Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Акчурин Сергей Владимирович
Должность: Заместитель директора института зоотехнии и биологии
Дата подписания: 17.11.2025 15:35:58
Уникальный программный ключ:
7abcc100773ae7c9cceb4a7a083ff3fbbf160d2a

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 зоотехнии и биологии
Кафедра физиологии, этологии и биохимии животных

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора института
зоотехнии и биологии С.В. Акчурин
_____
«05» _____09_____2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.07 Биологическая химия

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 36.03. 01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность: Технология пищевой безопасности

Курс 2, 3
Семестр 4, 5

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2025

Москва, 2025

Разработчики: Савчук С.В., к.б.н., доцент, Сергеенкова Н.А., к.б.н.,

Рецензент: Олесюк А.П., к.б.н., _____

«13» сентября 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза 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., доц._____

«25» 08 2025 г.

Согласовано:
Председатель учебно-методической комиссии института зоотехнии и биологии Маннапов А.Г., д.б.н., профессор _____

№ 10 «26» 08 2025 г.

Заведующий выпускающей кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Бачинская В.М._____

«26» 08 2025 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ _____ (подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ 4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ 5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ 5
ПО СЕМЕСТРАМ 5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 9
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ 18
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 23
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 ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 23
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ 36
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 37
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА 37
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА 37
7.3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ 38
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 39
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ 39
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ 39
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ . 40
ВИДЫ И ФОРМЫ ОТРАБОТКИ ПРОПУЩЕННЫХ ЗАНЯТИЙ 41
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 41

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.07 «Биологическая химия» для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цель освоения дисциплины: приобретение студентами знаний о структуре и свойствах химических соединений, входящих в состав живых организмов, об основных закономерностях биохимических процессов и механизмах регуляции обмена веществ для определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Овладеть методиками определения основных метаболитов клетки, а также качества сырья и продуктов животного происхождения, методами и навыками работы на приборах и оборудовании, используемых в биохимических лабораториях как научно-исследовательского, так и производственного профиля, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3.

Краткое содержание дисциплины: Курс «Биологическая химия» состоит из трех частей: «Структурная биохимия», «Метаболическая биохимия», «Биохимия продукции животноводства». В первом разделе приводятся данные о структуре, физико-химических свойствах и биологической активности основных классов природных соединений, а также строении, 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 процессов. В третьей части курса изучается структура и свойства химических соединений, входящих в состав мяса, молока, мёда и яиц, а также об основных закономерностях биохимических процессов протекающих в данных продуктах животноводства при хранении.

Общая трудоемкость дисциплины/в т.ч. практическая подготовка:
288 часов / 8 зач. ед./ 0 ч

Промежуточный контроль: экзамен

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Биологическая химия» является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность к определению биологического статуса, нормативных общеклинических показателей

органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Биологическая химия» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина «Биологическая химия» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Биологическая химия» являются «Химия органическая», «Химия неорганическая и аналитическая», «Цитология, гистология и эмбриология».

Дисциплина «Биологическая химия» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Внутренние незаразные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Патологическая физиология животных», «Технология и контроль качества продуктов животноводства», «Токсикология с основами фармакологии».

Особенностью дисциплины является подготовка специалистов к решению таких профессиональной задачи как постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, и анализ результатов; проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

Рабочая программа дисциплины «Биологическая химия» 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

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимися, представлены в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 8 зач. ед. (288 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 технику безопасности; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса, отбор образцов материала для проведения лабораторного биохимического и физического исследований.		
			ОПК-1.2		Уметь проводить лабораторные и функциональные исследования, необходимые для определения биологического статуса животных, качества продукции животноводства и растениеводства.	
			ОПК-1.3			Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению лабораторного определения биохимических и физических показателей биологических материалов и продуктов питания.

2	ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.	ОПК-4.1	Знать строение и функционирование живых объектов на всех уровнях организации, от клеточного до организменного; физиолого-биохимические процессы, происходящие в клетках, тканях, органах и организме в целом в процессе жизнедеятельности, а также в сырье животного происхождения. Знать технические возможности современного профессионального оборудования для определения морфо-физиологических и биохимических характеристик биологических объектов; реакцию тканей и органов на токсины природного и химического происхождения.		
			ОПК-4.2		Уметь применять современные технологии и методы биохимических исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты традиционными и современными математическими методами.	
			ОПК-4.3			Владеть методами решения задач в профессиональной деятельности, навыками работы

						со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении биохимических и токсикологических исследований и разработке новых технологий; методами математической статистики при обработке результатов деятельности в профессиональной сфере.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	Час всего/*	В т.ч. по семестрам № 4	№5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	**288/0**	**180**	**108**
1. Контактная работа:	**122,8**	**70,4**	**52,4**
Аудиторная работа	**122,8**	**70,4**	**52,4**
в том числе:			
лекции (Л)	50	34	16
практические занятия (ПЗ)	68	34	34
консультации перед экзаменом	4	2	2
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,8	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)	**111,2**	**82,6**	**28,6**
контрольная работа	13,2	9,6	3,6
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	98	73	25
Подготовка к экзамену (контроль)	54	27	27
Вид промежуточного контроля:	Экзамен		

*- в том числе практическая подготовка

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего/*	ПКР всего/*	
Раздел 1 «Структурная биохимия»	**72**				
Тема 1. Роль воды в биологических системах	10	2	2/0	-	6
Тема 2. Углеводы и липиды	10	2	2/0	-	6
Тема 3. Аминокислоты, пептиды, белки	10	2	2/0	-	6
Тема 4. Ферментативный катализ	10	2	2/0	-	6
Тема 5. Коферменты	10	2	2/0	-	6
Тема 6. Витамины	10	2	2/0	-	6
Тема 7. Гормоны	12	2	4/0	-	6
Раздел 2 «Метаболическая биохимия»	**106**				
Тема 1. Основы биоэнергетики. Клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование	11	2	2/0	-	7
Тема 2. Цикл Кребса – центральный энергетический процесс	10	2	2/0	-	6
Тема 3. Обмен углеводов	14	4	4/0	-	6
Тема 4. Обмен липидов	14	4	4/0	-	6
Тема 5. Азотистый обмен	10	2	2/0	-	6
Тема 6. Обмен нуклеиновых кислот	10	2	2/0	-	6

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего/*	ПКР всего/*	
Тема 7. Биохимическая детоксикация	10	2	2/0	-	6
КРА	0,4	-	-	0,4/0	-
Консультация перед экзаменом	2	-	-	2/0	-
Подготовка к экзамену	24,6	-	-	-	24,6
Всего за 4 семестр	**180**	**34**	**34/0**	**2,4/0**	**109,6**
Раздел 3 «Биохимия продукции животноводства»					
Тема 1. Биохимия мяса	38	8	16/0	-	14
Тема 2. Биохимия молока	29	5	12/0	-	12
Тема 3. Биохимия мёда	7	2	2/0	-	3
Тема 4. Биологические и биохимические свойства яиц.	7	1	4/0	-	2
КРА	0,4	-	-	0,4/0	-
Консультация перед экзаменом	2	-	-	2/0	-
Подготовка к экзамену	24,6	-	-	-	24,6
Всего за 5 семестр	**108**	**16**	**34/0**	**2,4/0**	**55,6**
Итого по дисциплине	**288**	**50**	**68/0**	**4,8/0**	**165,2**

*- 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 (pH). 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. Изо-, гипо- и гипертонические растворы.

Тема 2. Углеводы.

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

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

Полисахариды: гомо- и гетерогликаны. Строение, свойства и значение крахмала, гликогена, целлюлозы, хитина. Гетерогликаны. Классификация, рас-

пространение и биологическая роль. Протеогликаны. Гликозаминогликаны. Практическое использование олиго- и полисахаридов.

Тема 3. Липиды.

Строение, физико-химические свойства и функциональная роль липидов. Классификация и номенклатура жирных кислот. Строение и физико-химические свойства природных жирных кислот (насыщенных; моно- и полиеновых). 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.

Тема 4. Аминокислоты, пептиды, белки.

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, определение аминокислотного состава. Анализ N- и С-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 гемопротеины), гликопротеинов, липопротеинов, металлопротеинов, фосфопротеинов и нуклеопротеинов.

Тема 5. 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 ферментативных процессах.

Механизм действия ферментов. Кинетика ферментативных реакций. Каталитические параметры. Зависимость скорости ферментативных реакций от концентрации субстрата, от pH и температуры. Активация и ингибирование ферментов. Единицы ферментативной активности. Изоферменты и множественные формы ферментов. Принципы регуляции ферментативных реакций. Классификация и номенклатура ферментов. Изоферменты, проферменты, мультиферменты и их биологическая роль. Инженерная энзимология. Использование ферментов в технологии производства продуктов питания животного происхождения.

Тема 6. Коферменты.

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). Коферменты переноса ацильных радикалов (Ко-А, АПБ). Кофермент переаминирования (ПФ).

Тема 7. Витамины.

История развития учения о витаминах. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах, антивитаминах. Классификация и номенклатура витаминов: буквенная, химическая.

Жирорастворимые витамины. Витамины группы А (ретинолы). Строение, свойства, источники. Каротиноиды. Участие витамина А в зрительном процессе, обмене белков, углеводов, липидов. Витамины группы Д (кальциферолы). Строение, свойства, источники. Участие в регуляции обмена кальция и фосфора. Рахит и остеомаляция. Витамины группы Е (токоферолы). Строение, свойства, источники. Биологическая и антиоксидантная роль токоферолов. Мышечная 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 8. Гормоны.

Роль гормонов в регуляции метаболизма. Классификация гормонов. Механизм передачи гормонального сигнала гидрофильных и липофильных сигнальных 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, биологическое действие. Гормоны паращитовидных желез, структура, свойства, биологическое действие. Гормоны мозгового слоя и коры надпочечников, структура, свойства, биологическое действие. Гормоны половых желез, структура, свойства, биологическое действие. Эйкозаноиды, структура, свойства, биологическое действие.

Раздел 2. Метаболическая биохимия.

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

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 в биологических системах. Представление о метаболизме. Катаболические и анаболические пути превращения биогенных веществ и способы их сопряжения. Макроэргические соединения. Главные структурные особенности высокоэнергетических фосфатов. Роль АТФ в обмене веществ.

Биохимическая природа субстратов биологического окисления. Дыхательная цепь. Редокс-потенциал. Комплексы дыхательной цепи. Роль свободного кислорода в клеточном дыхании. Роль АТФ-азы в митохондриальной мембране. Окислительное фосфорилирование. Функции протонов и электронов в окислительном фосфорилировании. Окислительное фосфорилирование. Разобщение окисления и фосфорилирования и факторы его вызывающие.

Тема 2. Цикл Кребса – центральный процесс энергетического обмена.

Цикл трикарбоновых кислот. Окислительное декарбоксилирование пировиноградной кислоты как подготовительный этап цикла Кребса. Анаплеротические 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 синтазы 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 биоактивные 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, трансаминирование, декарбоксилирование). Биосинтез аминокислот в организме. Заменимые и незаменимые, гликогеные и кетогеные аминокислоты. Катаболические превращения 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. Аммониотелические, уриотелические и урикотелические животные. Орнитиновый 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.

Раздел 3. Биохимия продукции животноводства.

Тема 1. Биохимия мяса.

Сократительные белки мышц: миозин, актин, тропомиозин – локализация в клетке, молекулярная и надмолекулярная структура. Химизм мышечного со-

кращения. Участие кальция, АТФ и КФ в мышечном сокращении. Саркоплазматические белки. Желирующие свойства саркоплазматических белков. ИЭТ белков мышечной ткани. Биохимические различия в составе и функциях светлых и темных мышечных волокон. Биохимические факторы, способствующие росту мышечной ткани и участвующие в формирование мясной продуктивности.

Соединительнотканные белки мяса: коллаген и эластин, – их молекулярная и надмолекулярная структура; пути синтеза и деструкции; особенности аминокислотного состава. Физико-химические свойства соединительнотканных белков. Гидроксипролиновый показатель и его место в оценке качества мяса. Участие соединительнотканных белков в динамике физических свойств мяса при его хранении. Патологические состояния, связанные с нарушением структуры соединительнотканных белков, и факторы, их вызывающие. Возрастные изменения молекулярной структуры соединительнотканных белков. Теория адекватного питания. Роль соединительнотканых белков с точки зрения теории адекватного питания.

Строение жировой ткани. Химический состав жировой ткани. Биологическое значение жировой ткани. Особенности жирнокислотного состава триглицеридов тканевых жиров различных видов животных. Классификация липидов. Биологическая роль каждого класса липидов. Вещества, сопутствующие триглицеридам (фосфатиды, лецитины, жирорастворимые витамины) в жирах. Их биологическое и практическое значение. Факторы, определяющие их содержание в мясе. Биологическая роль полинасыщенных и полиненасыщенных транс- и цис- жирных кислот. Физико-химические свойства липидов.

Понятие об экстрактивных веществах. Классификация экстрактивных веществ мяса. Безазотистые органические экстрактивные вещества. Факторы, определяющие содержание и соотношение концентраций гликогена, глюкозы и молочной кислоты в мясе. Неорганические катионы и анионы, и их биохимические функции. Влияние безазотистых органических и неорганических экстрактивных веществ на вкусовые качества, консистенцию и окраску мяса. Азотистые экстрактивные вещества мяса, их биологическое назначение, карнитин, карнозин, ансерин, глутатион, креатин и креатинин. Холин. Характеристика экстрактивных веществ, обуславливающих мясной вкус Umami. Нуклеотиды мышечной ткани как предшественники экстрактивных веществ. Пути их превращений. Участие азотистых экстрактивных веществ в формировании вкусовых достоинств мяса. Минеральные и органические катионы и анионы, их биохимические функции. Факторы, влияющие на соотношение экстрактивных веществ в мясе.

Динамика автолитических послеубойных процессов в мясе и ее варианты у различных видов сельскохозяйственных животных. Связь физико-химических изменений при хранении мяса с темпом и глубиной деструкции нуклеотидов и накоплением продуктов гликогенолиза. Миоглобин, его функции и биохимические превращения. Биохимические основы создания желательных вкусовых качеств при созревании мяса. Пути регулирования созревания мяса. Зоотехнические факторы, определяющие биохимический статус и качество мяса. Последовательность биохимических реакций, приводящих к образованию мяса с признаками DFD и PSE. Развитие дефектов мяса, названных предубойными стрессами. Типы профилактики предубойных стрессов. Способы коррекции качества субпродуктов, полученных из мяса с дефектами созревания. Влияние ветеринарных препаратов, используемых в животноводстве, на качество мяса.

Очередность и специфика биохимического действия различных типов микрофлоры в зависимости от условий хранения мяса. Превращение белков и азотистых экстрактивных веществ. Гниение мяса. Пути превращения свободных аминокислот в мясе. Уменьшение биологической ценности мяса при гниении. Изменения пигментов мяса при хранении. Пути предотвращения деструктивных изменений белковых и азотистых веществ мяса при хранении.

Биохимические и физико-химические изменения жиров. Гидролитические изменения тканевых жиров в процессе хранения. Факторы, вызывающие перекисную деструкцию липидов, путь развития этого процесса. Изменение биологической ценности жиров. Химические принципы предохранения жиров от порчи. Профилактика перекисной деструкции липидов. Биогенные и синтетические антиоксиданты в животноводческой практике. Механизм антиоксидантного действия. Методы определения порчи пищевого жира. Влияние продуктов гидролитического и окислительного распада жиров на технологические свойства пищевых жиров и здоровье человека.

Изменение углеводов в процессе хранения.

Влияние замораживания мяса в различные сроки убоя на динамику автолитических процессов. Место мяса и мясопродуктов в рационе человека. Зависимость биологической ценности белков пищи от содержания и соотношения незаменимых аминокислот.

Тема 2. Биохимия молока.

Составные части молока. Белковый состав молока. Казеины (α, δ, χ, γ). Строение мицелл казеина. Казеинаткальцифосфатный комплекс. Химические свойства казеина. β-казоморфин-7 и его биологическая роль. Сывороточные белки: лактоглобулины, лактальбумины, иммуноглобулины, лактоферрин. Физико-химические свойства белков молока. ИЭТ белков молока. Биологическая роль белков молока. Место молока и молочных продуктов в питании человека. Небелковые азотистые соединения молока. Различия в качественном составе белка молока у разных видов животных. Факторы, определяющие соотношение аминокислот в белках молока.

Ферменты молока: нативные и продуцируемые микрофлорой молока и заквасок. Классы ферментов, присутствующие в молоке: оксидоредуктазы, гидролазы. Физико-химические свойства ферментов. Специфичность ферментов. Практическое значение ферментов молока. Методы определения ферментативной активности. Технологическое значение ферментов молока.

Углеводы, присутствующие в молоке: глюкоза, галактоза, лактоза и др. Аминопроизводные моносахаридов. Биологическая роль углеводов молока и их производных. Реакции, лежащие в основе качественного и количественного определения углеводов молока.

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	Тема 5. Коферменты. Витамины	Лекция № 5 «Коферменты. Витамины»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	4
		Практическая работа № 5. «Витамины»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №4, защита ПР	4/0
	Тема 6. Гормоны	Лекция № 6 «Гормоны»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 6. «Гормоны»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №5, защита ПР, коллоквиум №1	4/0
2	**Раздел 2. Метаболическая биохимия**				**36**
	Тема 1. Основы биоэнергетики. Клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование	Лекция № 7. «Основы биоэнергетики. Клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 7. «Обмен веществ и энергии»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №6, защита ПР	2/0
	Тема 2. Цикл Кребса – центральный энергетический процесс	Лекция № 8. «Цикл Кребса – центральный энергетический процесс»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 8. «Цикл Кребса»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №7, защита ПР	2/0
	Тема 3. Обмен углеводов	Лекция № 9. «Обмен углеводов»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	4
		Практическая работа № 9. «Обмен углеводов»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №8, защита ПР	4/0
	Тема 4. Обмен липидов	Лекция № 10. «Обмен липидов»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	4
		Практическая работа № 10. «Обмен липидов»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №9, защита ПР	2/0
		Практическая работа № 11. «Липиды и биологические свойства клеточных мембран»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №10, защита ПР	2/0
	Тема 5. Азотистый обмен	Лекция № 12. «Азотистый обмен»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 12. «Обмен белков»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №11,	2/0

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
				защита ПР	
	Тема 6. Обмен нуклеиновых кислот	Лекция № 13. «Обмен нуклеиновых кислот»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 13. «Обмен нуклеиновых кислот»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Защита ПР	2/0
	Тема 7. Биохимическая детоксикация	Лекция № 14. «Биохимическая детоксикация»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 14. «Биохимическая детоксикация»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №12, защита ПР, коллоквиум №2	2/0
1.	**Раздел 3. Биохимия продукции животноводства**				**50**
	Тема 1. Биохимия мяса	Лекция № 1. «Введение. Мышечная и соединительная ткань. Химический состав, строение, функции»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 1. «Химический состав мышечной ткани»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №1, защита ПР	2/0
		Практическая работа № 2. «Биохимия соединительной ткани»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №2, защита ПР	2/0
		Практическая работа № 3. «Жировая ткань»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №3, защита ПР	2/0
		Лекция №2. «Экстрактивные вещества мяса»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа №4. «Экстрактивные вещества мяса»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №4, защита ПР	2/0
		Лекция №3. «Биохимия созревания мяса»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 5. «Биохимия созревания мяса»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №5, защита ПР	2/0
		Лекция №4. «Биохимические изменения в мясе в процессе его хранения»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 6. «Биохимические изменения белковых веществ в мясе при его хранении»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №6, защита ПР	2/0

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
		Практическая работа № 7-8. «Биохимические изменения в жире мяса при его хранении»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №7, защита ПР, коллоквиум №1	4/0
	Тема 2. Биохимия молока	Лекция №5. «Белковый состав молока»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 9. «Белковый состав молока»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №8, защита ПР	2/0
		Практическая работа № 10. «Ферменты молока»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №9, защита ПР	2/0
		Лекция №6. «Посторонние химические вещества молока»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	1
		Практическая работа № 11. «Посторонние вещества молока»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №10, защита ПР	2/0
		Лекция №7. «Молоко как полидисперсная система»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	1
		Практическая работа № 12. «Молоко как полидисперсная система»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №11, защита ПР	1/0
		Лекция №8. «Изменение состава молока при его хранении»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	1
		Практическая работа № 13-14. «Изменение состава молока при его хранении»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №12, защита ПР, коллоквиум №2	4/0
	Тема 3. Биохимия мёда	Лекция №9. «Биологические и биохимические свойства меда»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	2
		Практическая работа № 15. «Биологические и биохимические свойства мёда»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №13, защита ПР	2/0
	Тема 4. Биологические и биохимиче-	Лекция №10. № Биологические и биохимические свойства яиц»	ОПК-1.1; ОПК-4.1	-	1

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	ские свойства яиц	Практическая работа № 16. «Биологические и биохимические свойства яиц»	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3	Контрольная работа №14, защита ПР	4/0

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 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; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3)
2.	Тема 6. 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; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3)
3.	Тема 7. Гормоны.	Гормоны гипоталамуса. Гормоны передней и задней доли гипофиза, структура, свойства, биологическое действие. Гормоны паращитовидных желез, структура, свойства, биологическое действие. Гормоны половых желез, структура, свойства, биологическое действие. (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3)
Раздел 2. Метаболическая биохимия		
4.	Тема 1. Основы биоэнергетики.	Биохимические аспекты основных принципов термодинамики. Энтальпия и энтропия. Виды полезной работы в организме. Свободная энергия. (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3)
Раздел 3. Биохимия продуктов животноводства.		
5.	Тема 1. Биохимия мяса.	Биохимические факторы, способствующие росту мышечной ткани и участвующие в формирование мясной продуктивности. Патологические состояния, связанные с нарушением структуры соединительнотканных белков, и факторы, их вызывающие. Пути предотвращения деструктивных изменений белковых и азотистых веществ мяса при хранении. Зависимость биологической ценности белков пищи от содержания и соотношения незаменимых аминокислот. Изменение углеводов в процессе хранения. Влияние замораживания мяса в различные сроки убоя на динамику автолитических процессов. (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3)
6.	Тема 2. Биохимия молока.	Небелковые азотистые соединения молока. Различия в качественном составе белка молока у разных видов животных. Факторы, определяющие соотношение аминокислот в белках молока. Не-

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
		обходимость установления особых стандартов к воде при производстве молочных продуктов питания. (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3)
7.	Тема 3 Биохимия мёда.	Ядовитый и некачественный мёд. Остаточные количества химических веществ (пестициды, антибиотики, тяжелые металлы и проч.) и их влияние на качество мёда. (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3)
8.	Тема 4. Биологические и биохимические свойства яиц.	Пути повышения пищевой ценности яиц – достоинства и недостатки. (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3)

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	Анализ конкретных ситуаций
2.	Гормоны	ПР	Анализ конкретных ситуаций
3.	Обмен веществ и энергии	ПР	Анализ конкретных ситуаций
4.	Изменение белков в процессе хранения мяса	ПР	Разбор конкретной ситуации
5.	Молоко как полидисперсная система	ПР	Разбор конкретной ситуации

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. Биологические функции углеводов в организме животных.
2. Классификация углеводов
3. Строение углеводов разных классов.
4. Физико-химические свойства моносахаридов.
5. Физико-химические свойства дисахаридов.
6. Физико-химические свойства полисахаридов.

Контрольная работа №2

1. Биологические функции липидов в организме животных.
2. Классификация липидов.
3. Строение липидов разных классов.
4. Физико-химические свойства липидов.
5. Химические свойства липидов.

Контрольная работа №3

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 №4

1. Ферменты: классификация и номенклатура. Строение ферментов: апофермент, кофермент, каталитический центр, аллостерический центр и их биохимическое значение.
2. Отличие ферментов от неорганических катализаторов: термолабильность, 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 скоростей ферментативных реакций и направленности биохимических процессов. Понятие о проферментах, изоферментах, мультиферментных комплексах и их роли в метаболизме.

Контрольная работа №5

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 №6

1. Гормоны. Строение и классификация.
2. Механизм действия липофильных гормонов.
3. Механизм действия гидрофильных гормонов.
4. Гормоны поджелудочной железы и их биологическая роль.
5. Гормоны щитовидной железы и их биологическая роль.
6. Гормоны надпочечников и их биологическая роль.
7. Половые гормоны и их биологическая роль.

Коллоквиум №1

1. Охарактеризуйте наиболее важные биологические функции воды. Как эти функции связаны со строением молекулы воды?
2. Что такое pH растворов? Раскройте значение этого показателя для живых организмов.
3. Механизм действия буферных растворов.

4. Элементы-органогены. Влияние органогенов на свойства биогенных соединений. Основные виды атомных группировок в составе биогенных соединений.
5. Биохимические функции минеральных субстратов. Макро- и микроэлементы.
6. Биологические функции и особенности строения природных аминокислот.
7. Биологические функции и роль пептидов.
8. Уровни организации белковых молекул. Механизм денатурации и ренатурации.
9. Изоэлектрическая точка и изоэлектрическое состояние аминокислот и белков. Физико-химические свойства аминокислот и белков.
10. Денатурация: механизм и факторы ее вызывающие.
11. Чем обусловлена специфичность ферментов? Виды специфичности.
12. Строение ферментов. Ферменты простые и сложные. Биологическое значение апофермента и кофермента.
13. Механизм ферментного катализа.
14. Биологические функции активного и аллостерического центров фермента.
15. Активаторы и ингибиторы ферментов, их биологическая роль.
16. Способы регулирования активности ферментов.
17. Мультиферментные комплексы, проферменты, изоферменты и их биохимическое значение.
18. Классификация и номенклатура ферментов.
19. Витамины – как предшественники коферментов.
20. Витамины группы В и их биохимические функции.
21. Строение и биохимические функции витамина А.
22. Строение и биохимические функции витамина Д.
23. Строение и биохимические функции витамина Е.
24. Строение и биохимические функции витамина К.
25. Роль гормонов в регуляции метаболизма. Классификация гормонов по химическому строению и биологическим функциям.
26. Строение, механизм синтеза и биологическая роль эйкозаноидов.
27. Биохимическая роль вторичных мессенджеров при передаче гормонального сигнала.
28. Механизм действия и передачи сигнала гормонов стероидной природы.
29. Механизм действия и передачи сигнала гормонов аминокислотной и белковой природы.
30. Сравните действие на клетки гормонов липофильных и гидрофильных.

Контрольная работа №7

1. Общая характеристика обмена веществ и энергии. Катаболизм и анаболизм. Сопряжение экзергонических и эндергонических реакций.
2. Высокоэнергетические биомолекулы и радикалы. Главные структурные особенности высокоэнергетических фосфатов: пирофосфат, АТФ, фосфоэфиры. Почему именно АТФ выбрана природой в качестве формы сохранения химической энергии в клетке?
3. Пути синтеза и расходования 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 (Р/О)?
6. Разобщение окислительного фосфорилирования. Факторы, вызывающие разобщение окисления с фосфорилированием. Биологическое значение этого процесса.

Контрольная работа №8

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 $НАДН_2$ и $ФАДН_2$. Какова дальнейшая судьба этих соединений?
5. Функции цикла трикарбоновых кислот. Объясните, какое значение для цикла лимонной кислоты имеет анаплеротическая 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 ацетила, синтезируются путем окислительного фосфорилирования. Как регулируется скорость цикла?

Контрольная работа №9

1. Переваривание углеводов в желудочно-кишечном тракте у моногастричных животных. Ферменты, участвующие в переваривании углеводов. Нарушения переваривания углеводов. Особенности переваривания 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 №10

1. Переваривание 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 кетоновых тел: образование, биохимическое назначение. Какие факторы предрасполагают к появлению кетозов у животных?
5. Биохимический механизм синтеза жирных кислот.
6. Биосинтез триацилглицеролов.

Контрольная работа №11

1. Строение и функции мембран.
2. Механизмы переноса веществ через мембраны.
3. Строение и биологическая роль фосфолипидов. Обмен фосфолипидов: распад, биосинтез.
4. Строение и основные этапы биосинтеза холестерина. Биологическая роль холестерина.
5. Строение, место синтеза и биохимическая роль биологически активных производных холестерина.
6. Перекисное окисление липидов. Его роль в образовании повреждений клеток, органелл и молекул. Антиоксидантные системы клеток.

Контрольная работа №12

1. Переваривание 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. Роль ароматических аминокислот в метаболизме.

Контрольная работа №13

1. Пути образования и обезвреживания аммиака. Чем отличаются уреотелические, урикотелические и аммониетелические животные? Чем объяснить возникновение разных путей выведения аммиака из организма птиц, млекопитающих и рыб?
2. Цикл образования мочевины. Пути образования орнитина и аспарагиновой кислоты для обеспечения орнитинового цикла.
3. В каких органах происходит образование мочевины? Дальнейшие пути ее транспортировки у различных животных. На чем основано кормовое использование мочевины? Ее превращение в пищеварительном тракте.
4. Окисление пуриновых и пиримидиновых соединений. Назовите конечные продукты пуринового обмена у разных животных.
5. Биохимические механизмы образования и обезвреживания скатола и индола.
6. Пути образования и обезвреживания желчных пигментов.

Коллоквиум №2

1. Охарактеризуйте обмен веществ и энергии – как сопряженную систему катаболических и анаболических процессов.
2. Макроэргические вещества и радикалы. Строение и функции АТФ в организме.
3. Дыхательная цепь и комплексы с переносом заряда.
4. Структура и функции конкретных компонентов дыхательной цепи.
5. Функции АТФ-синтазы и молекулярного кислорода в клеточном дыхании.
6. Механизм синтеза АТФ путем окислительного фосфорилирования.
7. Механизм и биологическое значение разобщения окислительного фосфорилирования.
8. Гликолиз.
9. Глюконеогенез.
10. Цикл лимонной кислоты – центральный процесс энергетического обмена.
11. Регулирование скорости цикла лимонной кислоты.
12. Пути образования активного ацетила.
13. Пути потребления активного ацетила.
14. Назначение и пути потребления кетоновых тел.
15. Пути образования и превращения ПВК.
16. Синтез жира из углеводов.
17. Особенности превращений углеводов в пищеварительном тракте и в ходе метаболизма в организме жвачных.
18. Биохимические механизмы поддержания нормального уровня глюкозы в крови при голодании.
19. Пентозный путь окисления углеводов. Биологическое значение пентозного пути окисления углеводов.
20. Нарушения углеводного обмена.
21. Транспорт липидов в организме.
22. Окисление жирных кислот.
23. Синтез жирных кислот.
24. Синтез триглицеролов.
25. Пути образования и превращений фосфатидной кислоты.
26. Метаболизм фосфолипидов.
27. Спонтанное свободнорадикальное окисление ненасыщенных соединений и пути его предотвращения. Антиоксиданты.
28. Строение и функции клеточных мембран, их участие в метаболизме.
29. Строение, синтез и биологическое значение холестерола.

30. Биологически активные производные холестерина.
31. Биохимические механизмы образования и утилизации аммиака в организме.
32. Участие трансаминаз в метаболизме.
33. Биохимическая роль нуклеотидов в метаболизме.
34. Отличия и сходство строения ДНК и РНК.
35. Отличия и сходство механизмов синтеза ДНК и РНК.
36. Субстраты, ферменты и механизм синтеза и репарации ДНК.
37. Субстраты, ферменты и механизм синтеза РНК.
38. Субстраты, ферменты и механизм синтеза белка.
39. Конечные продукты пуринового обмена у разных видов животных.
40. Особенности азотистого обмена у разных видов животных.

Контрольная работа №1.

1. Строение и биохимические функции мышечной ткани.
2. Сократительные белки мышц: миозин, актин, тропомиозин.
3. Химизм мышечного сокращения. Источники АТФ в мышце.
4. Участие кальция, АТФ и КФ в мышечном сокращении.
5. Саркоплазматические белки. Желирующие свойства саркоплазматических белков.
6. Биохимические различия в составе и функциях светлых и темных мышечных волокон.

Контрольная работа №2

1. Охарактеризуйте химический состав соединительной ткани. Раскройте основные функции соединительной ткани.
2. Охарактеризуйте химический состав, строение и функции коллагена.
3. Охарактеризуйте химический состав, строение и функции эластина.
4. Физико-химические свойства соединительнотканных белков. Охарактеризуйте процесс перехода соединительно-тканных белков в желатин.
5. Гидроксипролиновый показатель. Технологическое значение данного показателя. Возрастные изменения соединительной ткани.

Контрольная работа №3

1. Строение белой и бурой жировой ткани.
2. Химический состав жировой ткани. Различия в химическом составе жировой ткани разных видов животных.
3. Физико-химические свойства липидов.
4. Вещества, сопутствующие триглицеридам в жирах. Их биологическое и практическое значение.
5. Биологическая роль полинасыщенных и полиненасыщенных транс- и цис- жирных кислот.

Контрольная работа №4

1. Понятие об экстрактивных веществах. Классификация экстрактивных веществ мяса.
2. Характеристика экстрактивных веществ, обуславливающих сладкий вкус мяса.
3. Биологическая роль карнозина. Характеристика карнозина и ансерина как экстрактивных веществ мяса.
4. Биологическая роль карнитина, креатинина и креатинина. Характеристика данных веществ как экстрактивных веществ мяса.
5. Характеристика экстрактивных веществ, обуславливающих мясной вкус Umami.
6. Факторы, влияющие на соотношение экстрактивных веществ в мясе.

Контрольная работа №5

1. Биохимия мышечного окоченения.
2. Биохимия автолиза.
3. Зоотехнические факторы, определяющие биохимический статус и качество мяса.
4. Влияние предубойного содержания животных на биохимический статус и качество мяса. Последовательность биохимических реакций, приводящих к образованию мяса с признаками DFD и PSE.

5. Влияние ветеринарных препаратов, используемых в животноводстве, на качество мяса.
6. Принципы и способы интенсификации созревания и улучшения консистенции мяса.

Контрольная работа №6

1. Превращения белков и азотистых экстрактивных веществ при хранении мяса: ослизнение, гниение.
2. Дезаминирование аминокислот мяса. Биологическое значение конечных продуктов реакции.
3. Декарбоксилирование аминокислот мяса. Биологическое значение конечных продуктов реакции.
4. Превращения ароматических и серосодержащих аминокислот мяса. Биологическое значение конечных продуктов реакции.
5. Изменения пигментов мяса в процессе хранения.
6. Пути предотвращения деструктивных изменений белковых и азотистых веществ мяса при хранении.

Контрольная работа №7

1. Гидролитические изменения жиров в процессе хранения мяса.
2. Окислительные изменения жиров в процессе хранения мяса.
3. Методы определения порчи пищевого жира.
4. Влияние продуктов гидролитического и окислительного распада жиров на технологические свойства пищевых жиров и здоровье человека.
5. Химические принципы предохранения жиров от порчи.
6. Антиоксиданты. Механизм антиоксидантного действия.

Коллоквиум №1

1. Строение и биохимические функции мышечной ткани.
2. Сократительные белки мышц: миозин, актин, тропомиозин.
3. Химизм мышечного сокращения. Источники АТФ в мышце.
4. Участие кальция, АТФ и КФ в мышечном сокращении.
5. Саркоплазматические белки. Желирующие свойства саркоплазматических белков.
6. Биохимические различия в составе и функциях светлых и темных мышечных волокон.
7. Охарактеризуйте химический состав соединительной ткани. Раскройте основные функции соединительной ткани.
8. Охарактеризуйте химический состав, строение и функции коллагена.
9. Охарактеризуйте химический состав, строение и функции эластина.
10. Синтез коллагена.
11. Физико-химические свойства соединительнотканных белков. Охарактеризуйте процесс перехода соединительно-тканных белков в желатин.
12. Гидроксипролиновый показатель. Технологическое значение данного показателя. Возрастные изменения соединительной ткани.
13. Теория адекватного питания. Роль соединительно-тканых белков с точки зрения теории адекватного питания.
14. Строение жировой ткани.
15. Химический состав жировой ткани. Различия в химическом составе жировой ткани разных видов животных.
16. Классификация липидов. Биологическая роль каждого класса липидов.
17. Вещества, сопутствующие триглицеридам в жирах. Их биологическое и практическое значение.
18. Биологическая роль полинасыщенных и полиненасыщенных транс- и цис-жирных кислот.
19. Методы анализа жиров.
20. Понятие об экстрактивных веществах. Классификация экстрактивных веществ мяса.
21. Характеристика экстрактивных веществ, обуславливающих сладкий вкус мяса.

22. Биологическая роль карнозина. Характеристика карнозина и ансерина как экстрактивных веществ мяса.
23. Биологическая роль карнитина, креатинина и креатинина. Характеристика данных веществ как экстрактивных веществ мяса.
24. Характеристика экстрактивных веществ, обуславливающих мясной вкус Umami.
25. Факторы, влияющие на соотношение экстрактивных веществ в мясе.
26. Биохимия мышечного окоченения.
27. Особенности мышечного окоченения в зависимости от вида, пола, здоровья животных и др. Холодное сокращение.
28. Биохимия автолиза. Глубокий автолиз.
29. Особенности автолитических процессов в зависимости от вида, пола, здоровья животных и др. Загар.
30. Зоотехнические факторы, определяющие биохимический статус и качество мяса.
31. Влияние предубойного содержания животных на биохимический статус и качество мяса. Последовательность биохимических реакций, приводящих к образованию мяса с признаками DFD и PSE.
32. Влияние ветеринарных препаратов, используемых в животноводстве, на качество мяса.
33. Принципы и способы интенсификации созревания и улучшения консистенции мяса.
34. Изменение белковых веществ в процессе хранения.
35. Изменение пигментов мяса в процессе хранения.
36. Изменение жирорастворимых веществ в процессе хранения.
37. Принципы предохранения жиров от порчи.
38. Изменения, происходящие с мясом в процессе охлаждения, замораживания и хранения в замороженном виде.

Контрольная работа №8

1. Составные части молока.
2. Казеины молока. ИЭТ казеинов.
3. Строение мицелл казеина. ККФК.
4. Сывороточные белки молока. Биологическое значение.
5. Физико-химические свойства белков молока.

Контрольная работа №9

1. Физико-химические свойства ферментов. Специфичность ферментов.
2. Классификация ферментов молока.
3. Окислительно-восстановительные ферменты молока.
4. Гидролитические ферменты молока.
5. Технологическое значение ферментов молока.

Контрольная работа №10

1. Пути поступления посторонних веществ в молоко. Классификация посторонних веществ молока.
2. Нитриты и нитраты в молоке. Биологические и технологические последствия присутствия нитратов и нитритов в молоке.
3. Антибиотики в молоке. Биологические и технологические последствия присутствия антибиотиков в молоке.
4. Пестициды в молоке. Биологические и технологические последствия присутствия пестицидов в молоке.
5. Микотоксины в молоке. Биологические и технологические последствия присутствия микотоксинов в молоке.
6. Тяжелые металлы в молоке. Биологические и технологические последствия присутствия тяжелых металлов в молоке.

Контрольная работа №11

1. Фаза истинного раствора молока. Характеристика фазы. Технологическое значение

фазы.
2. Коллоидная фаза молока. Характеристика фазы. Технологическое значение фазы.
3. Фаза эмульсии молока. Характеристика фазы. Технологическое значение фазы. Строение жировых шариков молока.
4. Молоко как сложная полидисперсная система. Взаимосвязь фаз молока.
5. Физико-химические свойства молока.
6. Жирорастворимые вещества молока. Классификация. Строение. Характеристика жирных кислот молочного жира. Биологическое и физиологическое действие жирных кислот молочного жира.

Контрольная работа №12

1. Изменение белков молока при его хранении и транспортировке.
2. Изменение углеводов молока при его хранении и транспортировке.
3. Изменение жирорастворимых веществ молока при его хранении и транспортировке.
4. Химические принципы предохранения жиров от порчи.
5. Методы определения порчи молочного жира.
6. Антиоксиданты. Механизм антиоксидантного действия.

Коллоквиум №2

1. Место молока и молочных продуктов в питании человека.
2. Казеины молока. ИЭТ казеинов.
3. Строение мицелл казеина. ККФК.
4. Сывороточные белки молока. Биологическое значение.
5. Физико-химические свойства белков молока.
6. Физико-химические свойства ферментов. Специфичность ферментов.
7. Классификация ферментов молока.
8. Окислительно-восстановительные ферменты молока.
9. Гидролитические ферменты молока.
10. Технологическое значение ферментов молока.
11. Липиды молока. Классификация. Строение.
12. Физико-химические свойства липидов молока.
13. Биологическая роль липидов молока в организме человека.
14. Технологическое значение липидов молока.
15. Пути поступления посторонних веществ в молоко. Классификация посторонних веществ молока.
16. Нитриты и нитраты в молоке. Пути поступления. Биологические и технологические последствия присутствия нитратов и нитритов в молоке.
17. Антибиотики в молоке. Пути поступления. Биологические и технологические последствия присутствия антибиотиков в молоке.
18. Пестициды в молоке. Пути поступления. Биологические и технологические последствия присутствия пестицидов в молоке.
19. Микотоксины в молоке. Пути поступления. Биологические и технологические последствия присутствия микотоксинов в молоке.
20. Тяжелые металлы в молоке. Пути поступления. Биологические и технологические последствия присутствия тяжелых металлов в молоке.
21. Фаза истинного раствора молока. Характеристика фазы. Технологическое значение фазы.
22. Коллоидная фаза молока. Характеристика фазы. Технологическое значение фазы.
23. Фаза эмульсии молока. Характеристика фазы. Технологическое значение фазы.
24. Молоко как сложная полидисперсная система. Взаимосвязь фаз молока.
25. Физико-химические свойства молока.
26. Изменение белков молока при его хранении и транспортировке.
27. Изменение углеводов молока при его хранении и транспортировке.
28. Изменение липидов молока при его хранении и транспортировке.
29. Химические принципы предохранения жиров от порчи.

30. Антиоксиданты. Механизм антиоксидантного действия.

Контрольная работа №13

1. Химический состав мёда.
2. Характеристика углеводов мёда и ферментов их перерабатывающих. Диастазное число мёда.
3. Физико-химические показатели мёда натурального: pH, массовая доля редуцирующих сахаров, содержание оксиметилфурфурола и др.
4. Созревание мёда. Пищевая ценность мёда.
5. Изменение свойств мёда в процессе хранения. Потеря качества мёда в ходе технологического процесса его получения.

Контрольная работа №14

1. Скорлупа яиц. Строение. Химический состав. Пигменты скорлупы.
2. Химический состав белка и желтка куриных яиц. Пищевая ценность яиц.
3. Физико-химические свойства яиц.
4. Характеристика перепелиных, утиных, страусиных яиц.
5. Физико-химические и биохимические изменения яиц в процессе хранения.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен №1)

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 организация 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 микроэлементов.
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 фосфопиридоксаля в метаболизме.
21. Роль биотина в метаболизме.
22. Биохимические функция витамина B_{12}.
23. Пантотеновая кислота. Характеристика соединения, биохимические функции.
24. Рибофлавин. Характеристика соединения, биохимические функции.
25. Никотинамид. Характеристика соединения, биохимические функции.
26. Тиаминпирофосфат. Характеристика соединения, биохимические функции.
27. Витамина 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. Межвитаминные взаимоотношения.
34. Антивитамины.
35. Витаминоподобные соединения.
36. Строение и классификация ферментов.
37. Механизм ферментного катализа.
38. Конкурентное и неконкурентное ингибирование ферментов.
39. Особенности биологического катализа.
40. Классификация гормонов. Роль гормонов в регуляции метаболизма.
41. Гормоны надпочечников и их биохимические функции.
42. Гормоны гипофиза и их биологическая роль.
43. Биологическая роль половых гормонов.
44. Биологическая роль гормонов коры надпочечников.
45. Биологическая роль гормонов поджелудочной железы.
46. Гормоны щитовидной железы и их влияние на метаболизм.
47. Механизмы передачи гормонального сигнала.
48. Механизм передачи сигнала гормонов аминокислотной и белковой природы.
49. Механизм передачи сигнала гормонов стероидной природы.
50. Биохимическая роль вторичных мессенджеров в метаболизме.
51. Макроэргические соединения и их роль в метаболизме.
52. Дыхательная цепь в митохондриях.
53. Последовательность и строение переносчиков электронов в дыхательной цепи.
54. Процесс окислительного фосфорилирования, его биологическая роль.
55. Биохимические механизмы разобщения окисления и фосфорилирования, факторы их вызывающие.
56. Механизмы образования свободных радикалов. Антиоксидантные системы в клетках.
57. Антиоксидантные системы клетки и их биологическая роль.
58. Биохимические механизмы окислительного декарбоксилирования пирувата.
59. Механизм реакций и биологическая роль цикла Кребса.
60. Биосинтез гликогена.
61. Гликолиз и его биологическое значение.
62. Глюконеогенез и его биологическая роль.
63. Пентозофосфатный путь окисления углеводов.
64. Особенности углеводного обмена у жвачных животных.
65. Пути синтеза глюкозы у жвачных животных.
66. Роль летучих жирных кислот в метаболизме жвачных животных.
67. Строение клеточных мембран и их функции.
68. Механизм транспорта липидов.
69. Биохимический механизм β-окисления жирных кислот.
70. Механизм синтеза жирных кислот.
71. Биологическая роль холестерина и его производных.
72. Синтез триацилглицеридов.
73. Синтез фосфолипидов.
74. Понятие о кетоновых телах и их роль в метаболизме. Причины кетозов.
75. Обмен кетоновых тел. Их участие в метаболизме.
76. Физико-химические свойства белков.
77. Изоэлектрическое состояние и изоэлектрическая точка аминокислот и белков.
78. Биохимические механизмы переваривания белков в желудочно-кишечном тракте.
79. Механизмы реакций трансаминирования и дезаминирования аминокислот.
80. Декарбоксилирование аминокислот. Биологическая роль продуктов декарбоксилирования.
81. Орнитиновый цикл.
82. Биологические механизмы окисления нуклеотидов.
83. Строение молекулы ДНК.

84. Биохимические механизмы синтеза ДНК.
85. Репликация ДНК.
86. Механизмы репарации ДНК.
87. Строение РНК. Виды РНК. Их роль в метаболизме.
88. Биохимические механизмы синтеза РНК.
89. Биохимические механизмы синтеза белка.
90. Процессы созревания белка, после его биосинтеза.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен №2)

1. Антибактериальные факторы молока.
2. Антибиотики в молоке. Пути поступления. Биологические и технологические последствия присутствия антибиотиков в молоке.
3. Антиоксиданты. Механизм антиоксидантного действия.
4. Безазотистые экстрактивные вещества мяса: глюкоза, гликоген, лактат. Факторы, определяющие содержание и соотношение концентраций данных веществ в мышечной ткани.
5. Биологическая оценка обогащенных яиц.
6. Биологическая роль жирорастворимых веществ молока в организме человека.
7. Биологическая роль карнитина, креатинина и креатинина. Характеристика данных веществ как экстрактивных веществ мяса.
8. Биологическая роль карнозина. Характеристика карнозина и ансерина как экстрактивных веществ мяса.
9. Биологическая роль полинасыщенных и полиненасыщенных транс- и цис- жирных кислот.
10. Биохимические различия в составе и функциях светлых и темных мышечных волокон.
11. Биохимия автолиза. Глубокий автолиз.
12. Биохимия мышечного окоченения.
13. Вещества, сопутствующие триглицеридам в жирах. Их биологическое и практическое значение.
14. Влияние ветеринарных препаратов, используемых в животноводстве, на качество мяса.
15. Влияние предубойного содержания животных на биохимический статус и качество мяса.
16. Влияние продуктов распада жирорастворимых веществ молока на технологические свойства пищевых жиров и здоровье человека.
17. Возрастные изменения молекулярной структуры соединительнотканных белков.
18. Гидроксипролиновый показатель. Технологическое значение данного показателя.
19. Гидролитические ферменты молока.
20. Диастазное число мёда.
21. Желирующие свойства саркоплазматических белков.
22. Жирорастворимые вещества молока. Классификация. Строение.
23. Зоотехнические факторы, определяющие биохимический статус и качество мяса.
24. Изменение белков молока при его хранении и транспортировке.
25. Изменение белковых веществ мяса в процессе хранения.
26. Изменение жирорастворимых веществ мяса в процессе хранения.
27. Изменение молока при охлаждении и хранении.
28. Изменение пигментов мяса в процессе его хранения.
29. Изменение свойств мёда в процессе хранения. Потеря качества мёда в ходе технологического процесса его получения.
30. Изменение углеводов молока при его хранении и транспортировке.
31. Изменения, происходящие с мёдом при хранении.
32. Изменения, происходящие с мясом в процессе охлаждения, замораживания и хранения в замороженном виде.
33. Источники АТФ в мышце. Участие кальция, АТФ и КФ в мышечном сокращении.
34. Казеины молока. ИЭТ казеинов.
35. Классификация липидов. Биологическая роль каждого класса липидов.

36. Классификация ферментов молока.
37. Коллоидная фаза молока. Характеристика фазы. Технологическое значение фазы.
38. Место молока и молочных продуктов в питании человека.
39. Методы обнаружения фальсификации мёда.
40. Методы определения порчи жиров в молоке и мясе.
41. Микотоксины в молоке. Пути поступления. Биологические и технологические последствия присутствия микотоксинов в молоке.
42. Молоко как сложная полидисперсная система. Взаимосвязь фаз молока.
43. Нитриты и нитраты в молоке. Пути поступления. Биологические и технологические последствия присутствия нитратов и нитритов в молоке.
44. Окислительно-восстановительные ферменты молока.
45. Особенности автолитических процессов в зависимости от вида, пола, здоровья животных и др. Загар.
46. Особенности мышечного окоченения в зависимости от вида, пола, здоровья животных и др. Холодное сокращение.
47. Пестициды в молоке. Пути поступления. Биологические и технологические последствия присутствия пестицидов в молоке.
48. Пигменты мёда.
49. Пищевая ценность мёда.
50. Понятие об экстрактивных веществах. Классификация экстрактивных веществ мяса.
51. Последовательность биохимических реакций, приводящих к образованию мяса с признаками DFD и PSE.
52. Принципы и способы интенсификации созревания и улучшения консистенции мяса.
53. Различия в химическом составе жировой ткани разных видов животных.
54. Роль центральной нервной системы и гормонов в регуляции секреции молока.
55. Саркоплазматические белки мышечной ткани.
56. Созревание мёда.
57. Сократительные белки мышц: миозин, актин, тропомиозин.
58. Способы фальсификации мёда.
59. Строение жировой ткани. Химический состав жировой ткани.
60. Строение жировых шариков молока. Их изменение в процессе хранения молока.
61. Строение и биохимические функции мышечной ткани.
62. Строение и состав яйца.
63. Строение коллагена. Особенности строения эластина.
64. Строение мицелл казеина. ККФК.
65. Строение секреторной ткани и клеток молочной железы. Внутриклеточный перенос и выведение продуктов секрета.
66. Сывороточные белки молока. Биологическое значение.
67. Теория адекватного питания. Роль соединительно-тканых белков с точки зрения теории адекватного питания.
68. Технологическое значение ферментов куриного яйца.
69. Технологическое значение ферментов мёда.
70. Технологическое значение ферментов молока.
71. Тяжелые металлы в молоке. Пути поступления. Биологические и технологические последствия присутствия тяжелых металлов в молоке.
72. Фаза истинного раствора молока. Характеристика фазы. Технологическое значение фазы.
73. Фаза эмульсии молока.
74. Факторы, влияющие на соотношение экстрактивных веществ в мясе.
75. Ферменты мёда.
76. Физико-химические изменения яиц в процессе хранения.
77. Физико-химические показатели мёда натурального: pH, массовая доля редуцирующих сахаров, содержание оксиметилфурфурола и др.
78. Физико-химические свойства молока.

79. Физико-химические свойства соединительнотканных белков. Охарактеризуйте процесс перехода соединительно-тканных белков в желатин.
80. Физические свойства яиц. Физико-химические и биохимические изменения яиц в процессе хранения.
81. Характеристика углеводов мёда и ферментов их перерабатывающих.
82. Характеристика углеводов молока и ферментов, их перерабатывающих.
83. Характеристика химического состава перепелиных, утиных, страусиных яиц.
84. Характеристика экстрактивных веществ, обуславливающих мясной вкус Umami.
85. Характеристика экстрактивных веществ, обуславливающих сладкий вкус мяса.
86. Химизм мышечного сокращения.
87. Химические принципы предохранения жиров от порчи.
88. Химический состав куриных яиц.
89. Химический состав мёда.
90. Целебные и консервирующие свойства мёда.

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	Бальная 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
За коллоквиум	0 – 59	60 – 79	80 – 84	85 – 100
Оценка	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

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.	Хорошо	Отлично
В % от максимального балла		< 60	60 - 79	80 - 84	85 - 100
Количество баллов	За текущую успеваемость	< 282	282 - 375	376 - 398	399 - 480
	За экзамен	< 60	60 - 79	80 - 84	85 - 100
	Итого	< 282	282 - 375	376 - 398	399 - 480

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. Кощаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для вузов / А. Г. Кощаев, С. Н. Дмитренко, И. С. Жолобова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 388 с. — ISBN 978-5-8114-7347-2. — 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 государственный аграрный университет, Биолого-технологический факультет; сост.: И. В. Тюньков, 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. Кощаев, А.Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции / А.Г. Кощаев, 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/168971. — 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.zzr.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.

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, 2016 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, 2016 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.cnshb.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
1	2
9 учебный корпус, помещение №104	Электофотоколориметр 35721\135721 Электофотоколориметр 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, щавелевая кислота, янтарная кислота, дигидрофосфат калия, гидроксид натрия, гидроксид калия, аммиак, ацетон, гексан, хлороформ, 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	Спекорд 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 Ионометр 560231\1 Дозаторы ДЛАФ 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, щавелевая кислота, янтарная кислота, дигидрофосфат калия, гидроксид натрия, гидроксид калия, аммиак, ацетон, гексан, хлороформ, 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 обучающимся;

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 зачтённого 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 «Биологическая химия» 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

Сергеенкова Н.А., к.б.н.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Биологическая химия»
ОПОП ВО по направлению 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность – Технология пищевой безопасности (квалификация выпускника – бакалавр)

Олесюк Анной Петровной, доцентом кафедры частной зоотехнии ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Биологическая химия» ОПОП ВО по направлению 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Технология пищевой безопасности» (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.; Сергеенкова Н.А., к.б.н.)

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

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Биологическая химия» (далее по тексту Программа) *соответствует* требованиям ФГОС ВО по направлению 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза». 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 базовой части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе ***цели*** дисциплины *соответствуют* требованиям ФГОС ВО направления 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Биологическая химия» закреплено ***2 компетенции***. Дисциплина «Биологическая химия» и представленная Программа *способна реализовать* их 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 трудоёмкость дисциплины «Биологическая химия» составляет 8 зачётных единиц (288 часов/из них практическая подготовка 0).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин *соответствует* действительности. Дисциплина «Биологическая химия» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» 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 «Биологическая химия» предполагает 5 занятий в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, *соответствуют* требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (контрольные работы, 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 дисципли-

ны базовой части учебного цикла – Б1 ФГОС ВО направления 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

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

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника (базовый учебник), дополнительной литературой – 6 наименований, периодическими изданиями – 3 источника со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 3 источника и *соответствует* требованиям ФГОС ВО направления 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Биологическая химия» 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 «Биологическая химия».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Биологическая химия» ОПОП ВО по направлению 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Технология пищевой безопасности» (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 её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

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

_____ «13» 09 2025 г.