

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИО: Акчурин Сергей Владимирович

Должность: Заместитель директора института зоотехнии и биологии

Дата подписания: 17.11.2025 17:10:24

Уникальный программный ключ:

7abcc100773ae7c9cceb4a7a083ff3fbbf160d2a



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт зоотехнии и биологии
Кафедра физиологии, этологии и биохимии животных

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора института
зоотехнии и биологии С.В. Акчурин



_____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

_____ **Б1.О.22 Биохимия** _____

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль): Нутрициология и благополучие животных

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения очно-заочная

Год начала подготовки 2025

Москва, 2025

Разработчик (и): Савчук С.В., к.б.н., доцент; Сергеевкова Н.А., к.б.н.

Рецензент: Олесюк А.П., к.б.н.,
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



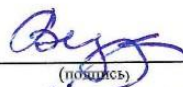
(подпись)

«26» 08 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры физиологии, этологии и биохимии животных протокол № 9 от «25» 08 2025 г.

Зав. кафедрой Вертипрахов В.Г., д.б.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

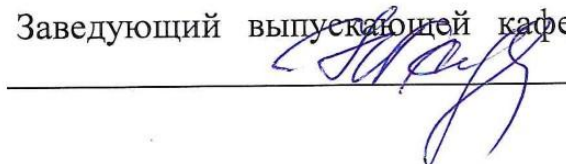
«25» 08 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии института зоотехнии и биологии Маннапов А.Г., д.б.н., профессор протокол № 10 от «26» августа 2025 г.



Заведующий выпускающей кафедрой кормления животных Буряков Н.П.



Заведующий отделом комплектования ЦНБ

1 



(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	5
ПО СЕМЕСТРАМ.....	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	12
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕШАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
6.1. Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков и опыта практической деятельности.....	14
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.....	17
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
7.1 Основная литература.....	18
7.2 Дополнительная литература.....	18
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	18
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	19
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
Виды и формы отработок пропущенных занятий	20
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	20

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.22 «Биохимия»

для подготовки бакалавра по направлению 36.03.02 Зоотехния

Цель освоения дисциплины: в соответствии с компетенциями по дисциплине приобретение студентами знаний о структуре и свойствах химических соединений, входящих в состав живых организмов, об основных закономерностях биохимических процессов и механизмах регуляции обмена веществ. Овладеть методиками определения основных метаболитов клетки, методами и навыками работы на приборах и оборудовании, используемых в биохимических лабораториях. Способен работать с большим объемом данных и быстро осваивать новые производственные технологии; имеющего опыт работы с цифровыми технологиями и инструментами не только индивидуально, но и коллективно на базе различных сетевых платформ.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 36.03.02 – Зоотехния.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1.

Краткое содержание дисциплины: Курс «Биохимия» состоит из двух частей: «Структурная биохимия» и «Метаболическая биохимия». В первом разделе приводятся данные о структуре, физико-химических свойствах и биологической активности основных классов природных соединений, а также строения, разнообразии и механизме действия ферментов и гормонов. Вторая часть курса посвящена рассмотрению вопросов пластического и энергетического обмена. Особое внимание в программе уделяется изучению взаимосвязи углеводного, липидного и белкового обмена, рассмотрению метаболизма как единой системы биохимических процессов.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов/ 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен.

Ведущие преподаватели: профессорско-преподавательский состав кафедры физиологии, этологии и биохимии животных.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Биохимия» является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность к приобретению знаний о структуре и свойствах химических соединений, входящих в состав живых организмов, об основных закономерностях биохимических процессов и механизмах регуляции обмена веществ, а также овладение методиками определения основных метаболитов клетки, методами и навыками работы на приборах и оборудовании, используемых в биохимических лабораториях.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Биохимия» включена в обязательный перечень дисциплин учебного плана базовой части. Дисциплина «Биохимия» реализуется в соответ-

ствии с требованиями ФГОС и Учебного плана по направлению 36.03.02 – Зоотехния.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Биохимия» являются «Морфология животных», «Химия неорганическая и аналитическая» и «Химия органическая».

Дисциплина «Биохимия» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Кормление животных», «Основы ветеринарии», «Технология первичной переработки продуктов животноводства».

Особенностью дисциплины является подготовка бакалавров к решению такой профессиональной задачи как постановка и выполнение экспериментов по заданной методике и анализ результатов.

Рабочая программа дисциплины «Биохимия» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ, семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК - 1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК – 1.1	Знать нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Уметь определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Владеть навыками использования физико-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения, в том числе с применением современных цифровых инструментов
2.			ОПК – 1.2			
3.			ОПК – 1.3			

Таблица 2
Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	Час всего/в	В т.ч. по семестрам № 3 № 4	№ 4
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	216/0	108	108
1. Контактная работа:	58,75	32,35	26,4
Аудиторная работа	58,75	32,35	26,4
в том числе:			
лекции (Л)	24	16	8
практические занятия (ПЗ)	32	16	16
консультации перед экзаменом	2	-	2
когда работа на промежуточном контроле (КР-4)	0,75	0,35	0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)	130,25	75,65	54,6
контрольная работа	22	12	10
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	108,25	63,65	44,6
Подготовка к экзамену (контроль)	27	-	27
Вид промежуточного контроля:	Зачет с оценкой; экзамен		

*, в том числе практическая подготовка

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины (у крупнее)	Всего	Аудиторная работа		Всего	Итого
		Л	ПЗ всего/в	ПКР всего/в	
Раздел 1 «Структурная биохимия»	48				
Тема 1. Роль воды в биологических системах	4	-	-	-	4
Тема 2. Углеводы и липиды	7	-	-	-	7
Тема 3. Аминокислоты, пептиды, белки	11	2	2/0	-	7
Тема 4. Ферментативный катализ	11	2	2/0	-	7
Тема 5. Коферменты и витамины	9	-	2/0	-	7
Тема 6. Гормоны	9	2	-	-	7
Раздел 2 «Метаболическая биохимия»	60				
Тема 1. Основы биоэнергетики. Клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование	11	2	2/0	-	7
Тема 2. Цикл Кребса – центральный энергетический процесс	11	2	2/0	-	7
Тема 3. Обмен углеводов	11	2	2/0	-	7
Тема 4. Обмен липидов	11	2	2/0	-	7
Тема 5. Азотистый обмен	11	2	2/0	-	7
Тема 6. Обмен нуклеиновых кислот	5	-	-	-	5

Наименование разделов и тем дисциплины (у крупнее)	Всего	Аудиторная работа		Всего	Итого
		Л	ПЗ всего/в	ПКР всего/в	
Тема 7. Биохимическая детоксикация	4,65	-	-	-	4,65
КРА	0,35	-	-	-	0,35
Всего за 3 семестр	108	16	16/0	0,35/0	75,65

*, в том числе практическая подготовка

Раздел 1. Структурная биохимия

Тема 1. Введение. Роль воды в биологических системах.

Биохимия - наука о веществах, которые входят в состав живой природы, и их превращениях, лежащих в основе разнообразных проявлений жизнедеятельности. Теоретическая и практическая значимость биохимии, связь с другими естественными науками. Краткая история развития биохимии.

Биохимическая роль воды в организме животных и продуктах животного происхождения. Строение и физико-химические свойства молекулы воды. Ионизация воды. Водородный показатель (рН). Значение реакции среды для биологических процессов, пути ее регуляции в организме животных. Буферные системы организма животных, их свойства, механизм действия.

Растворы, классификация и свойства. Физико-химические механизмы движения растворителя и растворенного вещества в биологических системах. Диффузия. Осмос. Осмотическое давление в организме животных и его регуляция. Ион-, гипо- и гипертонические растворы.

Тема 2. Углеводы и липиды.

Классификация и номенклатура. Биологическая роль и распространение в природе. Особенности строения, изомерии, конформации и биохимических свойств моносахаридов. Производные моносахаридов: кислоты, гликозиды, аминоксахара, фосфосахара. Практическая значимость моносахаридов и их производных.

Олигосахариды. Строение, свойства и биологическая роль основных производных дисахаридов.

Полисахариды: гомо- и гетерогликаны. Строение, свойства и значение крахмала, гликогена, целлюлозы, хитина. Гетерогликаны. Классификация, распространение и биологическая роль. Протеогликаны. Гликозаминогликаны. Практическое использование олиго- и полисахаридов.

Строение, физико-химические свойства и функциональная роль липидов. Классификация и номенклатура жирных кислот. Строение и физико-химические свойства природных жирных кислот (насыщенных; моно- и поли-новых). Принципы химического строения и функции эйкозаноидов.

Ацилглицерины. Воски. Фосфолипиды: глицерофосфолипиды и сфингомиелины. Гликолипиды: цереброзиды и ганглиозиды. Стероиды: структура, свойства важнейших представителей (холестерол желчные кислоты, стероидные гормоны, витамины группы Д). Биологическая роль и практическое использование липидов.

Классификация аминокислот. Химическая структура и физико-химические свойства аминокислот. Стереохимия, амфотерность, реакционная способность аминокислот. Характеристика пептидной связи. Принципы организации и биологическая роль пептидов.

Распространение в биообъектах, разнообразие, биологическая роль белков. Физико-химические свойства белков. Методы очистки и идентификации белков. Принципы структурно-функциональной организации белков. Методы изучения структуры белков. Первичная структура белков. Гидролиз белков, оп-ределение аминокислотного состава. Анализ N- и C-концевых аминокислот. Вторичная структура белков - α -спирали и β -структуры. Строение и функциональная роль доменов. Третичная структура. Глобулярные и фибриллярные белки. Четвертичная структура белков. Надмолекулярные белковые комплексы. Характеристика связей, стабилизирующих структуру белков. Денатурация и ренатурация белков.

Классификация белков. Простые и сложные белки. Строение, свойства и биологическая роль хромопротеинов (флавопротеины и гемопротенины), глико-протеинов, липопротеинов, металлопротеинов, фосфопротеинов и нуклеопрот-теинов.

Тема 4. Ферментативный катализ.

Понятие о ферментах как биологических катализаторах. Особенности биокаталитических процессов. Принципы структурной организации ферментов. Активные и регуляторные центры. Роль коферментов и простетических групп в биокатализе. Коферментные формы витаминов. Участие металлов в фермента-тивных процессах.

Механизм действия ферментов. Кинетика ферментативных реакций. Ката-литические параметры. Зависимость скорости ферментативных реакций от концентрации субстрата, от pH и температуры. Активация и ингибирование ферментов. Единицы ферментативной активности. Изоферменты и множест-венные формы ферментов. Принципы регуляции ферментативных реакций. Классификация и номенклатура ферментов. Изоферменты, проферменты, мульт-иферменты и их биологическая роль. Использование ферментов в технологии производства продуктов питания животного происхождения.

Тема 5. Коферменты. Витамины

Строение коферментов, механизм их участия в ферментных реакциях. Водорастворимые витамины в качестве коферментов и их предшественников. Коферменты оксидоредуктаз (НАД и НАДФ, ФМН и ФАД, цитохромы, липоат, убихинон). Коферменты карбоксилирования (биотин) и декарбоксилирования (ТПФ). Коферменты переноса одноуглеродных групп (ТГФК, кобаламин). Ко-ферменты переноса ацильных радикалов (Ко А, АПБ). Кофермент персамини-рования (ПФ).

История развития учения о витаминах. Понятие об авитаминозах, гипови-таминозах, гипервитаминозах, авитаминах. Классификация и номенклатура витаминов: буквенная, химическая.

Жирорастворимые витамины. Витамины группы А (ретинолы). Строение, свойства, источники. Каротиноиды. Участие витамина А в зрительном процес-

се, обмене белков, углеводов, липидов. Витамины группы Д (кальциферолы). Строение, свойства, источники. Участие в регуляции обмена кальция и фосфо-ра. Рахит и остеомаляция. Витамины группы Е (токоферолы). Строение, свой-ства, источники. Биологическая и антиоксидантная роль токоферолов. Мышеч-ная дистрофия. Витамины группы К (филлохиноны). Строение и биологическая роль. Участие витамина К в процессе свертывания крови.

Водорастворимые витамины. Витамины группы В. Биотин, витамин С, витамин Р. Природные источники. Биологическая роль, участие в образовании коферментов. Понятие о провитаминах.

Тема 6. Гормоны.

Роль гормонов в регуляции метаболизма. Классификация гормонов. Ме-ханизм передачи гормонального сигнала гидрофильных и липофильных сиг-нальных веществ. Понятие о вторичных мессенджерах. Гормоны гипоталамуса. Гормоны передней и задней доли гипофиза, структура, свойства, биологическое действие. Гормоны щитовидной железы, структура, свойства, биологическое действие. Гормоны поджелудочной железы, структура, свойства, биологи-ческое действие. Гормоны паращитовидных желез, структура, свойства, биологи-ческое действие. Гормоны мозгового слоя и коры надпочечников, структура, свойства, биологическое действие. Гормоны половых желез, структура, свой-ства, биологическое действие. Эйкозаноиды, структура, свойства, биологическое действие.

Раздел 2. Метаболическая биохимия.

Тема 1. Основы биоэнергетики. Клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование.

Введение в обмен веществ и энергии. Биохимические аспекты основных принципов термодинамики. Энтальпия и энтропия. Виды полезной работы в организме. Свободная энергия. Направление изменений свободной энергии и ана-биологических системах. Представление о метаболизме. Катаболические и ана-болические пути превращения биогенных веществ и способы их сопряжения. Макроэргические соединения. Главные структурные особенности высокоэнер-гетических фосфатов. Роль АТФ в обмене веществ.

Биохимическая природа субстратов биологического окисления. Дыха-тельная цепь. Редокс-потенциал. Комплексы дыхательной цепи. Роль свободно-го кислорода в клеточном дыхании. Роль АТФ-азы в митохондриальной мем-бране. Окислительное фосфорилирование. Функции протонов и электронов в окислительном фосфорилировании. Окислительное фосфорилирование. Разоб-щение окисления и фосфорилирования и факторы его вызывающие.

Тема 2. Цикл Кребса – центральный процесс энергетического обмена.

Цикл трикарбоновых кислот. Окислительное декарбоксилирование пиро-виноградной кислоты как подготовительный этап цикла Кребса. Анаэробные реакции цикла трикарбоновых кислот и их значение для метаболизма клетки. Энергетический выход процесса. Пути регулирования цикла Кребса.

Тема 2. Цикл Кребса – центральный процесс энергетического обмена.
Цикл трикарбоновых кислот. Окислительное декарбоксилирование пировиноградной кислоты как подготовительный этап цикла Кребса. Анаэробные реакции цикла трикарбоновых кислот и их значение для метаболизма клетки. Энергетический выход процесса. Пути регулирования цикла Кребса.

Тема 3. Обмен углеводов.

Переваривание углеводов в желудочно-кишечном тракте и их всасывание. Образование гликогена. Роль печени в поддержании нормального уровня глюкозы в крови. Промежуточный обмен углеводов в органах и тканях. Гликолиз. Последовательность этапов превращений и их роль в организме. Энергетический баланс этих процессов. Пентозофосфатный путь окисления углеводов. Окислительные и неокислительные реакции, биологическая роль. Глюконеогенез и его биологическое значение. Гормональная и аллостерическая регуляция углеводного обмена. Особенности углеводного обмена у жвачных животных. Роль клетчатки.

Тема 4. Обмен липидов.

Переваривание липидов в желудочно-кишечном тракте и их всасывание. Эмульгирование и значение этого процесса в обмене липидов. Желчные кислоты и их биологическая роль. Транспорт липидов. Окисление жирных кислот в митохондриях. Пластическая и энергетическая роль β -окисления жирных кислот.

Биосинтез жирных кислот. Мультиферментный комплекс синтеза жирных кислот. Окисление глицерина и его биологическая роль. Синтез жира из углеводов. Обмен фосфолипидов, их биосинтез и роль в обмене веществ.

Кетоновые тела. Образование, механизм синтеза и биологическая роль. Молекулярные механизмы возникновения кетозов. Причины кетоза у моногастричных и жвачных животных.

Обмен холестерина. Синтез и биологические производные холестерина. Строение биологических мембран. Функции мембран.

Свободнорадикальное окисление липидов. Активные формы кислорода. Роль активных форм кислорода и ПОЛ в обмене веществ. Регуляторы свободно-радикального окисления в клетках. Антиоксидантная система организма. Нарушения липидного обмена. Регуляция липидного обмена.

Тема 5. Азотистый обмен.

Баланс азота в организме и его разновидности. Переваривание белков. Пептидазы. Всасывание продуктов переваривания белка. Представление об оптимальном соотношении аминокислот пищевого белка. Вредное действие избыточных и недостаточных количеств незаменимых аминокислот на организм. Способы определения биологической питательной ценности пищевых белков. Особенности азотистого обмена у жвачных животных. Микробиальный синтез белка в преджелудках жвачных.

Пути превращения аминокислот (дезаминирование, трансминирование, декарбоксилирование). Биосинтез аминокислот в организме. Заменяемые и незаменимые, гликогенные и кетогенные аминокислоты. Катаболические превраще-

ния аминокислот в организме. Биологические производные серосодержащих и ароматических аминокислот. Биогенные амины и их биологическая роль. Синтез белка (трансляция). Регуляция синтеза белка. Особенности азотистого обмена у птиц.

Тема 6. Обмен нуклеиновых кислот.

Нуклеотиды и нуклеиновые кислоты. Нуклеотиды. Химический состав и структура нуклеиновых кислот (ДНК, РНК), их биологическая роль. Нуклеопротеины.

Расщепление и всасывание нуклеиновых кислот в желудочно-кишечном тракте. Биосинтез пуриновых и пиримидиновых оснований нуклеотидов. Матричный механизм синтеза нуклеиновых кислот и белка. Строение ДНК. Репликация и репарация. Представление о генетическом коде. Строение различных видов РНК, их биологическая роль. Транскрипция. Биохимические основы полимеразной цепной реакции. Участие ДНК и РНК в синтезе белка. Окисление пуриновых и пиримидиновых нуклеотидов. Конечные продукты распада пуриновых нуклеотидов у разных видов животных.

Тема 7. Биохимическая детоксикация.

Пути образования и обезвреживания аммиака в организме. Аммонийные, аммиачные, уриновые и урикопигментные животные. Орнитинный цикл. Обмен креатина. Биохимические пути обезвреживания токсических продуктов, образующихся в кишечнике при распаде аминокислот. Биохимические механизмы образования и обезвреживания скатола и индола. Синтез и распад гемоглобина. Пути образования желчных пигментов.

4.3 Лекции/практические занятия

Таблица 4
Содержание лекций/ практического практикума и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ в названии лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Выл контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практические занятия
1	Раздел I. Структурная биохимия				
	Тема 1. Аминокислоты, пептиды, белки	Практическая работа № 1. «Аминокислоты, пептиды, белки»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	Контрольная работа № 1, защита ПР	2/0
	Тема 2. Ферментативный катализ	Лекция № 1. «Ферментативный катализ»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	-	2
		Практическая работа № 2. «Ферментативный катализ»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	Контрольная работа № 2, защита ПР	2/0

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/из них практической подготовки
	Тема 3. Ко-ферменты. Витамины	Практическая работа № 3. «Витамины»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	Контрольная работа №3, защита ПР	2/0
	Тема 4. Гормоны	Лекция № 2 «Гормоны»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; УК-1.3	-	1
2	Раздел 2. Метаболическая биохимия				
	Тема 1. Основы биохимии. Энергетика. Клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование	Лекция № 2. «Основы биохимии. Энергетика. Клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	-	1
	Тема 2. Цикл Кребса – центральный энергетический процесс	Практическая работа № 4. «Обмен веществ и энергии»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	Контрольная работа №4, защита ПР	2/0
	Тема 3. Обмен углеводов	Практическая работа № 5. «Цикл Кребса»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	Контрольная работа №7, защита ПР	2/0
	Тема 4. Обмен липидов	Лекция № 3. «Обмен углеводов»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	-	2
	Тема 5. Азотистый обмен	Практическая работа № 6. «Обмен углеводов»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	Контрольная работа №8, защита ПР	2/0
	Тема 6. Азотистый обмен	Лекция № 4. «Обмен липидов»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	-	2
	Тема 7. Азотистый обмен	Практическая работа № 7. «Обмен липидов»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	Контрольная работа №9, защита ПР	2/0
	Тема 8. Азотистый обмен	Практическая работа № 8. «Обмен белков»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3	Контрольная работа №11, защита ПР	2/0

Таблица 5
Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Структурная биохимия.		
1.	Тема 1. Роль воды в биологических системах	Строение и физико-химические свойства молекулы воды. Ионизация воды. Водородный показатель (pH). Буферные системы

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	Тема 6. Витамины.	организма животных, их свойства, механизм действия. Осмотическое давление в организме животных и его регуляция. Изо-, гипо- и гипертонические растворы. (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3)
2.	Тема 7. Витамины.	История развития учения о витаминах. Витамины группы К (филлохиноны). Строение и биологическая роль. Участие витамина К в процессе свертывания крови. (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3)
3.	Тема 8. Гормоны.	Гормоны гипоталамуса. Гормоны передней и задней доли гипофиза, структура, свойства, биологическое действие. Гормоны парашитовидных желез, структура, свойства, биологическое действие. Гормоны половых желез, структура, свойства, биологическое действие. (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3)
Раздел 2. Метаболическая биохимия		
4.	Тема 1. Основы биохимии.	Биохимические аспекты основных принципов термодинамики. Энтальпия и энтропия. Виды полезной работы в организме. Свободная энергия. (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; УК-1.2; УК-1.3)

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
1.	Ферментативный катализ	ПР
2.	Гормоны	ПР
3.	Обмен веществ и энергии	ПР

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности

Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям (текущий контроль)
Контрольная работа №1.

1. Природные аминокислоты: строение и классификация.
2. Природные аминокислоты: биологическое значение и функции.
3. Охарактеризуйте уровни организации белковой молекулы и химические связи их стабилизирующие.
4. Классификация белков. Функции белков различных классов в осуществлении биохимических реакций.
5. Физико-химические свойства аминокислот и белков. Изоэлектрическая точка и состояние. Раскройте важность амфотерной природы аминокислот и белков в биологическом отношении.
6. Денатурация и ренатурация белков. Механизмы данных процессов.

Контрольная работа №2

1. Ферменты: классификация и номенклатура. Строение ферментов: апофермент, кофермент, каталитический центр, аллостерический центр и их биохимическое значение.
2. Отличие ферментов от неорганических катализаторов: термостабильность, влияние pH на активность, специфичность. Особенности ферментного катализа. Чем объяснить, что в качестве биологических катализаторов природой избраны именно белки?
3. Механизм ферментного катализа. Фермент-субстратный комплекс. Каким образом ферменты снижают энергию активации химических реакций?
4. Какие вещества относят к числу коферментов? Классификация коферментов. Механизм действия коферментов. Чем отличается кофермент от простетической группы?
5. Активность ферментов. Активаторы и ингибиторы ферментов. Механизм их действия. Типы ингибирования ферментов.
6. Способы регулирования скорости ферментативных реакций и направленности биохимических процессов. Понятие о проферментах, изоферментах, мультиферментных комплексах и их роли в метаболизме.

Контрольная работа №3

1. Витамины: классификация и номенклатура. Гипо-, апо- и гипервитаминозы. Причины недостаточности витаминов в организме.
2. Коферменты, образующиеся из витаминов B1, H. Механизм действия ферментов карбоксилирования и декарбоксилирования.
3. Коферменты, образующиеся из витаминов B2, B5, липоевая кислота и их биохимическая роль. Механизм действия окислительно-восстановительных ферментов (оксидоредуктаз).
4. Коферменты, образующиеся из витаминов B3, B12, B6, Bc и их биохимическая роль. Механизм действия ферментов трансфераз.
5. Биохимические функции жирорастворимых витаминов.
6. Витаминоподобные соединения. Межвитаминные взаимоотношения.

Контрольная работа №4

1. Общая характеристика обмена веществ и энергии. Катаболизм и анаболизм. Сопрежение экзергонических и эндогонических реакций.
2. Высокоэнергетические биомолекулы и радикалы. Главные структурные особенности высокоэнергетических фосфатов: пирофосфат, АТФ, фосфофиты. Почему именно АТФ выбрана природой в качестве формы сохранения химической энергии в клетке?
3. Пути синтеза и расщепления АТФ в организме животных.
4. Цепь переноса электронов (ЦПЭ). Строение; местоположение цепи; строение переносчиков электронов; расположение переносчиков электронов в цепи; факторы, влияющие на определенную направленность движения электронов по дыхательной цепи; назовите подвижные звенья дыхательной цепи.
5. Механизм синтеза АТФ АТФ-синтазой. Баланс между синтезом АТФ и транспортом электронов. От чего зависит коэффициент фосфорилирования (P/O)?
6. Разобщение окислительно-фосфорилирования. Факторы, вызывающие разобщение окисления с фосфорилированием. Биологическое значение этого процесса.

Контрольная работа №5

1. Окислительное декарбоксилирование пирувата как предварительный этап цикла лимонной кислоты. Перечислите витамины и коферменты, задействованные в этом процессе.
2. Реакции цикла лимонной кислоты. Что определяет общее направление реакций в цикле? В какой части клетки протекает этот процесс? Почему?
3. Какие коферменты и витамины участвуют в цикле Кребса? Объясните, как они работают, с указанием конкретных реакций.
4. Расскажите о реакциях цикла Кребса, в результате которых образуются НАДН₂ и ФАДН₂. Какова дальнейшая судьба этих соединений?

5. Функции цикла трикарбоновых кислот. Объясните, какое значение для цикла лимонной кислоты имеет аналлостерическая реакция?
6. Энергетический выход цикла трикарбоновых кислот. Сколько молекул АТФ образуется в ходе оборота через цикл одной молекулы лимонной кислоты? Все ли молекулы АТФ, образующиеся при полном окислении активного ацетата, синтезируются путем окислительного фосфорилирования. Как регулируется скорость цикла?

Контрольная работа №6

1. Переаривание углеводов в желудочно-кишечном тракте у моногастрических животных. Ферменты, участвующие в переаривании углеводов. Нарушения переаривания углеводов. Особенности переаривания углеводов у жвачных животных. Пути включения летучих жирных кислот (ЛЖК) в метаболизм.
2. Метаболизм глюкозо-6-фосфата. Регуляция содержания глюкозы в крови. Биологическая значимость данного явления.
3. Синтез гликогена: последовательность стадий и биологическое значение процесса.
4. Гликолиз. Последовательность химических реакций и их роль в организме. Гликогенолиз.
5. Глюконеогенез. Последовательность химических реакций и их роль в организме. Биологическая роль данного процесса.
6. Пентозный путь окисления углеводов. Охарактеризуйте стадии данного процесса. Укажите биологическое значение каждой стадии.

Контрольная работа №7

1. Переаривание липидов в желудочно-кишечном тракте и их всасывание. Ресинтез триацилглицеролов в клетках слизистой оболочки кишечника.
2. Транспорт жиров в организме.
3. Биохимический механизм окисления жирных кислот.
4. Обмен кетонных тел: образование, биохимическое назначение. Какие факторы predispose к появлению кетозов у животных?
5. Биохимический механизм синтеза жирных кислот.
6. Биосинтез триацилглицеролов.

Контрольная работа №8

1. Переаривание белков. Протеазы пищеварительного тракта, механизм их активации.
2. Дайте определение понятию «азотистый обмен» и расскажите, как определяется азотистый обмен. Чем вызваны различия в питательной ценности большинства белков растительной природы с одной стороны и животного происхождения с другой?
3. Механизм реакций трансаминирования. Биологическая роль данного процесса.
4. Пути декарбоксилирования аминокислот. Биологическое значение конечных продуктов этих реакций.
5. Дезаминирование аминокислот. Биологическое значение конечных продуктов этих реакций.
6. Цикл образования мочевины. Пути образования орнитина и аспарагиновой кислоты для обеспечения орнитинового цикла.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен)

1. Элементы-органогены. Основные виды атомных группировок в составе биогенных соединений. Влияние органогенов на свойства биогенных соединений.
2. Биологические функции воды. Механизм действия буферных растворов.
3. Классификация и строение углеводов. Функции углеводов различных классов.
4. Классификация аминокислот и их биохимические функции.
5. Уровни организации белков. Типы химических связей, участвующие в формировании пространственной структуры белка.
6. Денатурация белка и факторы, вызывающие денатурацию белка.
7. Строение и функции липидов.

8. Строение триглицеридов. Роль триглицеридов в метаболизме.
9. Строение нуклеотидов. Роль нуклеотидов в метаболизме.
10. Строение фосфолипидов. Роль фосфолипидов в метаболизме.
11. Строение и функции эйкозаноидов.
12. Строение и функции холестерина.
13. Строение и функции разных классов липопротеидов.
14. Строение желчных кислот. Их роль в метаболизме.
15. Биологическая роль макро- и микронутриентов.
16. Роль кальция в метаболизме.
17. Понятие о витаминах. Классификация витаминов.
18. Гипо-, апо- и гипервитаминозы. Причины недостаточности витаминов в организме.
19. Витамины – как предшественники коферментов.
20. Роль фосфолипидов в метаболизме.
21. Роль биотина в метаболизме.
22. Биохимические функции витамина B12.
23. Пантотеновая кислота. Характеристика соединения, биохимические функции.
24. Рибофлавин. Характеристика соединения, биохимические функции.
25. Никотинамид. Характеристика соединения, биохимические функции.
26. Тиаминфосфат. Характеристика соединения, биохимические функции.
27. Витамин С. Характеристика соединения, биохимические функции.
28. Тетрагидрофолиевая кислота (ТГФК). Характеристика соединения, биохимические функции.
29. Витамин D. Характеристика соединения, биохимические функции.
30. Витамин А. Характеристика соединения, биохимические функции.
31. Витамин Е. Характеристика соединения, биохимические функции.
32. Витамин К. Характеристика соединения, биохимические функции.
33. Строение и классификация ферментов.
34. Механизм ферментного катализа.
35. Конкурентное и неконкурентное ингибирование ферментов.
36. Особенности биологического катализа.
37. Классификация гормонов. Роль гормонов в регуляции метаболизма.
38. Гормоны надпочечников и их биохимические функции.
39. Гормоны гипофиза и их биологическая роль.
40. Биологическая роль половых гормонов.
41. Биологическая роль гормонов коры надпочечников.
42. Биологическая роль гормонов поджелудочной железы.
43. Гормоны щитовидной железы и их влияние на метаболизм.
44. Механизмы передачи гормонального сигнала.
45. Механизм передачи сигнала гормонов аминокислотной и белковой природы.
46. Механизм передачи сигнала гормонов стероидной природы.
47. Биохимическая роль вторичных мессенджеров в метаболизме.
48. Макроэргические соединения и их роль в метаболизме.
49. Дыхательная цепь в митохондриях.
50. Последовательность и строение переносчиков электронов в дыхательной цепи.
51. Процесс окислительного фосфорилирования, его биологическая роль.
52. Биохимические механизмы разобщения окисления и фосфорилирования, факторы их вызывающие.
53. Механизмы образования свободных радикалов. Антиоксидантные системы в клетках.
54. Антиоксидантные системы клетки и их биологическая роль.
55. Биохимические механизмы окислительного декарбоксилирования пирувата.
56. Механизм реакций и биологическая роль цикла Кребса.
57. Бюсинтез гликогена.
58. Гликолиз и его биологическое значение.

59. Гликолиз и его биологическая роль.
60. Пентозофосфатный путь окисления углеводов.
61. Особенности углеводного обмена у жвачных животных.
62. Пути синтеза глюкозы у жвачных животных.
63. Роль летучих жирных кислот в метаболизме жвачных животных.
64. Строение клеточных мембран и их функции.
65. Механизм транспорта липидов.
66. Биохимический механизм β -окисления жирных кислот.
67. Механизм синтеза жирных кислот.
68. Биологическая роль холестерина и его производных.
69. Синтез триацилглицеридов.
70. Синтез фосфолипидов.
71. Понятие о кетонных телах и их роль в метаболизме. Причины кетозов.
72. Обмен кетонных тел. Их участие в метаболизме.
73. Физико-химические свойства белков.
74. Изoeлектрическое состояние и изоэлектрическая точка аминокислот и белков.
75. Биохимические механизмы переваривания белков в желудочно-кишечном тракте.
76. Механизмы реакций трансаминирования и дезаминирования аминокислот.
77. Декарбоксилирование аминокислот. Биологическая роль продуктов декарбоксилирования.
78. Ориентиновый цикл.
79. Биологические механизмы окисления нуклеотидов.
80. Строение молекулы ДНК.
81. Биохимические механизмы синтеза ДНК.
82. Репликация ДНК.
83. Механизмы репарации ДНК.
84. Строение РНК. Виды РНК. Их роль в метаболизме.
85. Биохимические механизмы синтеза РНК.
86. Биохимические механизмы синтеза белка.
87. Процессы созревания белка, после его биосинтеза.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется **балльно-рейтинговая** система контроля и оценки успеваемости студентов.

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего и промежуточного контроля знаний.

Таблица 7

Система рейтинговой оценки текущей успеваемости				
Баллы	Балльная оценка текущей успеваемости			
За контрольную работу	0 – 5,9	6,0 – 7,9	8,0-8,4	8,5 – 10
За практическую работу	0 – 5,9	6,0 – 7,9	8,0-8,4	8,5 – 10
Оценка	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

8114-7347-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158958>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Дополнительная литература

1. Биологическая химия [Текст]: учебник / Т. Т. Березов, Б. Ф. Коровкин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Медицина, 1998. - 704 с.
2. Биохимия [Текст]: учебно-методический комплекс / Новосибирский госуниверситет аграрный университет, Биолого-технологический факультет; сост.: И. В. Тоньков, О. С. Котлярова, Н. В. Батенева. - Новосибирск: [б. и.], 2015. - 142 с. - Библиогр.: с.141.
3. Биохимия молока и мяса: учебник. / В. В. Рогожин. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. - 453 с.
4. Конопатов, Ю. В. Биохимия животных : учебное пособие / Ю. В. Конопатов, С. В. Васильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1823-7. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168783>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кошаев, А.Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции / А.Г. Кошаев, С.Н. Дмитренко, И.С. Жолобова. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 388 с. — ISBN 978-5-8114-2946-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102595>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. В. Охрименко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-2237-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163971>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. БИОХИМИЯ [Текст]/ РАН. - М.: Наука: Междунар. акад. изд. компания "Наука/ Интерпериодика", июль 1936 - Ж-л осн. А. Н. Бахом в 1936 г. В наличии с 1936 г. - Выходит ежемесячно. - ISSN 0320-9725. Зарегистрированы поступления: 2019, 2018, 2017, 2016, 2015 и т.д. - <http://www.protein.bio.msu.ru/biokhimiya/> - свободный доступ.
8. ЖИВОТНОВОДСТВО РОССИИ [Текст]: науч.-практ. ж-л для руководителей и спец. АПК. - М.: ООО "Изд. дом "Животноводство". - Ж-л вых. при поддержке Минсельхоза РФ. В наличии с 1999г. - Выходит ежемесячно. Зарегистрированы поступления: 2020, 2019, 2018, 2017, 2016, 2015 и т.д. - www.zzz.ru - свободный доступ.
9. ПЧЕЛОВОДСТВО [Текст]: науч.-произв. журнал/ ООО ред. ж-ла "Пчеловодство". - М.: [б. и.], окт. 1921 -- В наличии с 1921 г. - Выходит 10 раз в год. - ISSN 0369-8629. Зарегистрированы поступления: 2021, 2020, 2019, 2018, 2017, 2016, 2015 и т.д. - <http://beejournal.ru/med> - свободный доступ.

Таблица 8

Система рейтинговой оценки за экзамен

Шкала оценивания	Экзамен
85-100	Отлично
70-84	Хорошо
60-69	Удовлетворительно
0-59	Неудовлетворительно

Таблица 9

Итоговая рейтинговая система оценки успеваемости

Показатели успеваемости	Оценка успеваемости		
	Неудовл.	Удовл.	Отлично
В % от максимального балла			
За текущую успеваемость	< 60	60 - 79	80 - 84
За экзамен	< 282	282 - 375	376 - 398
Итого	< 60	60 - 79	80 - 84
	< 282	282 - 375	376 - 398
			399 - 480
			85 - 100

К экзамену допускаются студенты, набравшие за период обучения не менее 60% от максимальной суммы баллов. Студенты, набравшие за период обучения менее 60% от максимальной суммы баллов, к экзамену не допускаются, как не справившиеся с учебной программой. Студенты, набравшие за период обучения 85% и более от максимальной суммы баллов, получают оценку отлично без экзамена. Любой студент, выполнивший учебную программу курса, может претендовать на более высокую оценку при сдаче экзамена.

Итоговая оценка по дисциплине складывается из баллов, полученных за текущую успеваемость и баллов, полученных на экзамене (табл. 9).

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Комов, В. П. Биохимия: учебник для вузов/ В. П. Комов, В. Н. Шведова; под общей редакцией В. П. Комова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 684 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13939-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477904>
2. Кошаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для вузов / А. Г. Кошаев, С. Н. Дмитренко, И. С. Жолобова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 388 с. — ISBN 978-5-

7.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Савчук С.В., Саковцева Т.В. Рабочая тетрадь для выполнения лабораторно-практических работ по курсу «Биологическая химия», М.: Изд-во РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева, 2022 г., - 86 с.
2. Саковцева Т.В., Савчук С.В. Рабочая тетрадь для выполнения лабораторно-практических работ по курсу «Биохимия продукции животноводства», М.: Изд-во РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева, 2022 г., - 86 с.

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

1. База знаний по биологии человека (физиология, клеточная биология, генетика, биохимия) - <http://humbiol.ru>. – свободный доступ.
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/> – свободный доступ.
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук - www.cspshb.ru – свободный доступ.

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Не используются.

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

Таблица 10
Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
9 учебный корпус, помещение №104	Электrofотокolorиметр 35721\135721 Электrofотокolorиметр 35721 КФК-301 Термостат 593230 Баня водяная 560227\1 Весы лабораторные 559666 Весы ЕК 559565 Микроскоп Р-11552025-4,5 6 pH-метр портативный 593243 Химическая посуда (пробирки, воронки, стеклянные палочки, бюретки, пипетки, стаканчики разных объемов стеклянные и пластиковые, колбы разных объемов, ступки с пестиками, мензурки) Химические реактивы: серная кислота, соляная кислота, уксусная кислота, трихлоруксусная кислота, азотная кислота, лимонная кислота, борная кислота, пикриновая кислота, олеиновая кислота, молочная кислота, шавелевая кислота, янтарная кислота, дигидрофосфат калия, гидроксид натрия, гидроксид калия, аммиак, ацетон, гексан, фенол, форм, этанол, диэтиловый эфир, петролейный эфир, метанол, фенол, формалин, перекись водорода, хлорид натрия, хлорид калия, хлорид кальция, хлорид аммония, хлорид железа (III) ацетат свинца, калий йодистый, йодид калия, сульфат натрия, сульфат меди, сульфат аммония, сульфат магния, сульфат кобальта, сульфат железа (II), гипосульфит натрия, нитрат серебра, нитрит натрия, карбонат натрия, карбонат кальция, перманганат калия, дихромат калия, нитропруссид натрия, молибденовокислый аммоний, пируват натрия, никотинамид, 2,4-динитрофенил-гидразин, реактив Несслера, фосфованилиновый реактив, бензидин, липаза, метиленовая синь, фенолфталеин, нейтральный красный, лакмусовая бумага, желатин, крахмал, йод, камфара, резорцин, растительное масло, мясо, молоко, мёд, яйца, животный жир.

9 учебный корпус, помещение №219	Стекорд М-40 Колориметр КФК-552006 Микроцентрифуга 331876 Баня водяная 560227 Ультратермостат МК-70 552053 Весы МЗА 55,2037 Микроскоп МБС-9552 pH-метр 560230 pH-метр 552030\1 pH-метр 562030\2 Иономер 560231\1 Дозаторы ДДАФ Химическая посуда (пробирки, воронки, стеклянные палочки, бюретки, пипетки, стаканчики разных объемов стеклянные и пластиковые, колбы разных объемов, ступки с пестиками, мензурки) Химические реактивы: серная кислота, соляная кислота, уксусная кислота, трихлоруксусная кислота, азотная кислота, лимонная кислота, борная кислота, пикриновая кислота, олеиновая кислота, молочная кислота, шавелевая кислота, янтарная кислота, дигидрофосфат калия, гидроксид натрия, гидроксид калия, аммиак, ацетон, гексан, фенол, форм, этанол, диэтиловый эфир, петролейный эфир, метанол, фенол, формалин, перекись водорода, хлорид натрия, хлорид калия, хлорид кальция, хлорид аммония, хлорид железа (III) ацетат свинца, калий йодистый, йодид калия, сульфат натрия, сульфат меди, сульфат аммония, сульфат магния, сульфат кобальта, сульфат железа (II), гипосульфит натрия, нитрат серебра, нитрит натрия, карбонат натрия, карбонат кальция, перманганат калия, дихромат калия, нитропруссид натрия, молибденовокислый аммоний, пируват натрия, никотинамид, 2,4-динитрофенил-гидразин, реактив Несслера, фосфованилиновый реактив, бензидин, липаза, метиленовая синь, фенолфталеин, нейтральный красный, лакмусовая бумага, желатин, крахмал, йод, камфара, резорцин, растительное масло, мясо, молоко, мёд, яйца, животный жир.
ЦНБ имени Н.И. Железнова	Читальный зал
Студенческое общежитие	Комната для самоподготовки

11. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции (занятия лекционного типа);

практические занятия;

групповые консультации;

индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимися;

самостоятельная работа обучающихся;

занятия иных видов.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Сдача текущих задолженностей студента происходит не позднее двух недель с момента пропущенного (по уважительной причине) или не зачтенного занятия в форме собеседования с последующим выполнением практической работы в полном объеме (если позволяют условия) с оцениванием в баллах. Занятия, пропущенные без уважительной причины – не отрабатываются.

Студент, не посещавший лекции, должен предоставить рукописный конспект лекций по пропущенным темам.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Спецификой дисциплины «Биохимия» является неразрывная связь с последующими предметами профессионального цикла. В то же время у студентов с первоначально слабыми знаниями по химии возникают большие сложности в освоении как некоторых особенно сложных тем (коферменты, биоэнергетика, взаимосвязь обменов веществ), так и всего объема дисциплины. В этой связи необходимо совершенствовать методику преподавания курса:

- использовать различные формы, методы и приемы активизации познавательной деятельности студентов;
- применять проблемные и поисковые модели обучения;
- шире внедрять активные и интерактивные формы проведения занятий;
- проводить индивидуальную работу со студентами.

Программу разработали:

Савчук С.В., к.б.н., доцент
Сергеевкова Н.А., к.б.н.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.О.22 «Биохимия»
ОПОП ВО по направлению 36.03.02 – «Зоотехния», направленность «Продуктивное животноводство» (квалификация выпускника – бакалавр)

Олеся Анной Петровной, доцентом кафедры молочного и мясного скотоводства ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензия), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Биохимия» ОПОП ВО по направлению 36.03.02 – «Зоотехния», (бакалавр) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре физиологии, этологии и биохимии животных (разработчики – Савчук С. В., доцент, к.б.н., Сергеевкова Н.А., к.б.н., Серикова А.А., к.б.н., Косогор А.В.)

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Биохимия» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 36.03.02 – «Зоотехния». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к обязательной базовой части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 36.03.02 – «Зоотехния».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Биохимия» закреплена **1 компетенция**. Дисциплина «Биохимия» и представленная Программа способна реализовать ее в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоемкость дисциплины «Биохимия» составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Биохимия» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.02 – «Зоотехния» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Биохимия» предполагает 3 занятия в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоемкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 36.03.02 – «Зоотехния».

11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в дискуссиях, коллоквиумах), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины обязательной базовой части учебного цикла – Б1 ФГОС направления 36.03.02 – «Зоотехния».

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 1 источник (базовый учебник), дополнительной литературой – 3 наименования, Интернет-ресурсы – 3 источника и соответствует требованиям ФГОС направления 36.03.02 – «Зоотехния».

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Биохимия» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Биохимия».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Биохимия» ОПОП ВО по направлению 36.03.02 – «Зоотехния» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная Савчук С.В., доцент, к.б.н.; Сергеенковой Н.А., к.б.н., соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при ее реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Олесюк А.П., доцент кафедры частной зоотехнии ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, к.б.н.

 _____ «26» 08 2025 г.