимых аминокислот в организме.

Задача 1 Начало цепи одной из фракций белка НЗ, выделенного из тимуса быка, имеет следующую аминокислотную последовательность: Ала Арг Тре Лиз. Какова возможная структура начальных фрагментов и-РНК и двухцепочной ДНК?

Вариант 4

- 1 Дать характеристику дисульфидной связи в молекуле белка
- 2 Составить схему метаболизма углеводов.
- 3 Дать общую характеристику синтезу жирных кислот

Задача 1 Какое изменение молекулы ДНК сильнее повлияет на строение белка: выпадение одного нуклеотида из триплета или целого триплета?

Вариант 5

- 1 Написать формулу тетрапептида, состоящего из следующих аминокислот: серин, лизин, глутаминовая кислота, фенилаланин, и дать ему название.
- 2 Описать действие ингибиторов и активаторов на скорость ферментативных реакций.
- 3 Описать синтез пуриновых нуклеотидов и отметить роль аминокислот в этом процессе.

Задача 1

В таблице приведено содержание остатков некоторых жирных кислот в различных видах рыб. Пользуясь этими данными, попробуйте объяснить известные вам из личного опыта свойства рыб. Например, почему сельдь и мойва быстро портятся даже при хранении в холодильнике и приобретают специфический запах, в то же время треска и минтай хорошо сохраняются.

Таблица – Содержание некоторых жирных кислот в различных видах рыб

Жирные кислоты	Общее содержание жирных кислот (в г/100г продукта) в различных видах рыб)			
	Минтай	Мойва	Сельдь	Треска
Насыщенные	0,14	3,38	2,63	0,10
Мононенасыщенные	0,16	10,55	5,43	0,08
В том числе: C _{18:1} (олеиновая)	0,08	1,09	2,24	0,05

C ₂₂₁ (эруковая)	-	3,76	1,23	0,005
Полинасыщенные	0,41	1,67	2,12	0,18
В том числе:				
C ₁₈₂ (линолевая)	0,01	0,16	0,12	-
C ₂₀₅ (эйкозапентаеновая)	-	0,58	0,90	0,06
C ₂₂₆ (докозагексаеновая)	0,19	0,67	0,62	0,10

Примерные темы реферата

1 Аэробный распад – основной путь катаболизма глюкозы у человека. Физиологическое значение.

2 Анаэробный распад глюкозы. Биологическая роль. Эффект Пастера.

3 Глюконеогенез, значение, регуляция

4 Мобилизация триацилглицеролов (липолиз). Регуляция.

5 Витамин Д(кальциферол, антирахитический).

6 Витамин Е (токоферол, антистерильный).

7 Витамин В2 (рибофлавин, витамин роста)

8 Витамин «F»

9 Сахарный диабет меры профилактики сахарного диабета

Цель реферативной работы – закрепить знания, полученные на лекциях, практических занятиях, при самостоятельной работе.

Структура реферата: введение, план, содержательная часть, заключение, список литературы.

Задача написания реферата: самостоятельная работа студентов направлена на расширение, углубление и усвоение курса «Технохимический контроль продукции общественного питания». Студенты приобретают навыки применения теоретических знаний в практической деятельности товароведа-эксперта. Самостоятельные задания способствуют развитию у студентов интереса к научно-исследовательской работе.

Студенты подбирают самостоятельно литературу. Для реферата необходимо переработать не менее 8-10 литературных источников основных и дополнительных по одной проблеме.

Объем работы должен быть не менее 10-12 листов компьютерного текста. Данную работу студенты выполняют в течение семестра, оформляют ее и защищают на занятии.

Студент должен свободно владеть материалом и ответить на вопросы аудитории по изучаемой теме.

Реферат оформляется в печатном варианте и сдается преподавателю после доклада.

Контрольные вопросы

1. Влияние элементов-органогенов на свойства биогенных соединений.
Биохимические функции макро- и микроэлементов.
1. Углеводы: классификация, функции и строение.
2. Липиды: классификация, функции и строение. Стероиды.
3. Аминокислоты: классификация, функции, строение и свойства.
4. Белки: строение, функции и свойства.
5. Уровни организации белковых макромолекул.
6. Денатурация белка и факторы ее вызывающие.
7. Строение нуклеотидов, их биологические функции.
8. Жирорастворимые витамины, их биологические функции.
10. Водорастворимые витамины, их биологические функции.
11. Классификация и номенклатура ферментов.
12. Строение ферментов. Ферменты простые и сложные. Назначение апофермента и кофермента.
13. Активаторы и ингибиторы ферментов. Конкурентное и неконкурентное ингибирование. Аллостеризм.
14. Коферменты дегидрогеназ, их структура и функции.
15. Холестерин и его биоактивные производные, их биохимические функции.
16. Образование свободных радикалов. Перекисное окисление ненасыщенных липидов клеточных мембран и пути его предотвращения. Антиоксиданты.
17. Гормоны поджелудочной железы, их строение и биологическая роль.
18. Гормоны щитовидной железы, их строение и биологическая роль.
19. Гормоны коры надпочечников, их строение и биологическая роль.
20. Женские и мужские половые гормоны, их строение и биологическая роль.
21. Особенности биологического катализа. Механизм действия ферментов.
22. Дыхательная цепь.
23. Гликолиз, его биологическое значение.
24. Глюконеогенез, его биологическое значение.
25. Окислительное декарбоксилирование ПВК. Коферменты и витамины, участвующие в этом процессе.
26. Цикл трикарбоновых кислот, его биологическое значение.
27. Кетоновые тела, их синтез и биологическое назначение.
28. Кетоз и причины его возникновения.
29. Синтез триацилглицеридов.
30. Окисление жирных кислот.
31. Синтез жирных кислот.
32. Механизмы реакций трансаминирования и дезаминирования аминокислот.
Биологическая роль данных процессов.
33. Биосинтез мочевины его биологическое значение.
34. Биосинтез пуриновых и пиримидиновых нуклеотидов.
35. Строение и синтез ДНК. Представление о генетическом коде. Участие ДНК в синтезе белка.
36. Строение и синтез матричной РНК Ее участие в синтезе белка.
37. Строение транспортных РНК и их участие в синтезе белка. Активация аминокислот в ходе синтезе белка.
38. Строение рибосом и их участие в синтезе белка. Трансляция.
39. Механизм действия гормонов аминокислотной и белковой природы (адреналин, инсулин, глюкагон).

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине «Биохимия» проводиться в форме зачета с оценкой.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ПК-1: Способен осваивать и использовать базовые теоретические знания и практические умения по предмету в профессиональной деятельности		
ПК-1.1:	Планирует и проводит учебные занятия	<p style="text-align: center;">Вопросы для подготовки к зачету</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура, свойства и классификация протеиногенных аминокислот. 2. Общая характеристика аминокислот. 3. Амфотерные свойства аминокислот. 4. Пути превращения аминокислот в тканях. 5. Влияние рН среды на ионизацию аминокислот. 6. Изоэлектрическая точка аминокислот. 7. Изоэлектрическая точка белка-катиона. 8. Изоэлектрическая точка белка-аниона. 9. Незаменимые и заменимые аминокислоты. 10. Общая характеристика белков. 11. Методы исследования белков. 12. Классификация белков по сложности, по структуре молекул. 13. Уровни структурной организации белковых молекул. 14. Электрохимические свойства белков. Влияние рН на электро-химические свойства. 15. Амфотерные свойства белков. 16. Молекулярная масса белков. Методы ее определения. 17. Влияние свойств белка на растворимость белков. 18. Денатурация и ренатурация белков. Белки шапероны.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>19. Запасающая и защитная функции белков (иммуноглобулины).</p> <p>20. Основы функционирования белков. Активный центр белка (на примере миоглобина).</p> <p>21. Биосинтез белка.</p> <p>22. Биологические мембраны. Жидкостно-мозаичная модель Д. Сингера и Г. Николсона.</p> <p>23. Основные компоненты белоксинтезирующей системы.</p> <p>24. Пластическая и транспортная функции белков (строение мембран).</p> <p>25. Ингибиторы белковых функций (на примере проведения возбуждения от нервной клетки к мышце).</p> <p>26. Сократительная функция белков (на примере работы актомиозинового комплекса мышц).</p> <p>27. Группы белков различающиеся по растворимости.</p> <p>28. Общая характеристика нуклеиновых кислот.</p> <p>29. Структуры молекулы ДНК.</p> <p>30. Виды ДНК. Принцип комплементарности при передаче и реализации генетической информации.</p> <p>31. Виды и структуры молекул РНК.</p> <p>32. Модель Уотсона-Крика. Правила Чаргаффа. Фактор специфичности.</p> <p>33. Виды РНК. Связь между структурой и функциями.</p> <p>34. Передача информации с одного гена в клетке.</p> <p>35. Нуклеотиды, нуклеозиды, их строение, свойства, функции. Фосфодиэфирная связь в нуклеиновых кислотах.</p> <p>36. Виды и функции ДНК, РНК.</p> <p>37. Анаболизм и катаболизм. Энергетика обмена веществ. Строение и роль АТФ.</p> <p>38. Нуклеотиды не входящие в состав нуклеиновых кислот. Их роль в метаболизме клетки.</p> <p>39. Классы ферментов и механизм их действия.</p> <p>40. Специфичность ферментов. Механизм ферментативного анализа.</p> <p>41. Активаторы и ингибиторы ферментов. Типы активации.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>42. Строение ферментов, химическая природа и их функции в организме.</p> <p>43. Активный и аллостерический центр ферментов. Механизм взаимодействия ферментов с лигандами.</p> <p>44. Свойства ферментов. Регуляция активности ферментов.</p> <p>45. Пентозомонофосфатный путь катаболизма гексоз.</p> <p>46. Процесс дыхания. Цикл Кребса.</p> <p>47. Процесс фотосинтеза. Световая стадия фотосинтеза.</p> <p>48. Процесс фотосинтеза. Темновая стадия фотосинтеза.</p> <p>49. Углеводы. Классификация углеводов.</p> <p>50. Хлорофилл. Функциональная роль Mg^{2+}, спектры поглощения хлорофиллов, функции.</p> <p>51. Полисахариды животного происхождения (гликоген, хитин), их строение и функции.</p> <p>52. Структурная организация фотосинтетического аппарата. Фотосинтетическая единица.</p> <p>53. Биосинтез углеводов.</p> <p>54. Субстраты дыхания. Гликолиз.</p> <p>55. Моносахариды. Изомерия, активирование моносахаров в клетке.</p> <p>56. Полисахариды растений (крахмал, целлюлоза), их строение и функции.</p> <p>57. Процесс фотосинтеза. Темновая стадия фотосинтеза.</p> <p>58. Пигменты фотосинтеза, их свойства (хлорофиллы, каротины, ксантофиллы).</p> <p>59. Обезвреживание аммиака, биосинтез мочевины (орнитинный цикл).</p> <p>60. Простые и сложные липиды</p> <p>61. Спирты, входящие в состав липидов. Их строение, свойства.</p> <p>62. Высшие жирные кислоты, входящие в состав липидов. Их строение, свойства.</p> <p>63. Строение триглицеридов, свойства, функции в организме.</p> <p>64. Синтез жирных кислот в организме.</p> <p>65. Эмульгирование триацилглицеридов в организме.</p> <p>66. Ферментативный гидролиз триацилглицеридов в организме.</p> <p>67. β-окисление высших жирных кислот.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства									
		<p>68. Переваривание жиров в организме. Роль желчных кислот.</p> <p>69. Триглицериды. Строение, свойства и функции.</p> <p>70. Общая характеристика и функции липидов.</p> <p>71. Классификация липидов, характеристика фосфолипидов.</p> <p>72. Сигнальные вещества в организме. Липофильные гормоны, их предшественники, механизм действия.</p> <p>73. Сигнальные вещества в организме. Гидрофильные гормоны. Механизм их действия.</p> <p>74. Гормоны растений и животных.</p> <p>75. Механизм действия гормонов.</p> <p>76. Витамины жирорастворимые. Недостаток и избыток витаминов.</p> <p>77. Витамины водорастворимые. Строение и функции витаминов в организме</p>									
ПК-1.2:	Разрабатывает программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин	<p>Ситуационные задачи:.</p> <p>1 У некоторых людей прием молока вызывает расстройство кишечника, а прием простокваши - нет. Почему это происходит? Для обоснования ответа вспомните:</p> <p>1 Чем отличаются по составу молоко и простокваша? 2 Какой углевод содержится в молоке? 3 Что может быть причиной кишечных расстройств в данном случае?</p> <p>2. Заполнить таблицу Основные углеводы пищи</p> <table border="1" data-bbox="936 1166 2163 1393"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 1166 1346 1241">Название</th> <th data-bbox="1346 1166 1753 1241">Строение (формула)</th> <th data-bbox="1753 1166 2163 1241">Химические свойства</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="936 1241 1346 1316">Моносахариды: Д-глюкоза</td> <td data-bbox="1346 1241 1753 1316"></td> <td data-bbox="1753 1241 2163 1316"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1316 1346 1393">Д-фруктоза Д-галактоза</td> <td data-bbox="1346 1316 1753 1393"></td> <td data-bbox="1753 1316 2163 1393"></td> </tr> </tbody> </table> <p>3 При хранении свежесобранных яблок сорта Ренет Симиренко происходили</p>	Название	Строение (формула)	Химические свойства	Моносахариды: Д-глюкоза			Д-фруктоза Д-галактоза		
Название	Строение (формула)	Химические свойства									
Моносахариды: Д-глюкоза											
Д-фруктоза Д-галактоза											

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>следующие биохимические процессы</p> <ul style="list-style-type: none"> • аэробное дыхание; • накопление органических кислот (L-яблочной к-ты $\text{HOOC} - \text{CH}_2 - \text{CH}(\text{OH}) - \text{COOH}$). <p>При этом установлено, что при расходовании сахаров на дыхание затрачено 6 молекул O_2 и образовалось 2 молекулы яблочной кислоты. Сколько молекул CO_2 выделилось в окружающую среду? Каков дыхательный коэффициент плодов при послеуборочном дозревании?</p>
ПК-1.3:	<p>Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, использует базовые биологические и химические знания и практические навыки для организации учебных занятий в процессе подготовки и преподавания химии и биологии</p>	<p>Практические задачи:</p> <p>1 Хранение картофеля в буртах сопровождалось изменением состава воздуха. Содержание CO_2 в массе хранящихся овощей составило 15%. При этом отмечалось прорастание картофельных клубней. Известно, что в таких условиях наряду с аэробным дыханием может происходить также спиртовое брожение, прекращающееся лишь при появлении отростка. Используя уравнения дыхания и спиртового брожения, найдите количество молекул образовавшегося углекислого газа и рассчитайте дыхательный коэффициент.</p> $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 + 6\text{O}_2 = 6\text{H}_2\text{O} + 6\text{CO}_2$ $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 = 2\text{CO}_2 + 2\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ <p>д) Разберите строение комплексной соли $[\text{Ni}(\text{H}_2\text{O})_5\text{CN}] \text{Cl}$. Определите заряд иона комплексобразователя, его координационное число, укажите типы химической связи и диссоциацию в водном растворе.</p> <p>2 При хранении семян подсолнечника было отмечено прорастание. Одновременно наблюдалось окисление бедных кислородом жирных кислот и превращение жира в сахар, происходящее с потреблением значительного количества кислорода. В результате этих превращений было поглощено 6 молекул O_2 и образовалось 2 молекулы сахара. Каков дыхательный коэффициент при окислении жиров?</p>

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Биохимия» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные и контрольные занятия, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета с оценкой.

Зачет по данной дисциплине проводится в устной форме по экзаменационным билетам, каждый из которых включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание.

Показатели и критерии оценивания зачета с оценкой:

– зачтено на оценку «отлично» (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– зачтено на оценку «хорошо» (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– зачтено на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку «неудовлетворительно» (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– зачтено на оценку «неудовлетворительно» (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.