

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе:
ФИО: Шитикова Александра Васильевна
Должность: И.о. директора института агробиотехнологии
Дата подписания: 19.04.2024 10:14:57
Уникальный программный ключ:
fcd01ecb16d76898cc51f245ad12c3f716ce658



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
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 агробиотехнологии
Кафедра биотехнологии

УТВЕРЖДАЮ:
И. о. директора института
агробиотехнологии
Шитикова А.В.
“ 28 ” апреля 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.19 БИОХИМИЯ

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО 3++

Направление: 19.03.01 Биотехнология

Направленность: Биотехнология микроорганизмов

Курс 2


Семестр 3

Форма обучения: очная


Год начала подготовки: 2023

Москва, 2023

Разработчик: Поливанова О.Б., кандидат биологических наук

 «28» 08 2023г.


Рецензент: Тараканов И.Г., доктор биологических наук, профессор


«28» 08 2023г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта и учебного плана по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология.

Программа обсуждена на заседании кафедры Биотехнологии
протокол № 53 от «28» 08 2023г.

И. о. зав. кафедрой Чередниченко М.Ю., кандидат биологических наук, доцент

 «28» 08 2023г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии
Института агробиотехнологии
Шитикова А.В., доктор с.-х. наук, профессор



«28» 08 2023г.

Заведующий выпускающей
кафедрой микробиологии и иммунологии
Козлов А.В., доктор биологических наук, доцент



«28» 08 2023г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

 Еремова И.В.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТВЕТСТВЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	5
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3. ЛЕКЦИИ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	14
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	22
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	23
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	23
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	34
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	34
7.1. Основная литература	34
7.2. Дополнительная литература	35
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	35
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	35
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	36
Виды и формы отработки пропущенных занятий	37
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	37

АННОТАЦИЯ

работой программы учебной дисциплины Б1.О.19 «Биохимия» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.01 – Биотехнология направленности Биотехнология микроорганизмов

Цель освоения дисциплины: сформировать у обучающихся систему знаний о биомолекулярной структуре и основных функциях биологических макромолекул и их структурных блоков в контексте их взаимосвязи и вовлеченности в соответствующие метаболические пути. Также у учащихся должны быть сформированы представления о таких объединяющих концепциях как иерархическая организация биохимической сложности; преобразование энергии в биологических системах; химическая роль воды в жизненных процессах; функция клеточных мембран как гидрофобных барьеров; и центральная догма молекулярной биологии с биохимической точки зрения.

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

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2

Краткое содержание дисциплины. В рамках курса рассматриваются общехимические и биофизические принципы организации молекул в клетках, связь биомолекулярной структуры и функции, особенности преобразования энергии в биологических системах, роль воды и особенности функционирования мембран. Во второй части курса изучается структура и функции белков, особенности работы ферментов, связь их функции со структурой, а также методы анализа белковых молекул. Также рассматриваются базовые функции белков, такие как транспортная, сигнальная, структурная. Третья часть курса посвящена метаболизму. В ней рассматриваются гликолиз, цикл лимонной кислоты, окислительное фосфорилирование и фотосинтез. Четвертая часть посвящена изучению структуры и метаболизма углеводов и липидов. Также рассматривается интеграция метаболических путей и метаболизм липидов и аминокислот.

Общая трудоемкость дисциплины/в т.ч. практическая подготовка: 144 часа (4 зачетных единиц).

Промежуточный контроль: экзамен

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Биохимия» является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих систему знаний о биомолекулярной структуре и основных функциях биологических макромолекул и их структурных блоков в контексте их взаимосвязи и вовлеченности в соответствующие метаболические пути. Также у учащихся должны быть сформированы представления о таких объединяющих концепциях как иерархическая организация биохимической сложности; преобразование энергии в биологических системах; химическая роль воды в жизненных процессах; функция клеточных мембран как гидрофобных барьеров; и центральная догма молекулярной биологии с биохимической точки зрения.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Биохимия» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина «Биохимия» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.01 – Биотехнология.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Биохимия» являются «Физика», «Органическая химия», «Общая биология», «Цитология с основами цитогенетики».

Дисциплина «Биохимия» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Основы научных исследований в биотехнологии», «Основы моделирования в биологии» «Основы генетической инженерии», «Культура тканей и клеток растений», «Биотехнология в пищевой промышленности». Особенностью дисциплины является ее фундаментальный характер в сочетании с практической ориентированностью и взаимосвязью с другими биологическими дисциплинами, изучаемыми в рамках направления «Биотехнология».

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 (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), 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 (для 3++)	Знать	Уметь	Владеть
1.	ОПК-1	Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях	ОПК-1.1	основные законы математических и естественных наук, необходимые для решения типовых задач профессиональной деятельности	решать типовые профессиональные задачи с использованием основных законов математических и естественных наук и использовать широчайшие средства	навыками решения типовых профессиональных задач с применением основных законов математических и естественных наук и использованием широчайших средств
			ОПК-1.2	основные законы математических и естественных наук для решения стандартных профессиональных задач	использовать знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных профессиональных задач	навыками исследования биологических объектов и процессов с опорой на основные законы математических и естественных наук
			ОПК-1.3	законы и закономерности математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязи для осуществления профессиональной деятельности	формулировать гипотезу и планировать теоретическое или экспериментальное исследование объектов профессиональной деятельности, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях	навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях
2.	ОПК-7	Способен проводить экспериментальные исследования	ОПК-7.1	основные математические, физические, физи-	планировать экспериментальные исследования	навыками практического использования

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупненно)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
		Л	ПЗ/С всего/ч	ЛР всего/ч	
поддержания pH в биологических системах, участие воды в химических реакциях в живых системах.»					
Раздел 2 «Аминокислоты и пептиды»	18	5	8		5
Тема 4 «Строение, классификация и свойства аминокислот»	6	2	2		2
Тема 5 «Методы анализа аминокислот: титрование и хроматографическое разделение»	4	1	2		1
Тема 6 «Пептиды: строение, роль в организме»	4	1	2		1
Тема 7 «Качественные реакции на аминокислоты и пептиды»	4	1	2		1
Раздел 3 «Структура и функции белков»	24	7	10		7
Тема 8 «Строение и классификация белков. Первичная структура и пептидная связь»	4	1	2		1
Тема 9 «Вторичные структуры белка: α-спираль, β-складчатость, β-изгиб. Нергулярные вторичные структуры»	4	1	2		1
Тема 10 «Третичная и четвертичная структура белка»	5	1	2		2
Тема 11 «Глобулярные и фибриллярные белки. Домены. Денатурация.»	6	2	2		2
Тема 12 «Функции белков. Связывания с лигандами и энергетически взаимод- действия»	5	2	2		1
Раздел 4 «Методы анализа белков»	13	4	6		3
Тема 13 «Выделение, очистка, разделение белков и количественное определение белков»	5	2	2		1
Тема 14 «Определение молекулярной массы и формы белковых молекул. Хро- матография белков»	4	1	2		1
Тема 15 «Определение аминокислотной последовательности белков: секвенри- вание и масс-спектральный анализ»	4	1	2		1
Раздел 5 «Строение и свойства фер- ментов. Кинетика ферментативных реакций»	22	6	10		6
Тема 16 «Строение, номенклатура и классификация ферментов, их свойства»	6	2	2		2
Тема 17 «Кинетика ферментативных ре- акций. Уравнение Михаэлиса-Ментен, Лайнувер-Берка, Эди-Хофсти. Констан- та Михаэлиса»	5	1	2		2
Тема 18 «Ингибирование: конкурентное, неконкурентное, бесконкурентное»	4	1	2		1

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупненно)	Всего	Аудиторная работа			Внеауди- торная работа
		Л	ПЗ/С всего/ч	ЛР всего/ч	
Тема 19 «Аллостерическое ингибиро- вание: модели Моно-Уаймана-Шанжё, Кошланда. Коэффициент Хилла. Коопе- ративность, гомо- и гетеротропный эф- фект»	3	1	2		
Тема 20 «Энзимотен. Двусубстратные ферментативные реакции»	4	1	2		1
Раздел 6 «Ионы, углеводы и угле- водный обмен. Метаболизм нуклеоти- дов и аминокислот»	28	9	10		9
Тема 21 «Углеводы и липиды: классифи- кация и строение. Моно-, олиго- и поли- сахараиды. Гликоконъюгаты. Окисление жирных кислот. Синтез жирных кислот»	4	1	2		1
Тема 22 «Дыхание. Обмен глюкозо-б- фосфата. Дихотомический путь распада. Пентозофосфатный путь окисления глю- козы. Обмен пиривиноградной кислоты. Глобуриновый путь окисления глюкозы. Цепь переноса электронов в митохонд- риях»	6	2	2		2
Тема 23 «Цикл ди- и трикарбонновых ка- слот. Цикл лимонной кислоты: metabo- литы, ферменты, значения»	6	2	2		2
Тема 24 «Фотосинтез»	6	2	2		2
Тема 25 «Метаболизм нуклеотидов и аминокислот»	6	2	2		2
консультации перед экзаменом	2				2
контактная работа на промежуточном контроле (КСА)	0,4				0,4
Подготовка к экзамену (контроль)	24,6				
Всего за 3 семестр	144	34	50		24,6
Итого по дисциплине	144	34	50		57,6
* в том числе практическая подготовка					57,6

Раздел 1. Введение в основы биохимии

Тема 1. Химические и физические основы биохимии

1. Химический состав живых клеток.
2. Макромолекулы в клетках.
3. Трехмерная структура макромолекул. Конфигурация и конформа- ция.
4. Живые организмы как открытые системы.
5. Энергетическое сопряжение в биологических реакциях.

Тема 2. Генетические и эволюционные основы биохимии

6. Хранение и передача генетической информации.
7. Изменения наследственной информации как основа эволюции.
8. Химическая эволюция биомолекул. Гипотеза РНК-мира.
9. Молекулярное строение веществ и эволюционные связи.

- Тема 3. Роль воды в живых организмах**
10. Слабые взаимодействия в водных средах.
 11. Ионизация воды. Слабые кислоты и основания.
 12. Роль буферных систем в поддержании pH в биологических системах.
 13. Участие воды в реакциях в биологических системах.
- Раздел 2. Аминокислоты и пептиды**
- Тема 4. Строение, классификация и свойства аминокислот**
14. Аминокислоты: строение, классификация, свойства.
 15. Биосинтез аминокислот.
- Тема 5 Методы анализа аминокислот: титрование и хроматографическое разделение**
16. Кислотно-основные свойства аминокислот.
 17. Кривые титрования аминокислот. Определение электрического заряда аминокислот.
 18. Хроматографическое разделение аминокислот, Масс-спектрометрия.
- Тема 6 Пептиды: строение, роль в организме**
19. Образование пептидной связи. Свойства пептидной связи.
 20. Кривые титрования пептидов. Определение изоэлектрической точки.
 21. Функции пептидов в организме.
- Тема 7. Качественные реакции на аминокислоты и пептиды**
22. Качественные реакции на аминокислоты.
 23. Качественные реакции на пептиды.
- Раздел 3 Структура и функции белков**
- Тема 8 Строение и классификация белков. Первичная структура**
24. Классификация белков в зависимости от функции.
 25. Первичная структура белка. Конфигурация пептидной связи.
 26. Вторичные структуры белка: α -спираль.
 27. Вторичные структуры белка: β -складчатость, β -изгиб.
 28. Нерегулярные вторичные структуры.
 29. Характеристика вторичных структур белка. Карта Рамачандра.
- Тема 10 Третичная и четвертичная структура белка**
30. Конфигурация и конформация. Стабилизация конформации белка. Слабые взаимодействия.
 31. Третичная структура фибриллярных белков. Альфа-кератин, коллаген, фиброин.
 32. Глобулярные белки.
 33. Белковые мотивы. Классификация белков на основании структурных мотивов.
 34. Четвертичная структура белка.
- Тема 11 Денатурация и фолдинг**
35. Взаимосвязь между структурой и функцией белка. Денатурация.
 36. Фолдинг. Молекулярные шапероны.
 37. Нарушения фолдинга белка.
- Тема 12 Функции белков. Связывания с лигандами и энергетически-мие взаимодействия**
38. Обратимое связывание белков с лигандами. Белки, связывающие кислород.
 39. Комплементарное взаимодействие белков с лигандами: иммунная система и иммуноглобулины.
 40. Энергетически-мие взаимодействия белков: актин, миозин и молекулярные моторы.
- Раздел 4 Методы анализа белков**
- Тема 13 Выделение, очистка, разделение белков и количественное определение белков**
41. Свойства белков: лабильность, ионит-ионная природа, изоэлектрическая точка, растворимость, денатурация, ренатурация.
 42. Выделение и очистка белков. Мониторинг очистки белков. Предварительная очистка. Активность и удельная активность.
 43. Методы фракционирования белков. Фракционирование путем денатурации, с помощью солей, органических растворителей, осаждением в изоэлектрической точке.
 44. Хроматографические методы, применяемые при разделении белков: ионнообменная хроматография, афинная хроматография, гель-фильтрация
 45. Электрофорез белков и изоэлектрическое фокусирование.
 46. Количественное определение белков. Поглощение в УФ-диапазоне. Метод Лоури, метод Бредфорд, метод Кьельдаля, метод с бичинхиновой кислотой.
- Тема 14 Определение молекулярной массы и формы белковых молекул**
47. Масс-спектрометрия.
 48. Определение третичной структуры методом рентгеновской кристаллографии.
 49. Построение трехмерных моделей структуры белка. Метод ЯМР.
- Тема 15 Определение аминокислотной последовательности белков: секвенирование**
51. Расщепление белков на более короткие пептиды.
 52. Секвенирование по методу Эдмана.
 53. Обнаружение дисульфидных связей и построение профиля гидрофобности.
- Раздел 5 Ферменты и кинетика ферментативных реакций**
- Тема 16 Строение и свойства ферментов**
54. Строение, номенклатура и классификация ферментов.

55. Свойства ферментов. Отличие белков от химических катализаторов. Специфичность ферментов.
56. Каталитический центр и аллостерический участок.
57. Одно- и многокомпонентные ферменты.
58. Мульти- и мономеры. Изо- и мультиэнзимы. Метаболон.
59. Энергия активации ферментативной реакции.
- Тема 17 Кинетика ферментативных реакций.**
60. Кинетика ферментативных реакций.
61. Уравнение Михаэлиса-Ментен.
62. Уравнения Лайнувер-Берка, Эди-Хофсти.
63. Константа Михаэлиса.

Тема 18 Ингибирование

64. Обратимое и необратимое ингибирование.
65. Конкурентное, неконкурентное, бесконкурентное ингибирование.

66. Антиметаболиты.

67. Ковалентная модификация ферментов.

68. Энзимоген. Двусубстратные ферментативные реакции.

Тема 19 Аллостерическое ингибирование

69. Модель Моно-Уаймана-Шанжэ.
70. Модель Кошланда. Коэффициент Хилла.
71. Кооперативность, гомо- и гетеротропный эффект.

Тема 20 Энзимоген. Двусубстратные ферментативные реакции

72. Энзимоген.
73. Двусубстратные ферментативные реакции.

Раздел 6 Липиды, углеводы и углеводный обмен. Метаболизм нуклеотидов и аминокислот

Тема 21 Углеводы и липиды: классификация и строение

74. Моно- и олигосахариды.
75. Полисахариды.
76. Гидролиз, фосфоролит. Превращение моносахаридов.
77. Обмен простых углеводов, олигосахаридов, полисахаридов.
78. Гликоконъюгаты: протеогликаны, гликопротеины, гликолипиды.

79. Углеводы как информационные молекулы.

80. Липиды и жирные кислоты

81. Триацилглицеролы

82. Строение мембран

83. Метаболизм липидов

Тема 22 Метаболизм глюкозы и дыхание

84. Дыхание. Обмен глюкозо-6-фосфата.
85. Дихтомический путь распада.
86. Пентозофосфатный путь окисления глюкозы.
87. Обмен пировиноградной кислоты.
88. Глюкуроновый путь окисления глюкозы.
89. Цепь переноса электронов в митохондриях.

Тема 23 Цикл карбоновых кислот

90. Цикл ди- и трикарбоновых кислот.
91. Цикл лимонной кислоты: метаболиты, ферменты, значение.

Тема 24 Фотосинтез

92. Световая фаза фотосинтеза.
93. Цепь переноса электронов в хлоропластах.
94. Устройство фотосистемы I и II.
95. Темновая фаза фотосинтеза.
96. Цикл Кальвина и Хэтча-Слэка: метаболиты, ферменты, значение, сравнение.

Тема 25. Метаболизм нуклеотидов и аминокислот

97. Структура и функция нуклеотидов
98. Метаболизм пуринов и пиримидинов
99. Метаболизм дезоксирибонуклеотидов
100. Метаболизм аминокислот. Фиксация азота

4.3 Лекции и практические занятия

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4
Содержание лекций и практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вал контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1. «Химические и основы биохимии»	Тема 1. Лекция № 1. «Введение в биохимию. Химические физические и основы биохимии»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		9
	Тема 2 «Химический состав живых организмов как открытые системы. Свойства живого»	Практическое занятие № 1. «Химический состав живых организмов как открытые системы. Свойства живого»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Коллоквиум, решение задач	2
	Тема 2 «Генетические и эволюционные основы биохимии»	Лекция № 2. «Генетические и эволюционные основы биохимии»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		1
	Тема 3 «Роль воды в живых организмах»	Практическое занятие № 2. «Химическая эволюция биомолекул. Молекулярное строение вещества и эволюционные связи»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Коллоквиум, решение задач	2
	Тема 3 «Роль воды в живых организмах»	Лекция № 3. «Роль воды в живых организмах»	ОПК-1.1; ОПК-1.2;		1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2	Названия разделов, темы в живых организмах»	Практическое занятие № 3. «Роль буферных систем в живых организмах»	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Решение задач	2
		Лекция № 4. «Строение, классификация и свойства аминокислот»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
2	Раздел 2. «Аминокислоты и пептиды»	Практическое занятие № 4. «Кислотно-основное свойство аминокислот»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы, решение задач	2
		Лекция № 5. «Методы анализа аминокислот, титрование и хроматографическое разделение»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
2	Раздел 3. «Структура и функции белков»	Лекция № 6. «Классификация пептидов, их роль в организме. Свойства пептидной связи»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы, решение задач	2
		Практическое занятие № 6. «Определение изоэлектрической точки пептидов. Избирательное разрушение пептидных связей»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
2	Раздел 3. «Строение и классификация белков. Первичная структура»	Лекция № 7. «Качественные реакции на аминокислоты и пептиды»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы	2
		Практическое занятие № 7. «Качественные реакции на аминокислоты и пептиды»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
3.	Раздел 3 «Структура и функции белков»	Тема 8. «Строение и классификация белков. Первичная структура»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы	1
		Практическое занятие № 8. «Строение и классификация белков. Первичная структура»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
3.	Тема 9. «Вторичные структуры белка: α-спираль, β-складчатость, β-изгиб. Нерегулярные вторичные структуры»	Лекция № 9. «Вторичные структуры белка: α-спираль, β-складчатость, β-изгиб. Нерегулярные вторичные структуры»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы, решение задач	2
		Практическое занятие № 9. «Вторичные структуры белка: α-спираль, β-складчатость, β-изгиб. Нерегулярные вторичные структуры»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
3.	Тема 10. «Третичная и четвертичная структура белка»	Лекция № 10. «Третичная и четвертичная структура белка»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы, решение задач	2
		Практическое занятие № 10. «Конформация и конформация. Типы слабых взаимодействий»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
3.	Тема 11. «Денатурация и фолдинг»	Лекция № 11. «Денатурация и фолдинг»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Коллоквиум	2
		Практическое занятие № 11. «Денатурация и фолдинг»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Тема 12 «Функции белков. Связывания с лигандами и энергетическая взаимозависимость с лигандами и энергетическая взаимозависимость»	Лекция №12. «Функции белков. Связывания с лигандами и энергетическая взаимозависимость»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		2
	Тема 12 «Функции белков. Связывания с лигандами и энергетическая взаимозависимость с лигандами и энергетическая взаимозависимость»	Практическое занятие № 12. «Связывание белков с лигандами. Иммунная система»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Коллоквиум	2
4.	Раздел 4 «Методы анализа белков»				
	Тема 13 «Выделение, очистка, разделение белков и количественное определение белков»	Лекция №13. «Выделение, очистка, разделение белков и количественное определение белков»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		10
	Тема 13 «Выделение, очистка, разделение белков и количественное определение белков»	Практическое занятие №13 «Выделение, очистка, разделение белков. Количественное определение белков»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы, Тестирование	2
	Тема 14 «Определение молекулярной массы и формы белковых молекул»	Лекция № 14. «Определение молекулярной массы и формы белковых молекул»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		1
	Тема 14 «Определение молекулярной массы и формы белковых молекул»	Практическое занятие № 14 «Методы функционального анализа белков. Протеомика»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы	2
	Тема 15 «Определение аминокислотной последовательности белков»	Лекция № 15. «Определение аминокислотной последовательности белков: секвенирование»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		1
	Тема 15 «Определение аминокислотной последовательности белков»	Практическое занятие № 15. «Секвенирование белков»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы	2
5.	Раздел 5 «Ферменты и кинетика ферментативных реакций»				
	Тема 16 «Строение и свойства ферментов»	Лекция № 16. «Строение и свойства ферментов»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		16
	Тема 16 «Строение и свойства ферментов»	Практическое занятие № 16. «Строение и свойства ферментов»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Тема 16 «Строение и свойства ферментов»	Практическое занятие № 16. «Строение и свойства ферментов»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы, решение задач	2
	Тема 17 «Кинетика ферментативных реакций»	Лекция № 17. «Кинетика ферментативных реакций»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		1
	Тема 17 «Кинетика ферментативных реакций»	Практическое занятие № 17. «Уравнение Михаэлиса-Ментен Уравнения Лайнуингера-Берка, Эдди-Хофсти»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Решение задач	2
	Тема 18 «Ингибирование»	Лекция № 18. «Ингибирование»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		1
	Тема 18 «Ингибирование»	Практическое занятие № 18. «Конкурентное и неконкурентное ингибирование»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы, Решение задач	2
	Тема 19 «Аллостерическое ингибирование»	Лекция № 19. «Аллостерическое ингибирование»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		1
	Тема 19 «Аллостерическое ингибирование»	Практическое занятие № 19. «Аллостерическое ингибирование»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы	2
	Тема 20 «Энзимоген. Двусубстратные ферментативные реакции»	Лекция № 20 «Энзимоген. Двусубстратные ферментативные реакции»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		1
	Тема 20 «Энзимоген. Двусубстратные ферментативные реакции»	Практическое занятие № 20. Энзимоген. Двусубстратные ферментативные реакции»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Ответы на вопросы	2
6.	Раздел 6 «Липиды, углеводы и углеводный обмен. Метаболизм нуклеотидов и аминокислот»				
	Тема 21 «Углеводная классификация и строение»	Лекция № 21. «Углеводная классификация и строение»	ОПК-1.1; ОПК-1.2;		19
	Тема 21 «Углеводная классификация и строение»	Лекция № 21. «Углеводная классификация и строение»	ОПК-1.1; ОПК-1.2;		1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	ды и липиды. классификация и строение»	Лекция № 21. «Метаболизм углеводов и липидов»	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		2
	Тема 22 «Метаболизм глюкозы и дыхания»	Лекция № 22. «Метаболизм глюкозы и дыхание»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		2
	Тема 23 «Цикл лимонной кислоты»	Лекция № 23. Цикл лимонной кислоты. Цикл лимонной кислоты: метаболиты, ферменты, значение»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Коллоквиум	2
	Тема 24 «Фотосинтез»	Лекция № 24. «Фотосинтез»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Коллоквиум	2
	Тема 25 «Метаболизм нуклеотидов и аминокислот»	Лекция № 25. Метаболизм нуклеотидов и аминокислот»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	Коллоквиум	2

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5
Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Раздел 1. «Введение в основы биологии»					
1.	Тема 1. «Химические физические и основы биологии»	Энергетическое сопряжение в биологических реакциях (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)	ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
2.	Тема 2. «Генетические и эволюционные основы биологии»	Изменения наследственной информации как основа эволюции (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)			
3.	Тема 3. «Роль воды в живых организмах»	Участие воды в реакциях в биологических системах (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)			
Раздел 2. «Аминокислоты и пептиды»					
4.	Тема 4. «Строение, классификация и свойства аминокислот»	Биосинтез аминокислот (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)			
5.	Тема 5. «Методы анализа аминокислот: титрование и хроматографическое разделение»	Масс-спектрометрия аминокислот (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)			
6.	Тема 6. «Пептиды: строение, роль в организме»	Образование пептидной связи. Свойства пептидной связи (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)			
7.	Тема 7. «Качественные реакции на аминокислоты и пептиды»	Качественные реакции на пептиды (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)			
Раздел 3 «Структура и функции белков»					
8.	Тема 8. «Строение и классификация белков. Первичная структура»	Классификация белков в зависимости от функции (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)			
9.	Тема 9. «Вторичные структуры белка: α-спираль, β-складчатость, β-изгиб. Вторичные структуры»	Нерегулярные вторичные структуры (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)			

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
10.	Тема 10. «Третичная и четвертичная структура белка»	Третичная структура фибриллярных белков. Альфа-кератин, коллаген, фибронин. Глобулярные белки (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
11.	Тема 11. «Денатурация и фолдинг»	Нарушения фолдинга белка (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
12.	Тема 12. «Функции белков. Связывания с лигандами и энергетическими взаимодействиями»	Комплементарное взаимодействие белков с лигандами: иммунная система и иммуноглобулины. Энергетически взаимодополняющие белки: актин, миозин и молекулярные моторы (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
Раздел 4 «Методы анализа белков»		
13.	Тема 13. «Выделение, очистка, разделение белков и количественное определение белков»	Методы фракционирования белков. Фракционирование путем денатурации, с помощью солей, органических растворителей, осаждением в изoeлектрической точке (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
14.	Тема 14. «Определение молекулярной массы и формы белковых молекул»	Определение третичной структуры методом рентгеновской кристаллографии (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
15.	Тема 15. «Определение аминокислотной последовательности белков: секвенирование»	Секвенирование по методу Эдмана (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
Раздел 5 «Ферменты и кинетика ферментативных реакций»		
16.	Тема 16. «Строение и свойства ферментов»	Одно- и многокомпонентные ферменты. Мульти- и мономеры. Изо- и мультиэнзимы. Метаболом Энергия активации ферментативной реакции (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
17.	Тема 17. «Кинетика ферментативных реакций»	Уравнения Лайнувер-Берка, Эдди-Хофсти (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
18.	Тема 18. «Ингибирование»	Алтиметаболиты. Ковалентная модификация ферментов. Энзимоген. Двусубстратные ферментативные реакции (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
19.	Тема 19. «Аллостерическое ингибирование»	Модель Кошланда. Коэффициент Хилла. Кооперативность, го-мо- и гетеротропный эффект (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
20.	Тема 20. «Энзимоген. Двусубстратные ферментативные реакции»	Двусубстратные ферментативные реакции (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
Раздел 6 «Липиды, углеводы и углеводный обмен. Метаболизм нуклеотидов и аминокислот»		
21.	Тема 21. «Углеводы: классификация и строение»	Обмен простых углеводов, олигосахаридов, полисахаридов. Гликоконъюгаты: протеогликан, гликопротеин, гликолипиды (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
22.	Тема 22. «Метаболизм глюкозы и дыхании»	Пентозофосфатный путь окисления глюкозы. Обмен пировиноградной кислоты. Глюконовый путь окисления глюкозы. Цель переноса электронов в митохондриях (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
23.	Тема 23. «Цикл дитио-трикарбоновых кислот. Цикл лимонной кислоты. ферменты, значение»	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2 Цикл лимонной кислоты: метаболиты, ферменты, значение (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)
24.	Тема 24. «Фотосинтез»	Цель переноса электронов в хлоропластах. Устройство фотосистем I и II. Темновая фаза фотосинтеза. Цикл Кальвина и Хэтча-Слэка: метаболиты, ферменты, значение, сравнение (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2)

5. Образовательные технологии

Таблица 6
Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Тема 2 «Генетические и эволюционные основы биомини»	Л Просмотр обучающего видеоматериала
2.	Тема 3. «Роль воды в живых организмах»	ПЗ Анализ конкретной ситуации, тематическая дискуссия
3.	Тема 6 «Пептиды: строение, роль в организме»	Л Просмотр обучающего видеоматериала
4.	Тема 7 «Качественные реакции на аминокислоты и пептиды»	ПЗ Учебная дискуссия в ходе просмотра обучающих видеоматериалов
5.	Тема 10 «Третичная и четвертичная структура белка»	Л Просмотр обучающего видеоматериала
6.	Тема 12 «Функции белков. Связывания с лигандами и энергетически взаимодополняющие»	Л Просмотр обучающего видеоматериала
7.	Тема 14 «Определение молекулярной массы и формы белковых молекул»	Л Учебная дискуссия в ходе просмотра обучающих видеоматериалов
8.	Тема 15 «Определение аминокислотной последовательности белков»	Л Просмотр обучающего видеоматериала

9.	секционирование» Тема 18 «Интби- рование»	ПЗ	Анализ конкретной ситуации, тематическая дис- куссия
10.	Тема 19 «Аллосте- рическое ингибиро- вание»	Л	Учебная дискуссия в ходе просмотра обучаю- щих видеоматериалов
11.	Тема 22 «Метабо- лизм глюкозы и дыхание»	ПЗ	Анализ конкретной ситуации, тематическая дис- куссия
12.	Тема 24 «Фотосин- тез»	Л	Просмотр обучающего видеоматериала

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

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

Примерный перечень вопросов и задач к разделу 1. «Введение в основы биохимии»

- Химический состав живых клеток
- Макромолекулы в клетках
- Трехмерная структура макромолекул. Конфигурация и конформация
- Живые организмы как открытые системы
- Энергетическое сопряжение в биологических реакциях
- Хранение и передача генетической информации
- Изменения наследственной информации как основа эволюции
- Химическая эволюция биомолекул. Гипотеза РНК-мира.
- Молекулярное строение веществ и эволюционные связи
- Слабые взаимодействия в водных средах
- Ионизация воды. Слабые кислоты и основания.
- Роль буферных систем в поддержании pH в биологических системах
- Участие воды в реакциях в биологических системах
- Рассмотрим связи O—O и O=O. Является ли связь O=O сильнее или слабее? Расположены ли атомы кислорода в связи O=O ближе друг к другу или дальше, чем в связи O—O?
- Имеют ли два энантиомера химического вещества одинаковую плотность? Ту же температура плавления? Если химические вещества представляет собой кислоту, они имеют одинаковое значение pKa?
- Какое из следующих утверждений о катализаторах является правильным?
(а) Катализатор может изменить константу равновесия химической реакции.
(б) Катализатор ускоряет скорость прямой, но не обратной реакции.
(в) Катализатор расходуется в ходе реакции.
(г) Катализатор понижает энергию активации реакции.

- Аминокислоты соединяются пептидными связями, образование которых сопровождается потерей воды. Является ли дипептид аланин-глицин таким же, как дипептид глицин-аланин? Почему да или почему нет?
- Колба содержит 10 мл соленой воды. Если в колбу добавить 10 мл дистиллированной воды, количество молей хлорида натрия увеличивается на 50%, уменьшается на 50% или остается неизменным?
- Какой закон термодинамики объясняет, почему живые существа требуют энергии для поддержания своей упорядоченной структуры?
- Энергия активации химической реакции может быть определена каким из следующих способов?
(а) Измерение количества продукта.
(б) Измерение скорости.
(в) Расчет энергии гидролиза связи.
(г) Расчет значений изменения энтропии
- Какие из следующих утверждений верны? Ответ обоснуйте.
(а) Ядро атома содержит протоны и нейтроны
(б) Атомы содержат больше электронов, чем протонов
(в) Ядро окружено двумя мембранами
(г) Все атомы одного элемента имеют одинаковое число нейтронов
(д) От числа нейтронов в ядре атома зависит будет ли он стабильным или радиоактивным
(е) Важным запасом энергии в клетке могут быть жиры и полисахариды
(ж) Водородные связи слабы и могут рваться от теплового движения, но они существенно влияют на специфическое взаимодействие молекул
- Лист бумаги весит 5 г и состоит из молекул целлюлозы с общей формулой $C_nH_{2n}O_n$, где n может быть очень большим и варьироваться от молекулы к молекуле.
(а) Сколько атомов углерода содержит этот лист бумаги
(в) Предположим, что бумага состоит из атомов углерода с диаметром 0,2 нм. Сколько таких атомов понадобится чтобы перекрыть толщину страницы?
- Сколько электронов помещается в первую вторую и третью электронные оболочки атома? Сколько электронов нужно получить или отдать атомам гелия, кислорода, углерода и натрия, чтобы заполнить энергетические уровни?
- Кислород и сера имеют схожие химические свойства — у их атомов по 6 электронов на внешней электронной оболочке. Их соединения с водородом образуют атомы серы крупнее и тяжелее атомов кислорода. Почему?
25. Запишите реакцию конденсации двух аминокислот с образованием пептидной связи
- Какие из приведенных ниже утверждений верны?
(а) Белки столь многообразны, так как каждый белок состоит из уникальной смеси аминокислот, соединенных в определенном порядке
(б) Липидный бислой — макромолекула, состоящая из фосфолипидных субъединиц,
(в) Нуклеиновые кислоты содержат сахарные группы
(г) Многие аминокислоты имеют гидрофобные радикалы

- (д) Гидрофобные хвосты молекул фосфолипидов отталкиваются от воды
(е) ДНК содержит 4 типа азотистых оснований – А, G, U, C
27. Сколько разных молекул, состоящих из 2, 3 и 4 аминокислот могут образоваться из 20 аминокислот, присутствующих в клетках?
28. Имеется смесь, содержащая по одной молекуле каждого из возможных вариантов разных аминокислотных последовательностей некрупного белка с молекулярной массой 4800 Да. Если принять, что средняя молекулярная масса аминокислоты – 120 Да. Сколько будет весить данный образец? Каков размер емкости для хранения данного образца?
29. Опишите сходство и различия между вандерваальсовыми силами и водородными связями. Какой из двух типов слабых взаимодействий будет иметь место между двумя атомами водорода, связанными с атомами углерода, между атомами азота и водорода, связанными с атомом углерода, между атомами азота и водорода, связанными с атомом кислорода?
30. Под действием каких сил происходит укладка макромолекулы в уникальную пространственную структуру?
31. Жирные кислоты называют амфифильными молекулами. Что это означает и как амфифильная молекула ведет себя в воде?
32. На рисунке изображены структурные химические формулы? Верны ли они? Ответ обосновать

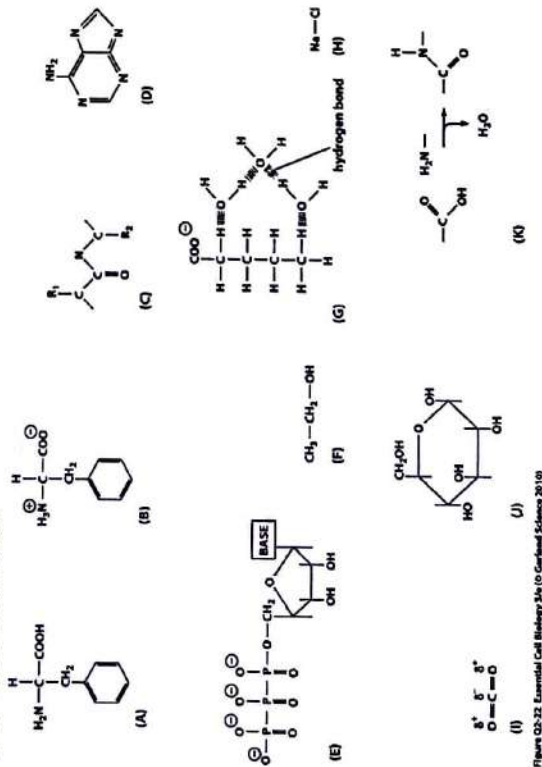


Figure 03.23. Essential Cell Biology 3/e © Garland Science 2010

33. Что подразумевается под полярностью пептидной цепочки и под полярностью химической связи? Объясните разницу в значении одного и того же термина
34. Почему в белках используются только L-формы, а не случайная смесь L- и D-?

35. Присутствуют ли в чистой воде с нейтральным pH ионы гидроксония и если да, то как они образуются? Если они там имеются, каково соотношение между ними и молекулами воды при нейтральном pH?
36. Можно ли рассмотреть ионную связь как очень полярную ковалентную?

Примерный перечень вопросов и задач к разделу 2. «Аминокислоты и пептиды»

1. Аминокислоты: строение, классификация, свойства.
2. Биосинтез аминокислот
3. Кислотно-основные свойства аминокислот.
4. Кривые титрования аминокислот. Определение электрического заряда аминокислот.
5. Хроматографическое разделение аминокислот, Масс-спектрометрия
6. Образование пептидной связи. Свойства пептидной связи.
7. Кривые титрования пептидов. Определение изоэлектрической точки
8. Функции пептидов в организме
9. Качественные реакции на аминокислоты
10. Качественные реакции на пептиды

Задание 1

- (a) Назовите аминокислоту с алифатическим полярным незаряженным радикалом. Является ли она незаменимой?
- (b) Нарисуйте циттерин данной аминокислоты
- (c) Нарисуйте её L- и D-стереоизомеры. Какая форма встречается в природе в составе белков?
- (d) Напишите её название по ИЮПАК, если вместо радикала у неё метиловая группа

Задание 2

- (a) Нарисуйте кривую титрования для аланина, если $pK' (COOH)=2,35$, $pK' (NH_3)=9,87$. Рассчитайте изоэлектрическую точку.
- (b) Укажите следующие точки:
- (c) Начальная точка титрования (Н)
- (d) Ионизации карбокси- (ИК) и аминогрупп (ИА)
- (e) Изоэлектрическую точку (ИЭ)
- (f) Конечная точка титрования (К)
- (g) В обозначенных точках проставьте средний суммарный заряд аминокислоты
- (h) Укажите точки эквивалентности ИЛИ В каких точках будет максимальной (минимальная) буферная ёмкость раствора аминокислоты? ИЛИ К какому электроду (аноду или катоду) пойдёт данная аминокислота при $pH=4$? Обоснуйте

Задание 3

мов Fe и S, а также остатков аргинина в нём. Целым считается число в пределах $\pm 0,1$.

Задание 1

(а) Укажите характер и условия взаимодействия между радикалами остатков аминокислот внутри и между пептидными цепочками. При ответе используйте обозначения:

обозначение	взаимодействие	балл за указание	балл за условия
1	кулоновское притяжение	2	4
2	кулоновское отталкивание	2	4
3	гидрофобное взаимодействие	2	0
4	дисульфидная связь	2	0
5	водородная связь	2	8

-Глу-Асп-Глу-Асп-Цис-
-Вал-Иле-Гли-Арг-Цис-

(б) Нарисуйте на карте Рамачандрана область, соответствующую данному участку пептида, если было установлено, что он представляет собой левозакрученную альфа-спираль ИЛИ Какую вторичную структуру формирует пептид, если в результате определения ϕ и ψ углов была получена следующая картина распределения на карте Рамачандрана?



Примерный перечень вопросов и задач к разделу 4. «Методы анализа белков»

1. Свойства белков: лабильность, цвиттер-ионная природа, изоэлектрическая точка, растворимость, денатурация, ренатурация
2. Выделение и очистка белков. Мониторинг очистки белков. Предварительная очистка. Активность и удельная активность.
3. Методы фракционирования белков. Фракционирование путем денатурации, с помощью солей, органических растворителей, осаждением в изоэлектрической точке.
4. Хроматографические методы, применяемые при разделении белков: ионнообменная хроматография, аффинная хроматография, гель-фильтрация

(а) Нарисуйте структурную формулу пептида ала-мет-гли-алл-про. Назовите его полностью. Обозначьте пептидные связи. Какими веществами можно избирательно (указать, где) и неизбирательно разрушить данные пептидные связи? Обозначьте аминоконцевой и карбоксиконцевой остатки.

(б) После тотального разрушения пептидных связей полученную смесь аминокислот подвергли ионообменной хроматографии. Буферные растворы с каким значением pH и для каких аминокислот надо приготовить, чтобы поочередно элюировать получившиеся аминокислоты из колонки? В каком порядке аминокислоты будут сходиться с колонки (ответ обоснуйте)

Задание 4

(а) Полипептид в трёх сериях экспериментов подвергли воздействию пепсина, трипсина и бромидана. Сколько образовалось фрагментов в каждом случае, если полипептид содержит 9 молекул метионина, 3 лизина, 8 фенилаланина, 12 аргинина и 2 триптофана (указанные АК не являются терминальными или соседними).

(б) Один из полученных фрагментов имеет формулу мет-арг-три-гли-тир-глу-мет. Рассчитайте его суммарный заряд при pH=3, 5, 11. Рассчитайте изоэлектрическую точку этого пептида.

Примерный перечень вопросов и задач к разделу 3 «Структура и функции белков»

1. Классификация белков в зависимости от функции
2. Первичная структура белка. Конфигурация пептидной связи
3. Вторичные структуры белка: α -спираль,
4. Вторичные структуры белка: β -складчатость, β -изгиб.
5. Нерегулярные вторичные структуры
6. Характеристика вторичных структур белка. карта Рамачандра
7. Конфигурация и конформация. Стабилизация конформации белка. Слабые взаимодействия
8. Третичная структура фибриллярных белков. Альфа-кератин, коллаген, фиброин
9. Глобулярные белки
10. Белковые мотивы. Классификация белков на основании структурных мотивов
11. Четвертичная структура белка
12. Взаимосвязь между структурой и функцией белка. Денатурация
13. Фолдинг. Молекулярные шапероны
14. Нарушение фолдинга белка
15. Обратимое связывание белков с лигандами. Белки, связывающие кислород
16. Комплементарное взаимодействие белков с лигандами: иммунная система и иммуноглобулины
17. Энергозависимые взаимодействия белков: актин, миозин и молекулярные моторы
18. Гемоглобин быка содержит 0,336% железа, 0,48% серы и 4,42% аргинина. Рассчитайте минимальную молекулярную массу гемоглобина быка, число ато-

5. Электрофорез белков и изoeлектрическое фокусирование.
6. Количественное определение белков. Поглощение в УФ-диапазоне. Метод Лоури, метод Бредфорд, метод Кьельдаля, метод с бинцихонниновой кислотой
7. Масс-спектрометрия
8. Определение третичной структуры методом рентгеновской кристаллографии
9. Построение трехмерных моделей структуры белка. Метод ЯМР
10. Протеомика и функциональный анализ белков
11. Расщепление белков на более короткие пептиды
12. Секвенирование по методу Эдмана
13. Обнаружение дисульфидных связей и построение профиля гидрофобности

Задание 1

Найдите общее и различие между методами диализа и электродиализа по следующей схеме

Метод	Диализ	Электродиализ
Цель (4 б)	Общее	
	Различное	
Используемое оборудование (5 б)	Общее	
	Различное	
Принцип метода (6 б)	Общее	
	Различное	

Примерный перечень вопросов и задач к разделу 5. «Ферменты и кинетика ферментативных реакций»

1. Строение, номенклатура и классификация ферментов.
2. Свойства ферментов. Отличие белков от химических катализаторов. Специфичность ферментов.
3. Каталитический центр и аллостерический участок.
4. Одно- и многокомпонентные ферменты.
5. Мульти- и мономеры. Изо- и мультиэнзимы. Метаболон
6. Энергия активации ферментативной реакции
7. Кинетика ферментативных реакций.
8. Уравнение Михаэлиса-Ментен
9. Уравнения Лайнуивер-Берка, Эди-Хофсти.
10. Константа Михаэлиса
11. Обратимое и необратимое ингибирование:
12. Конкурентное, неконкурентное, бесконкурентное ингибирование.
13. Антиметаболиты.
14. Ковалентная модификация ферментов.
15. Энзимоген. Двусубстратные ферментативные реакции.

16. Модель Моно-Уаймана-Шанжэ,
17. Модель Кошланда. Коэффициент Хилла.
18. Кооперативность, гомо- и гетеротропный эффект
19. Энзимоген
20. Двусубстратные ферментативные реакции

Задание 1

(а) По представленным данным определите графически методом Михаэлиса-Ментен (ИЛИ Лайнуивер-Берка) значения V_{max} и K_m для анализируемого фермента

S, мМ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
V, мг/мин	0,14	0,23	0,29	0,33	0,36	0,39	0,41	0,43	0,45	0,46

(б) Рассчитайте в формульном и числовом виде, чему будет равна скорость реакции при концентрации субстрата, равной 0,55 мМ?

Задание 2

(а) При оптимальных условиях 10 мкг фермента (40 кДа) за 1 мин превращает 0,30 г углекислого газа за 1 мин. Рассчитайте число оборотов (5б) и активность фермента в МЕ

(б) В результате секретных военных разработок был получен штамм бактерии, у которого средство фермента к перекиси водорода возросло при увеличении её концентрации, а кривая, построенная в системе координат V/S , носила сигмовидный характер. Какая модель позволяет описать кинетику данного фермента? Схематично изобразите данную модель.

Примерный перечень вопросов и задач к разделу 6. «Липиды, углеводы и углеводный обмен. Метаболизм нуклеотидов и аминокислот»

1. Моно- и олигосахариды
2. Полисахариды
3. Гидролиз, фосфоролит. Превращение моносахаридов.
4. Обмен простых углеводов, олигосахаридов, полисахаридов
5. Гликоконъюгаты: протеогликаны, гликопротеины, гликолипиды
6. Углеводы как информационные молекулы
7. Дыхание. Обмен глюкозо-6-фосфата.
8. Дихотомический путь распада
9. Пентозофосфатный путь окисления глюкозы.
10. Обмен пировиноградной кислоты.
11. Глюконовый путь окисления глюкозы
12. Цепь переноса электронов в митохондриях
13. Цикл ди- и трикарбоновых кислот
14. Цикл лимонной кислоты: метаболиты, ферменты, значение
15. Световая фаза фотосинтеза.
16. Цепь переноса электронов в хлоропластах.

17. Устройство фотосистемы I и II.
 18. Темновая фаза фотосинтеза.
 19. Цикл Кальвина и Хэтча-Слэка: мегаболиты, ферменты, значение, сравнение.
- Примерный перечень вопросов к экзамену**
1. Химический состав живых клеток.
 2. Макромолекулы в клетках.
 3. Трехмерная структура макромолекул. Конфигурация и конформация.
 4. Живые организмы как открытые системы.
 5. Энергетическое сопряжение в биологических реакциях.
 6. Хранение и передача генетической информации.
 7. Изменения наследственной информации как основа эволюции.
 8. Химическая эволюция биомолекул. Гипотеза РНК-мира.
 9. Молекулярное строение веществ и эволюционные связи.
 10. Слабые взаимодействия в водных средах.
 11. Ионизация воды. Слабые кислоты и основания.
 12. Роль буферных систем в поддержании pH в биологических системах.
 13. Участие воды в реакциях в биологических системах.
 14. Аминокислоты: строение, классификация, свойства.
 15. Биосинтез аминокислот.
 16. Кислотно-основные свойства аминокислот.
 17. Кривые титрования аминокислот. Определение электрического заряда аминокислот.
 18. Хроматографическое разделение аминокислот, Масс-спектрометрия.
 19. Образование пептидной связи. Свойства пептидной связи.
 20. Кривые титрования пептидов. Определение изoeлектрической точки.
 21. Функции пептидов в организме.
 22. Качественные реакции на аминокислоты.
 23. Качественные реакции на пептиды.
 24. Классификация белков в зависимости от функции.
 25. Первичная структура белка. Конфигурация пептидной связи.
 26. Вторичные структуры белка: α -спираль.
 27. Вторичные структуры белка: β -складчатость, β -изгиб.
 28. Нерегулярные вторичные структуры.
 29. Характеристика вторичных структур белка. Карта Рамачандра.
 30. Конфигурация и конформация. Стабилизация конформации белка. Слабые взаимодействия.
 31. Третичная структура фибриллярных белков. Альфа-кератин, коллаген, фиброин.
 32. Глобулярные белки.
33. Белковые мотивы. Классификация белков на основании структурных мотивов.
 34. Четвертичная структура белка.
 35. Взаимосвязь между структурой и функцией белка. Денатурация.
 36. Фолдинг. Молекулярные шапероны.
 37. Нарушения фолдинга белка.
 38. Обратимое связывание белков с лигандами. Белки, связывающие кислород.
 39. Комплементарное взаимодействие белков с лигандами: иммунная система и иммуноглобулины.
 40. Энергозависимые взаимодействия белков: актин, миозин и молекулярные моторы.
 41. Свойства белков: лабильность, швиттер-ионная природа, иoeлектрическая точка, растворимость, денатурация, ренатурация.
 42. Выделение и очистка белков. Мониторинг очистки белков. Предварительная очистка. Активность и удельная активность.
 43. Методы фракционирования белков. Фракционирование путем денатурации, с помощью солей, органических растворителей, осаждением в иoeлектрической точке.
 44. Хроматографические методы, применяемые при разделении белков: ионнообменная хроматография, афинная хроматография, гель-фильтрация.
 45. Электрофорез белков и иoeлектрическое фокусирование.
 46. Количественное определение белков. Поглощение в УФ-диапазоне. Метод Лоури, метод Бредфорд, метод Кьельдаля, метод с бинлингоновой кислотой.
 47. Масс-спектрометрия.
 48. Определение третичной структуры методом рентгеновской кристаллографии.
 49. Построение трехмерных моделей структуры белка. Метод ЯМР.
 50. Протеомика и функциональный анализ белков.
 51. Расщепление белков на более короткие пептиды.
 52. Секвенирование по методу Эдмана.
 53. Обнаружение дисульфидных связей и построение профиля гидрофобности.
 54. Строение, номенклатура и классификация ферментов.
 55. Свойства ферментов. Отличие белков от химических катализаторов. Специфичность ферментов.
 56. Каталитический центр и аллостерический участок.
 57. Одно- и многокомпонентные ферменты.
 58. Мульти- и мономеры. Изо- и мультиэнзимы. Метаболон.
 59. Энергия активации ферментативной реакции.
 60. Кинетика ферментативных реакций.
 61. Уравнение Михаэлис-Ментен.

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

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться традиционная система контроля и оценки успеваемости студентов.

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закрепленные за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закрепленные за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с проблемами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнены, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закрепленные за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнены, практические навыки не сформированы. Компетенции, закрепленные за дисциплиной, не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Березов, Т. Т. Биологическая химия : учебник / Т. Т. Березов, Б. Ф. Корвин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Медицина, 1998. - 704 с.
2. Физиология и биохимия сельскохозяйственных растений: учебник для студ. вузов по агроп. спец. / Н. Н. Третьяков, Е. И. Кошкин, Н. М. Макушин; Ред. Н. Н. Третьяков. - Москва: Колос, 2000. - 640 с.
3. Плакунов, В. К. Основы энзимологии: учебное пособие для студ. вузов / В. К. Плакунов. - М.: Логос, 2001. - 128 с.

62. Уравнения Лайнувер-Берка, Эди-Хофсти.
63. Константа Михаэлиса.
64. Обратимое и необратимое ингибирование.
65. Конкурентное, неконкурентное, бесконкурентное ингибирование.
66. Антиметаболиты.
67. Ковалентная модификация ферментов.
68. Энзимоген. Двусубстратные ферментативные реакции.
69. Модель Моно-Уаймана-Шанжэ,
70. Модель Кошланда. Коэффициент Хилла.
71. Кооперативность, гомо- и гетеротропный эффект.
72. Энзимоген.
73. Двусубстратные ферментативные реакции.
74. Моно- и олигосахариды.
75. Полисахариды.
76. Гидролиз, фосфоролит. Превращение моносахаридов.
77. Обмен простых углеводов, олигосахаридов, полисахаридов.
78. Гликоконъюгаты: протеогликаны, гликопротеины, гликолипиды.
79. Углеводы как информационные молекулы.
80. Липиды и жирные кислоты
81. Триацилглицеролы
82. Строение мембран
83. Метаболизм липидов
84. Дыхание. Обмен глюкозо-6-фосфата.
85. Дихтомический путь распада.
86. Пентозофосфатный путь окисления глюкозы.
87. Обмен пировиноградной кислоты.
88. Глюкуроновый путь окисления глюкозы.
89. Цепь переноса электронов в митохондриях.
90. Цикл ди- и трикарбоновых кислот.
91. Цикл лимонной кислоты: метаболиты, ферменты, значение.
92. Световая фаза фотосинтеза.
93. Цепь переноса электронов в хлоропластах.
94. Устройство фотосистемы I и II.
95. Темновая фаза фотосинтеза.
96. Цикл Кальвина и Хэтча-Слэка: метаболиты, ферменты, значение, сравнение.
97. Структура и функция нуклеотидов
98. Метаболизм пуринов и пиримидинов
99. Метаболизм дезоксирибонуклеотидов
100. Метаболизм аминокислот. Фиксация азота

7.2 Дополнительная литература

1. Калашникова, Елена Анагольевна. Современные аспекты биотехнологии: учебно-методическое пособие / Е. А. Калашникова, Р. Н. Киракосян; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016 — 123 с.: рис., табл., цв. ил. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа: <http://elb.itmasa.ru/dl/local/324.pdf>.
2. Кнорре, Д. Г. Биологическая химия: учебник для студ. хим., биол. и мед. спец. вузов / Д. Г. Кнорре, С. Д. Мызина; Министерство образования и науки РФ. - 3-е изд., испр. - Москва: Высшая школа, 2000. - 479 с.
3. Общая химия. Биофизическая химия. Химия биогенных элементов: учебник для студ. вузов по мед., биол., агрон., вет., экол. спец. / Ю. А. Ершов, В. А. Попков, А. С. Берлянд; ред. Ю. А. Ершов; Министерство образования и науки РФ. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Высшая школа, 2000. - 560 с.

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

1. <https://stepik.org> (открытый доступ)
2. <https://www.coursera.org> (открытый доступ)
3. <https://openedu.ru/> (открытый доступ)
4. <https://www.lebi.nln.nlh.gov/> (открытый доступ)
5. <http://molbio.ru> (открытый доступ)
6. <http://biomolecules.ru/> (открытый доступ)
7. <http://elementy.ru/> (открытый доступ)
8. <http://xumuk.ru/> (открытый доступ)
9. <http://fizrast.ru/> (открытый доступ)

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 8
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
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------

1	2
Учебный корпус № 3, аудитория № 109 Учебная аудитория для проведения: - занятий лекционного типа, - практических занятий, - занятий семинарского типа, - лабораторных занятий, - групповых и индивидуальных консультаций, - текущего контроля и промежуточной аттестации, - самостоятельной работы, - научно-исследовательской работы студентов.	(а) Парты двухместные – 15 шт.; (б) Стулья – 30 шт.; (с) Доска передвижная поворотная, инв. 557950/1 – 1 шт.; (д) Мультимедийный проектор – 1 шт.; (е) Экран для проектора – 1шт.; (ф) Доска меловая – 1 шт.;
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова, читальные залы библиотеки	(а) Парты двухместные – 10 шт.; (б) Стулья – 20 шт.
Общезинит № 1 Комната для самоподготовки	(а) Парты двухместные – 10 шт.; (б) Стулья – 20 шт.

Для проведения лекций по дисциплине «Биохимия» необходимо специализированная лекционная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием и соответствующим демонстрационным сопровождением.

Для проведения практических и семинарских занятий по дисциплине «Биохимия» необходима аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием и меловой доской.

10. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Для успешного освоения дисциплины «Биохимия» студентам необходимо использовать знания по дисциплинам «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Ботаника», «Физика», «Информатика» и «Статистика». Посещение лекций позволит студенту понять основные термины биохимии и молекулярной биологии, их классификацию, принципиальные схемы молекулярно-биологических и биохимических процессов, иными словами, составить общую картину по изучаемой теме. Активная работа на практических занятиях (устные ответы, решения задач) и семинарах позволит студенту в деталях разобраться в строении и функции биологических молекул, в подробностях понять метаболические пути и молекулярно-генетические процессы, решить неясные для себя вопросы. Выполнение индивидуального домашнего задания даст студенту навыки работы с информационными базами данных и программным обеспечением для построения и анализа моделей биологических молекул, обработки экспериментальных данных.

Студенту будет полезно интегрировать знания, приобретённые в курсе «Основы биохимии и молекулярной биологии» и других дисциплин. Например, задействовав знания, полученные на дисциплине «Цитология», студент сможет

понять, как связаны между собой репликация, клеточный цикл, митоз и мейоз. Используя знания, приобретенные на курсах «Физиология растений» и «Микробиология», лучше понять сходства и различия между дыханием и фотосинтезом. Материалы дисциплины «Биологически активные вещества» позволяют лучше понять роль витаминов как кофакторов, принципы работы антибиотиков на ферменты и т.д.

Студентам рекомендуется аккуратно посещать занятия, а также заранее к ним готовиться, используя основную и дополнительную литературу. Студенты должны аккуратно оформлять практические работы, проявлять творчество при выполнении индивидуальных домашних заданий, вовремя представлять их к защите. В случае возникновения вопросов задавать их преподавателю. При работе с литературой рекомендуется выбрать среди списка учебников тот, который больше подходит по уровню восприятия. Если какая-то глава непонятна – прочитать в другом учебнике. При подготовке к практическим занятиям рекомендуется аналитически подходить к повторению и заучиванию материала, стараться систематизировать знания, выстраивать их в различных плоскостях.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия обязан в отведенное для консультаций время на кафедре показать знания соответствующего раздела в виде написания реферата и решения тестовых заданий. Сложные вопросы необходимо разбирать с преподавателем.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Перед началом курса преподавателю рекомендуется ознакомиться со студентами с настоящими методическими рекомендациями, обеспечить лекционным материалом, списком терминов и страниц учебника по каждой теме, индивидуальным домашним заданием. Это позволит студенту выстраивать индивидуальную траекторию изучения дисциплины.

Преподавателю рекомендуется создать информационную виртуальную платформу для оперативного общения со студентами по учебным вопросам. Для этого можно задействовать такие формы, социальные сети, блоги. Это позволит информировать студентов о грядущих мероприятиях, изменениях в расписании, принимать домашние задания и т.д.

Рекомендуется вместо переклички проводить короткие тесты, это позволит более рационально использовать время и одновременно проверять уровень знаний студентов.

В течение семестра на основе активности студентов на занятиях необходимо определять успевающих и отстающих студентов. Это позволит дифференцированно подходить к обучению в группе: разбить на подгруппы при проведении практических и семинарских занятий, лидерам давать более сложный материал, отстающим – в более простой и доступной форме; прикреплять к лидерам отстающих студентов в режиме шефства.

По некоторым теоретическим вопросам дисциплины нужно задавать студентам сделать небольшие доклады на 5 - 6 минут, что поможет студентам подготовиться к выступлениям на конференциях. При этом основной акцент сделать на научно-популярных темах, которые бы были интересны широкому кругу слушателей. При защите студентами работ необходимо обращать внимание на практическое применение полученных знаний и социальную значимость приобретаемой профессии.



Программу разработал:

Поливанова Оксана Борисовна, кандидат биологических наук, доцент

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Биохимия»
ОПОП ВО по направлению 19.03.01 Биотехнология, направленность «Биотехнология
микроорганизмов»
(квалификация выпускника – бакалавр)

Таракановым Иваном Германовичем, заведующим кафедрой физиологии растений ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», доктором биологических наук, профессором, проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Биохимия» ОПОП ВО по направлению 19.03.01 – «Биотехнология», направленность «Биотехнология микроорганизмов» (уровень обучения) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре Биотехнологии (разработчик – Попова Оксана Борисовна, кандидат биологических наук, доцент).

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

1. Представленная рабочая программа дисциплины «Биотехнология» (далее по тексту Программа) *соответствует* требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.01 – «Биотехнология». 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 части учебного цикла – Б1.
3. Представленные в Программе *цели* дисциплины *соответствуют* требованиям ФГОС ВО направления 19.03.01 – «Биотехнология».
4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Биохимия» закреплено 5 компетенций. Дисциплина «Биохимия» и представленная Программа *способна реализовать* их в объявленных требованиях. Дополнительная (если есть) компетенция в соответствии с *ужать профессиональный стандарт или иное*. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях *знать, уметь, владеть соответствующим специфике и содержанию дисциплины и демонстрировать возможность получения заявленных результатов*.
5. Общая трудоёмкость дисциплины «Биохимия» составляет 4 зачётных единицы (144 часа).
6. 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 19.03.01 – «Биотехнология» и возможность дублирования в содержании отсутствует.
7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий *соответствуют специфике* дисциплины.
8. Программа дисциплины «Биохимия» предполагает 12 занятий в интерактивной форме.
9. Видны, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, *соответствуют* требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.03.01 – «Биотехнология».
10. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в дискуссиях, участие в тестировании, коллоквиумах, работа над домашним заданием и аудиторных заданиях - работа научными текстами), *соответствуют специфике* дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что *соответствует* статусу дисциплины, как дисциплины

ны обязательной части учебного цикла – Б1 ФГОС ВО направления 19.03.01 – «Биотехнология»

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

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 4 источника (базовый учебник), дополнительной литературой – 3 наименования, Интернет-ресурсы – 9 источников и *соответствуют* требованиям ФГОС ВО направления 19.03.01 – «Биотехнология».

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

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

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенного рецензирования можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Биохимия» ОПОП ВО по направлению 19.03.01 – «Биотехнология», направленность «Биотехнология микроорганизмов» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная Попова Оксана Борисовна, кандидатом биологических наук, доцентом кафедры биотехнологии соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволяет при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Тараканов И. Г., заведующий кафедрой физиологии растений ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», доктор биологических наук, профессор

« 28 » _____ 2023 г.