

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
Ширяев С.Г.  
«29» августа 2023 г.  
м.п.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Биохимия

---

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность программы Технология мяса и мясных продуктов  
Форма обучения Очная, заочная

#### Программа разработана:

Фалынскова Н.П.  
ФИО

(подпись)

доцент

(должность)

канд. с.-х. наук

(степень)

(звание)

#### Рекомендовано:

Заседанием кафедры естественнонаучных дисциплин  
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой

(подпись)

Баленко Е.Г.  
ФИО

п. Персиановский, 2023 г.

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);  
 - способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6).

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Перечень компетенций
<b>Знание</b>	
Теоретические основы биологической химии.	ПК-5
Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии.	ОПК-1
Биохимические основы жизнедеятельности организма.	ПК-6
Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений.	ПК-5
Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки.	ОПК-1
<b>Умение</b>	
Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения.	ОПК-1
Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов.	ПК-6
Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов.	ПК-5
Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными.	ПК-6
<b>Навык. Опыт деятельности</b>	
Владеть логикой химического мышления; техникой фильтрования, кристаллизации, перегонки, экстракции, хроматографии; методиками определения физико-химических констант веществ, химического состава, анализа продуктов животноводства; навыками работы на прибо-	ПК-5

рах: спектрофотометре, фотоэлектроколориметре, рефрактометре и др	
Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований.	ПК-6
Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.	ОПК-1

## 2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. Занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
<b>заочная форма обучения 2019 год набора</b>						
3	4/144	4	8	1,3	130,7	экзамен
<b>очная форма обучения 2020 год набора</b>						
3	4/144	18	36	1,3	88,7	экзамен
<b>заочная форма обучения 2020 год набора</b>						
2	4/144	4	8	1,3	130,7	экзамен

## 3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из 7-ми разделов (тем):

Структура дисциплины		
<b>Раздел 1</b> Химический состав живых организмов. Белки: строение, функции, классификация, свойства.	<b>Раздел 2</b> Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, классификация.	<b>Раздел 3</b> Липиды: строение, функции, классификация, свойства.
<b>Раздел 4</b> Витамины и витаминоподобные вещества: классификация, природные источники, биологические функции, связь с ферментами.	<b>Раздел 5</b> Ферменты: методы выделения и выявления; свойства; химическая природа; классификация, использование в ветеринарии.	<b>Раздел 6</b> Гормоны и гормоноподобные вещества: классификация по химической природе и месту синтеза; свойства; характеристика отдельных гормонов.
<b>Раздел 7</b> Биологическое окисление. Обмен веществ.		

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2020	2019,2020
	<b>Раздел 1</b> Химический состав живых организмов. Белки: строение, функции, классификация, свойства	Вопрос 1. Состав белка. Вопрос 2. Структуры белковых молекул. Вопрос 3. Связи поддерживающие структуры молекул. Вопрос 4. Физико-химические свойства белка. Вопрос 5. Классификация белков.	2	1
2	<b>Раздел 2</b> Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, классификация.	Вопрос 1. Биологическая роль ДНК. Вопрос 2 Биологическая роль РНК. Вопрос 3 Структуры нуклеиновых кислот. Вопрос 4. Классификация.	2	1
3	<b>Раздел 3</b> Липиды: строение, функции, классификация, свойства	Вопрос 1. Триглицериды. Вопрос 2. Сложные эфиры. Вопрос 3. Фосфатиды. Вопрос 4. Стерины. Стериды. Вопрос 5. Воски	2	0,5
4	<b>Раздел 4</b> Витамины и витаминоподобные вещества: классификация, природные источники, биологические функции, связь с ферментами.	Вопрос 1. Характеристика, классификация, биологические функции, связь с ферментами. Вопрос 2. Характеристика жирорастворимых витаминов. Вопрос 3. Характеристика водорастворимых витаминов. Вопрос 4. Взаимодействие витаминов.	4	0,5
5	<b>Раздел 5</b> Ферменты: методы выделения и выявления; свойства; химическая природа; классификация; использование в ветеринарии	Вопрос 1. Ферменты – биологические катализаторы. Вопрос 2. Физико-химические свойства. Вопрос 3. Классификация ферментов. Вопрос 4. Катализируемые реакции.	2	
6	<b>Раздел 6</b> Гормоны: классификация по химической природе и месту	Вопрос 1. Характеристика гормонов. Вопрос 2. Признаки (свойства) гормонов. Вопрос 3. Классификация по химической природе. Вопрос 4. Характеристика гормонов от-	2	

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2020	2019,2020
	синтеза; свойства; характеристика отдельных гормонов	дельных эндокринных желез. Вопрос 5. Использование гормонов в медицине и ветеринарии.		
7	<b>Раздел 7</b> Биологическое окисление. Обмен веществ.	Вопрос 1. Биологическое окисление. Вопрос 2. Обмен углеводов. Вопрос 3. Обмен липидов. Вопрос 4. Обмен белков. Вопрос 5. Взаимосвязь обменов углеводов, липидов, белков.	4	1
ИТОГО			18	4

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине «Биохимия», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очно	заочно
				2020	2019,2020
1	Химический состав живых организмов. Аминокислоты. Белки: строение, функции, классификация, свойства.	<b>Лабораторная работа № 1</b> Аминокислотный состав. Цветные реакции на белки. <i>Элементы практической подготовки</i> Отработать технику обращения с химическим оборудованием и химической посудой	Опрос Защита лабораторной работы	4	2
		<b>Лабораторная работа № 2</b> Методы выделения и очистки. Реакции обратимого и необратимого осаждения.	Опрос Защита лабораторной работы	4	
		<b>Лабораторная работа № 3</b> Аминокислоты. Разделение смеси аминокислот методом хроматографии на бумаге. <i>Элементы практической подготовки</i> Изучить навыки обращения с оборудованием для хроматографии	Опрос Защита лабораторной работы	4	
		<b>Лабораторная работа № 4</b> Белки. Методы разделения белков. Электрофорез белков. <i>Элементы практической подготовки</i> Изучить навыки обращения с оборудо-	Опрос Защита лабораторной работы	4	

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очно	заочно
				2020	2019,2020
		дованием для электрофореза			
		<b>Лабораторная работа № 5</b> Белки. Методы количественного определения белков (рефрактометрический). <i>Элементы практической подготовки</i> Изучить навыки обращения с оборудованием для рефрактометрии	Опрос Защита лабораторной работы	2	2
2	<b>Тема 2</b> Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, классификация.	<b>Лабораторная работа №6</b> Нуклеиновые кислоты. Гидролиз нуклеопротеидов дрожжей	Опрос Защита лабораторной работы.	2	
3	<b>Тема 3</b> Витамины и витаминоподобные вещества: классификация, природные источники.	<b>Лабораторная работа № 7</b> Витамины. Количественное определение витамина С в изучаемых объектах. <i>Элементы практической подготовки</i> Приобрести навыки работы с бюреткой, научиться титровать исследуемые растворы.	Опрос Защита лабораторной работы	2	2
4	<b>Тема 4</b> Ферменты: методы выделения и выявления; свойства; химическая природа; классификация.	<b>Лабораторная работа № 8</b> Ферменты. Методы выделения, выявления ферментов. Общие свойства (термолабильность, специфичность действия, оптимум рН, активаторы и ингибиторы). <i>Элементы практической подготовки</i> Уметь определять нахождение ферментов и их действие на различные факторы из внешней среды.	Опрос Защита лабораторной работы	2	2
		<b>Лабораторная работа № 9</b> Ферменты окислительно-восстановительные ( лталаза, пероксидаза, тирозиназа, алкогольдегидрогеназа).	Опрос Защита лабораторной работы	2	
5	<b>Тема 5</b> Липиды: строение, функции, классификация.	<b>Лабораторная работа № 10</b> Липиды. Классификация. Изучение химических свойства различных классов липидов.	Опрос Защита лабораторной работы	2	

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очно	заочно
				2020	2019,2020
	ция, свойства.				
6	<b>Тема 6</b> Гормоны, классификация по химической природе; свойства; характеристика отдельных групп.	<b>Лабораторная работа № 11</b> Гормоны. Качественные реакции на инсулин, адреналин, тироксин. <i>Элементы практической подготовки</i> Отработать алгоритм определения гормонов	Опрос Защита лабораторной работы	2	
7	<b>Тема 7</b> Обмен углеводов. Ферменты переваривания углеводов. Анаэробный распад углеводов. Аэробный распад углеводов.	<b>Лабораторная работа № 12</b> Обмен углеводов. Переваривание углеводов ферментами пищеварения. Спиртовое брожение. Химизм процесса. <i>Элементы практической подготовки</i> Уметь работать с оборудованием в химической лаборатории	Опрос Защита лабораторной работы	2	
8	<b>Тема 8</b> Обмен липидов. Ферменты переваривания липидов. Окисление глицерина, жирных кислот их биосинтез.	<b>Лабораторная работа №13</b> Обмен липидов. Липолиз. Окисление жирных кислот. Окисление глицерина. Определение ацетоновых тел в молоке. <i>Элементы практической подготовки</i> Уметь работать с оборудованием в химической лаборатории	Опрос Защита лабораторной работы	2	
9	<b>Тема 9</b> Обмен белков. Ферменты переваривания белков.	<b>Лабораторная работа №14</b> Обмен белков. Действие ферментов пищеварительных соков на белки. Ферменты пищеварения. Определение кислотности желудочного сока. <i>Элементы практической подготовки</i> Приобрести навыки и умение при исследовании кислотности желудочного сока.	Опрос Защита лабораторной работы	2	
Итого				36	8

3.4 Содержание самостоятельной работы студентов, изучающих дисциплину, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и

видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения	
			2020	2019,2020
			Очная	Заочная
1	<b>Раздел 1</b> Химический состав живых организмов. Белки: строение, функции, классификация, свойства	Подготовка к опросу. Подготовка к лабораторным работам. Оформление отчета по лабораторным работам	16	5
2	<b>Раздел 2</b> Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, классификация	Подготовка к опросу. Подготовка к лабораторным работам. Оформление отчета по лабораторным работам	18	6
3	<b>Раздел 3</b> Липиды: строение, функции, классификация, свойства.	Подготовка к лабораторным работам. Оформление отчета по лабораторным работам. Подготовка к опросу	16	5
4	<b>Раздел 4</b> Углеводы: распространение в природе, функции, свойства, классификация.	Подготовка к лабораторным работам. Оформление отчета по лабораторным работам. Подготовка к опросу.	24	18
5	<b>Раздел 5</b> Витамины и витаминоподобные вещества: классификация, природные источники, биологические функции, связь с ферментами	Подготовка к лабораторным работам. Оформление отчета по лабораторным работам. Подготовка к опросу.	21,7	15,7
6	<b>Раздел 6</b> Ферменты: методы выделения и выявления; свойства; химическая природа; классификация; использование в биотехнологии.	Подготовка к лабораторным работам. Оформление отчета по лабораторным работам. Подготовка к опросу.	19	14
7	<b>Раздел 7</b> Гормоны и гормоноподобные вещества: Классификация по химической природе; свойства; характеристика отдельных групп. Ан-	Подготовка к лабораторным работам. Оформление отчета по лабораторным работам. Подготовка к опросу.	16	8

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения	
			2020	2019,2020
			Очная	Заочная
	антибиотики: характеристика; источники в пищевых продуктах; использование в пищевых продуктах.			
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3	1,3
Итого			130,7	88,7

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа студентов, изучающих дисциплину обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<b>Раздел 1</b> Химический состав живых организмов. Белки: строение, функции, классификация, свойства	Пинчук, Л. Г. Биохимия : учебное пособие / Л. Г. Пинчук, Е. П. Зинке-вич, С. Б. Гридина ; ред. А. В. Дюмина. – Кемерово : Кемеровский тех-нологический институт пищевой промышленности (университет), 2011. – 364 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519</a> (дата обращения: 29.06.2023). – ISBN 978-5-89289-680-1. – Текст : электронный.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4596">https://e.lanbook.com/book/4596</a>
	Емельянов, В. В. Биохимия : учебное пособие / В. В. Емельянов, Н. Е. Максимова, Н. Н. Мочульская ; Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2016. – 134 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a> (дата обращения: 29.06.2023). – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. – Текст : электронный.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a>
<b>Раздел 2</b> Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, классификация	Пинчук, Л. Г. Биохимия : учебное пособие / Л. Г. Пинчук, Е. П. Зинке-вич, С. Б. Гридина ; ред. А. В. Дюмина. – Кемерово : Кемеровский тех-нологический институт пищевой промышленности (университет), 2011. – 364 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519</a> (дата обращения: 29.06.2023). – ISBN 978-5-89289-680-1. – Текст : электронный.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4596">https://e.lanbook.com/book/4596</a>
	Емельянов, В. В. Биохимия : учебное пособие / В. В. Емельянов, Н. Е. Максимова, Н. Н. Мочульская ; Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2016. – 134 с. : схем., табл., ил. – Режим до-	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a>

	<p>стуга: по подписке. – URL:  <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a> (дата обращения: 29.06.2023). – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. – Текст : электронный.</p>	
<p><b>Раздел 3</b>  Липиды: строение, функции, классификация, свойства</p>	<p>Пинчук, Л. Г. Биохимия : учебное пособие / Л. Г. Пинчук, Е. П. Зинке-вич, С. Б. Гридина ; ред. А. В. Дюмина. – Кемерово : Кемеровский тех-нологический институт пищевой промышленности (университет), 2011. – 364 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519</a> (дата обращения: 29.06.2023). – ISBN 978-5-89289-680-1. – Текст : электронный.</p> <p>Емельянов, В. В. Биохимия : учебное пособие / В. В. Емельянов, Н. Е. Максимова, Н. Н. Мочульская ; Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2016. – 134 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a> (дата обращения: 29.06.2023). – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4596">https://e.lanbook.com/book/4596</a></p> <p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a></p>
<p><b>Раздел 4</b>  Витамины и витаминоподобные вещества: классификация, природные источники, биологические функции, связь с ферментами</p>	<p>Савинова, А.А.  Витамины в животноводстве и ветеринарии : учебное пособие / А.А. Савинова, Н.П. Фалынскова, С.В. Семенченко ; Донской ГАУ. - Персиановский : Донской ГАУ, 2022. - 156 с. - URL: <a href="http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35643&amp;idb=3">http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35643&amp;idb=3</a>. - 150-00. - Текст : электронный.</p> <p>Савинова, А. А. Витамины в животноводстве, ветеринарии и медицине : монография / А. А. Савинова, С. В. Семенченко, Н. П. Фалынскова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 2 : Водорастворимые витамины — 2017. — 118 с. — ISBN 978-5-98252-300-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/108200">https://e.lanbook.com/book/108200</a> (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Емельянов, В. В. Биохимия : учебное пособие / В. В. Емельянов, Н. Е. Максимова, Н. Н. Мочульская ; Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2016. – 134 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a> (дата обращения: 29.06.2023). – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35643&amp;idb=3">http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35643&amp;idb=3</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/108200">https://e.lanbook.com/book/108200</a></p> <p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a></p>

<p><b>Раздел 5</b> Ферменты: методы выделения и выявления; свойства; химическая природа; классификация; использование в ветеринарии</p>	<p>Пинчук, Л. Г. Биохимия : учебное пособие / Л. Г. Пинчук, Е. П. Зинке-вич, С. Б. Гридина ; ред. А. В. Дюмина. – Кемерово : Кемеровский тех-нологический институт пищевой промышленности (университет), 2011. – 364 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519</a> (дата обращения: 29.06.2023). – ISBN 978-5-89289-680-1. – Текст : электронный.</p> <p>Емельянов, В. В. Биохимия : учебное пособие / В. В. Емельянов, Н. Е. Максимова, Н. Н. Мочульская ; Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2016. – 134 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a> (дата обращения: 29.06.2023). – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4596">https://e.lanbook.com/book/4596</a></p> <p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a></p>
<p><b>Раздел 6</b> Гормоны: классификация по химической природе и месту синтеза; свойства; характеристика отдельных гормонов</p>	<p>Пинчук, Л. Г. Биохимия : учебное пособие / Л. Г. Пинчук, Е. П. Зинке-вич, С. Б. Гридина ; ред. А. В. Дюмина. – Кемерово : Кемеровский тех-нологический институт пищевой промышленности (университет), 2011. – 364 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519</a> (дата обращения: 29.06.2023). – ISBN 978-5-89289-680-1. – Текст : электронный</p> <p>Емельянов, В. В. Биохимия : учебное пособие / В. В. Емельянов, Н. Е. Максимова, Н. Н. Мочульская ; Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2016. – 134 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a> (дата обращения: 29.06.2023). – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4596">https://e.lanbook.com/book/4596</a></p> <p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a></p>
<p><b>Раздел 7</b> Биологическое окисление. Обмен веществ</p>	<p>Пинчук, Л. Г. Биохимия : учебное пособие / Л. Г. Пинчук, Е. П. Зинкевич, С. Б. Гридина ; ред. А. В. Дюмина. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), 2011. – 364 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519</a> (дата обращения: 29.06.2023). – ISBN 978-5-89289-680-1. – Текст : электронный.</p> <p>Емельянов, В. В. Биохимия : учебное пособие / В. В. Емельянов, Н. Е. Максимова, Н. Н. Мочульская ; Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2016. – 134 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a> (дата обращения: 29.06.2023). – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4596">https://e.lanbook.com/book/4596</a></p> <p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a></p>

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-1	- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационнокоммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	.Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии. Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки	Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения.	Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений.	Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов.	Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрации, кристаллизации, перегонки, экстракции, хроматографии; <i>методиками</i> определения физико-химических констант веществ, химического состава, анализа продуктов животноводства; <i>навыками</i> работы на приборах: спектрофотометре, фотоэлектроколориметре, рефрактометре, нефелометре, центрифуге и др

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компе- тенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.	Биохимические основы жизнедеятельности организма.	Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными. Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов.	Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований

## 5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

### 5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«незачтено»	«зачтено»		
I этап <b>Знать</b> Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки. <b>(ОПК-1)</b>	<b>Фрагментарные знания</b> Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки. <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки.	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки.	<b>Сформированные и систематические знания</b> Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки.
II этап <b>Уметь</b> Грамотно объяс-	<b>Фрагментарное умение</b> Грамотно объяс-	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b>	<b>В целом успешное, содержащее отдельные пробелы</b>	<b>Успешное и систематическое умение</b>

<p>нять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения. <b>(ОПК-1)</b></p>	<p>нять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения. <b>Отсутствие умений</b></p>	<p><b>ние</b> Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения.</p>	<p><b>лы умение</b> Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения.</p>	<p>Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения. Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными. Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов.</p>
<p>III этап <b>Владеть навыками</b> Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач. <b>(ОПК-1)</b></p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач. <b>Отсутствие навыков</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.</p>	<p><b>В целом успешное, сопровождается отдельными ошибками применение навыков</b> Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач. Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при</p>

				проведении биохимических исследований.
<p>I этап</p> <p><b>Знать</b></p> <p>Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений (ПК-5)</p>	<p><b>Фрагментарные знания</b></p> <p>Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>Неполные знания</b></p> <p>Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b></p> <p>Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений</p>	<p><b>Сформированные систематические знания</b></p> <p>Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений</p>
<p>II этап</p> <p><b>Уметь</b></p> <p>Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов. (ПК-5)</p>	<p><b>Фрагментарное умение</b></p> <p>Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов. <b>Отсутствие умений</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b></p> <p>Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов.</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение</b></p> <p>Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов.</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b></p> <p>Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов.</p>
<p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b></p> <p>Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрования, кристаллизации, перегонки, экстракции, хроматографии; <i>методами</i> определения физико-химических констант веществ, химического со-</p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b></p> <p>Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрования, кристаллизации, перегонки, экстракции, хроматографии; <i>методами</i> определения физико-химических констант веществ,</p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b></p> <p>Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрования, кристаллизации, перегонки, экстракции, хроматографии; <i>методами</i> определения физико-химических кон-</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b></p> <p>Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрования, кристаллизации, перегонки, экстракции, хроматографии; <i>методами</i> определения физико-химических кон-</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b></p> <p>Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрования, кристаллизации, перегонки, экстракции, хроматографии; <i>методами</i> определения физико-химических кон-</p>

става, анализа продуктов животноводства; <i>навыками</i> работы на приборах: спектрофотометре фотозлектроколориметре, рефрактометре, нефелометре, центрифуге и др. <b>(ПК-5)</b>	химического состава, анализа продуктов животноводства; <i>навыками</i> работы на приборах: спектрофотометре фотозлектроколориметре, рефрактометре, нефелометре, центрифуге и др. <b>Отсутствие навыков</b>	стант веществ, химического состава, анализа продуктов животноводства; <i>навыками</i> работы на приборах: спектрофотометре фотозлектроколориметре, рефрактометре, нефелометре, центрифуге и др.	стант веществ, химического состава, анализа продуктов животноводства; <i>навыками</i> работы на приборах: спектрофотометре фотозлектроколориметре, рефрактометре, нефелометре, центрифуге и др.	химического состава, анализа продуктов животноводства; <i>навыками</i> работы на приборах: спектрофотометре фотозлектроколориметре, рефрактометре, нефелометре, центрифуге и др.
I этап <b>Знать</b> Биохимические основы жизнедеятельности организма. <b>(ПК-6)</b>	<b>Фрагментарные знания</b> Биохимические основы жизнедеятельности организма. <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> Биохимические основы жизнедеятельности организма.	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> Биохимические основы жизнедеятельности организма.	<b>Сформированные и систематические знания</b> Биохимические основы жизнедеятельности организма.
II этап <b>Уметь</b> Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными. <b>(ПК-6)</b>	<b>Фрагментарное умение</b> Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными. <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными.	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными.	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными.
III этап <b>Владеть навыками</b> Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических иссле-	<b>Фрагментарное применение навыков</b> Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при про-	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудо-	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудо-	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудо-

дований (ПК-6)	мических иссле- дований. <b>Отсутствие навыков</b>	ведении биохимических иссле- дований.	проведении биохимических ис- следований.	химических иссле- дований.
-------------------	--	--	---	-------------------------------

### 5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, защиту расчетных заданий по темам практических занятий, письменные контрольные работы, обеспечивая, таким образом, закрепление знаний по теоретическому материалу и формирование навыка практического построения прогнозов с использованием различных методов.

#### Вопросы для обсуждения

1. Белки и пептиды. Определение, биологические функции. Элементный состав. Гидролиз белков.
2. Аминокислоты. Структурная классификация протеиногенных аминокислот. Характеристика ациклических аминокислот. Примеры.
3. Аминокислоты. Структурная классификация протеиногенных аминокислот. Характеристика циклических аминокислот. Примеры.
4. Аминокислоты. Электрохимическая и биологическая (физиологическая) классификации протеиногенных аминокислот. Примеры.
5. Первичная структура белков. Пептидная связь. Способы отображения первичной структуры белков. Связь свойств и функций белков с их первичной структурой (прогормоны и гормоны, проферменты и ферменты). Вторичная структура белков  $\alpha$  – спираль и  $\beta$  – складчатая структура). Связи, стабилизирующие вторичную структуру белков.
6. Третичная и четвертичная структуры белков и связи, их стабилизирующие. Понятие о субъединицах (протомерах). Роль четвертичной структуры в выполнении белками их функций (гемоглобин, лактатдегидрогеназа).
7. Физико-химические свойства белков. Молекулярная масса, амфотерные свойства. Электрокинетические свойства растворов белков, изоэлектрическое состояние, изоэлектрическая точка. Электрофорез и его практическое применение.
8. Растворимость белков. Факторы, влияющие на растворимость белков. Факторы устойчивости растворов белков. Высаливание. Денатурация белков, факторы, её вызывающие.
9. Коллоидные растворы белков (способность к образованию гелей и др).
10. Классификация белков. Протеины: их характеристика, особенности аминокислотного состава, биологическая роль.
11. Классификация белков. Протеиды: их строение и биологическая роль.
12. Нуклеиновые кислоты. Роль и распространение. Схема гидролиза нуклеопротеидов. Азотистые основания и углеводы нуклеиновых кислот.
13. Строение и номенклатура нуклеотидов, входящих в состав РНК.
14. Строение и номенклатура нуклеотидов, входящих в состав ДНК.
15. Строение ДНК и их биологическая роль. Работы Э.Чаргаффа, Д.Уотсона и Ф.Крика. Первичная, вторичная и третичная структуры ДНК.
16. 16. Строение РНК. Первичная, вторичная и третичная структуры. Виды РНК и их функции.
17. Липиды. Биологические функции. Классификация по физиологическому значению.

18. Липиды. Структурная классификация. Примеры.
19. Жиры. Строение, физико-химические свойства. Важнейшие жирные кислоты, их биологическая роль. Витамин F.
20. Фосфолипиды. Строение, классификация, биологическая роль.
21. Стероиды (стерины, стериды). Строение, биологическая роль, представители. Холестерин и его роль.
22. Гликолипиды: строение, биологическая роль.
23. Простагландины: строение, биологическая роль.
24. Витамины. Определение, классификация. Гипо-, а-, гипервитаминозы. Основные причины гиповитаминозов. Провитамины. Антивитамины, механизм их действия. Взаимодействие витаминов.
25. Витамин А: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности.
26. Витамины группы Д: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности.
27. Витамины Е и К: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности.
28. Витамин В<sub>1</sub> (тиамин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
29. Витамин В<sub>2</sub> (рибофлавин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
30. Витамин В<sub>3</sub> (пантотеновая кислота): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
31. Витамин В<sub>5</sub> (никотиновая кислота): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
32. Витамин В<sub>6</sub> (пиридоксин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
33. Витамин В<sub>12</sub> (цианкобаламин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
34. Витамин С: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности.
35. Ферменты: определение, методы выделения и выявления, свойства. Проферменты, активаторы и ингибиторы ферментов.
36. Химическая природа ферментов. Однокомпонентные и двухкомпонентные ферменты. Коферменты: их строение, связь с витаминами. Простетические группы.
37. Механизм действия ферментов.
38. Классификация ферментов. Оксидоредуктазы и изомеразы. Примеры их действия.
39. Классификация ферментов. Трансферазы и гидролазы. Примеры их действия.
40. Классификация ферментов. Лиазы и лигазы. Примеры их действия.
41. Гормоны. Химическая природа, биологические признаки (свойства).
42. Гормоны гипофиза. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы.
43. Гормоны щитовидной и паращитовидных желез. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы.
44. Гормоны надпочечников. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы.
45. Гормоны поджелудочной железы. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы.
46. Гормоны половых желез. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы.
47. Общие представления об обмене веществ и энергии в живом организме.

48. Биологическое окисление и его особенности.
49. Макроэргические соединения, их строение.
50. Пути использования энергии в организме.
51. Фазы освобождения энергии из питательных веществ.
52. Основные этапы и ферменты биологического окисления.
53. Синтез макроэргических соединений.
54. Общие представления об обмене углеводов.
55. Пути использования углеводов в тканях.
56. Пути распада углеводов в тканях.
57. Синтез гликогена в печени.
58. Основные этапы и химизм гликогенолиза. Энергетика этого процесса.
59. Основные этапы и химизм гликолиза. Энергетика этого процесса.
60. Аэробный распад углеводов. Цикл ди – и трикарбоновых кислот и его энергетика.
61. Спиртовое брожение: химизм, значение.
62. Молочнокислое брожение: химизм, значение.
63. Общие представления об обмене липидов.
64. Расщепление жира в тканях.
65. Основные этапы превращения глицерина в тканях и связь с окислением углеводов. Энергетический баланс окисления глицерина.
66. Окисление жирных кислот. Энергетика этого процесса. Связь с обменом углеводов.
67. Биосинтез жирных кислот в тканях.
68. Биосинтез жиров и жироподобных веществ в тканях.
69. Общие представления об обмене белков.
70. Пути использования аминокислот в тканях.
71. Пути распада аминокислот в тканях (дезаминирование, переаминирование, декарбоксилирование), ферменты, катализирующие эти реакции.
72. Пути обезвреживания аммиака в тканях животных.
73. Синтез амидов дикарбоновых аминокислот. Синтез мочевины.
74. Биосинтез белков. Роль ДНК и различных видов РНК в этом процессе.
75. Основные этапы биосинтеза белков.
76. Типы переноса генетической информации в живом организме (репликация, транскрипция, трансляция).
77. Взаимосвязь углеводного, липидного и белкового обменов.

### **Задания для подготовки к зачету**

#### **ОПК-1**

**Знать** Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии. Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки.

#### **Вопросы**

1. Белки и пептиды. Определение, биологические функции. Элементный состав. Гидролиз белков.
2. Аминокислоты. Структурная классификация протеиногенных аминокислот. Характеристика ациклических аминокислот. Примеры.
3. Аминокислоты. Электрохимическая и биологическая (физиологическая) классификации протеиногенных аминокислот. Примеры.
4. Первичная структура белков. Пептидная связь. Способы отображения первичной структуры белков. Связь свойств и функций белков с их первичной структурой (прогормоны и гормоны, проферменты и ферменты). Вторичная структура белков а –

спираль и  $\beta$  –складчатая структура). Связи, стабилизирующие вторичную структуру белков.

5. Третичная и четвертичная структуры белков и связи, их стабилизирующие. Понятие о субъединицах (протомерах). Роль четвертичной структуры в выполнении белками их функций (гемоглобин, лактатдегидрогеназа).

6. Липиды. Биологические функции. Классификация по физиологическому значению.

7. Липиды. Структурная классификация. Примеры.

8. Витамины. Определение, классификация. Гипо-, а-, гипервитаминозы. Основные причины гиповитаминозов. Провитамины. Антивитамины, механизм их действия. Взаимодействие витаминов.

9. Ферменты: определение, методы выделения и выявления, свойства. Проферменты, активаторы и ингибиторы ферментов.

10. Химическая природа ферментов. Однокомпонентные и двухкомпонентные ферменты. Коферменты: их строение, связь с витаминами. Простетические группы.

11. Основные этапы и ферменты биологического окисления.

12. Синтез макроэргических соединений.

13. Общие представления об обмене углеводов.

14. Пути использования углеводов в тканях.

15. Пути распада углеводов в тканях.

16. Синтез гликогена в печени.

**Уметь** Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения.

### Вопросы

1. Физико-химические свойства белков. Молекулярная масса, амфотерные свойства. Электрокинетические свойства растворов белков, изоэлектрическое состояние, изоэлектрическая точка. Электрофорез и его практическое применение в медицине и ветеринарии, значение для диагностики заболеваний.

2. Растворимость белков. Факторы, влияющие на растворимость белков. Факторы устойчивости растворов белков. Высаливание. Денатурация белков, факторы, её вызывающие, использование в лабораторной практике.

3. Коллоидные растворы белков. Способы получения и свойства гелей и проявления их в живых организмах.

4. Классификация белков. Протеины: их характеристика, особенности аминокислотного состава, роль в организмах животных, методы выявления и количественного определения.

5. Ферменты: определение, методы выделения, выявления и количественного определения. Проферменты, активаторы и ингибиторы ферментов.

6. Витамин С: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности методы определения витамина С в различных биологических объектах.

7. Методы выявления в различных биологических объектах следующих липидов: жиров, фосфолипидов, стероидов.

8. Качественные и количественные методы определения углеводов (крахмала, глюкозы) в различных биологических жидкостях.

9. Методы выявления и количественного определения следующих ферментов: каталаза, амилаза, пероксидаза; диагностическое значение данных методов.

10. Рефрактометрическое определение общего белка в сыворотке крови различных животных и сравнение полученных результатов с литературными данными.

**Владеть навыками.** Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.

### Вопросы

1. Значение ионов водорода в живом организме и их количественное определение различными методами (рН-метром, прибором Михаэлиса и др.).
2. Качественные реакции на белки: цветные и осадочные. Использование данных методов в целях анализа химического состава биологических жидкостей и с целью диагностики.
3. Хроматография аминокислот. Использование данного анализа для химического анализа кормов.
4. Белки: строение, физико-химические свойства. Методы фракционирования и количественного определения; использование данных методов в диагностических целях.
5. Свойства белков: электрохимические и растворимость. Использование данных свойств белков для их разделения и количественного определения.
6. Количественное определение кальция в сыворотке крови сельскохозяйственных животных, регуляция этого показателя в организме животного и диагностическое значение.
7. Количественное определение неорганических фосфатов в сыворотке крови сельскохозяйственных животных, регуляция этого показателя в организме животного и диагностическое значение.
8. Гормоны надпочечников. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы. Использование гормонов надпочечников в диагностических и лечебных целях.
9. Гормоны поджелудочной железы. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы. Патологические процессы, связанные с гипофункцией поджелудочной железы. Использование гормонов данной железы в лечебных целях.

## **ПК-5**

**Знать.** Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений.

### **Вопросы**

1. Нуклеиновые кислоты. Роль и распространение. Схема гидролиза нуклеопротеидов. Азотистые основания и углеводы нуклеиновых кислот.
2. Строение и номенклатура нуклеотидов, входящих в состав РНК.
3. Строение и номенклатура нуклеотидов, входящих в состав ДНК.
4. Строение ДНК и их биологическая роль. Работы Э.Чаргаффа, Д.Уотсона и Ф.Крика. Первичная, вторичная и третичная структуры ДНК.
5. Строение РНК. Первичная, вторичная и третичная структуры. Виды РНК и их функции.
6. Липиды. Биологические функции. Классификация по физиологическому значению.
7. Липиды. Структурная классификация. Примеры.
8. Жиры. Строение, физико-химические свойства. Важнейшие жирные кислоты, их биологическая роль. Витамин F.
9. Фосфолипиды. Строение, классификация, биологическая роль.
10. Стероиды (стерины, стериды). Строение, биологическая роль, представители. Холестерин и его роль.
11. Гликолипиды: строение, биологическая роль.
12. Простагландины: строение, биологическая роль.
13. Витамины. Определение, классификация. Гипо-, а-, гипервитаминозы. Основные причины гиповитаминозов. Провитамины. Антивитамины, механизм их действия. Взаимодействие витаминов.

14. Витамин А: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности.
15. Витамины группы Д: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности.
16. Витамины Е и К: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности.
17. Витамин В<sub>1</sub> (тиамин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
18. Витамин В<sub>2</sub> (рибофлавин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
19. Витамин В<sub>3</sub> (пантотеновая кислота): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
20. Витамин В<sub>5</sub> (никотиновая кислота): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
21. Витамин В<sub>6</sub> (пиридоксин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
22. Витамин В<sub>12</sub> (цианкобаламин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
23. Витамин С: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности.

**Уметь.** Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов.

### **Вопросы**

1. Физико-химические свойства белков. Молекулярная масса, амфотерные свойства. Электрокинетические свойства растворов белков, изоэлектрическое состояние, изоэлектрическая точка. Электрофорез и его практическое применение в медицине и ветеринарии, значение для диагностики заболеваний.
2. Растворимость белков. Факторы, влияющие на растворимость белков. Факторы устойчивости растворов белков. Высаливание. Денатурация белков, факторы, её вызывающие, использование в лабораторной практике.
3. Коллоидные растворы белков. Способы получения и свойства гелей и проявления их в живых организмах.
4. Классификация белков. Протеины: их характеристика, особенности аминокислотного состава, роль в организмах животных, методы выявления и количественного определения.
5. Ферменты: определение, методы выделения, выявления и количественного определения. Проферменты, активаторы и ингибиторы ферментов.
6. Витамин С: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности методы определения витамина С в различных биологических объектах.
7. Методы выявления в различных биологических объектах следующих липидов: жиров, фосфолипидов, стероидов.
8. Качественные и количественные методы определения углеводов (крахмала, глюкозы) в различных биологических жидкостях.
9. Методы выявления и количественного определения следующих ферментов: каталаза, амилаза, пероксидаза; диагностическое значение данных методов.
11. Рефрактометрическое определение общего белка в сыворотке крови различных животных и сравнение полученных результатов с литературными данными.

**Владеть навыками.** Владеть *логикой* химического мышления; *техникой* фильтрации, кристаллизации, перегонки, экстракции, хроматографии; *методиками* определения физико-химических констант веществ, химического состава, анализа продуктов

животноводства; *навыками* работы на приборах: спектрофотометре фотоэлектроколориметре, рефрактометре, нефелометре, центрифуге и др

### Вопросы

1. Значение ионов водорода в живом организме и их количественное определение различными методами (рН-метром, прибором Михаэлиса и др.).
2. Качественные реакции на белки: цветные и осадочные. Использование данных методов в целях анализа химического состава биологических жидкостей и с целью диагностики.
3. Хроматография аминокислот. Использование данного анализа для химического анализа кормов.
4. Белки: строение, физико-химические свойства. Методы фракционирования и количественного определения; использование данных методов в диагностических целях.
5. Свойства белков: электрохимические и растворимость. Использование данных свойств белков для их разделения и количественного определения.
6. Количественное определение кальция в сыворотке крови сельскохозяйственных животных, регуляция этого показателя в организме животного и диагностическое значение.
7. Количественное определение неорганических фосфатов в сыворотке крови сельскохозяйственных животных, регуляция этого показателя в организме животного и диагностическое значение.
8. Гормоны надпочечников. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы. Использование гормонов надпочечников в диагностических и лечебных целях.
9. Гормоны поджелудочной железы. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы. Патологические процессы, связанные с гипофункцией поджелудочной железы. Использование гормонов данной железы в лечебных целях.

## ПК-6

**Знать.** Биохимические основы жизнедеятельности организма.

### Вопросы

1. Ферменты: определение, методы выделения и выявления, свойства. Проферменты, активаторы и ингибиторы ферментов.
2. Химическая природа ферментов. Однокомпонентные и двухкомпонентные ферменты. Коферменты: их строение, связь с витаминами. Простетические группы.
3. Механизм действия ферментов.
4. Классификация ферментов. Оксидоредуктазы и изомеразы. Примеры их действия.
5. Классификация ферментов. Трансферазы и гидролазы. Примеры их действия.
6. Классификация ферментов. Лиазы и лигазы. Примеры их действия.
7. Общие представления об обмене липидов.
8. Расщепление жира в тканях.
9. Основные этапы превращения глицерина в тканях и связь с окислением углеводов. Энергетический баланс окисления глицерина.
10. Окисление жирных кислот. Энергетика этого процесса. Связь с обменом углеводов.
11. Биосинтез жирных кислот в тканях.
12. Биосинтез жиров и жироподобных веществ в тканях.

**Уметь.** Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными.

1. Общие представления об обмене белков.

2. Пути использования аминокислот в тканях.
3. Пути распада аминокислот в тканях (дезаминирование, переаминирование, декарбоксилирование), ферменты, катализирующие эти реакции.
4. Пути обезвреживания аммиака в тканях животных.
5. Синтез амидов дикарбоновых аминокислот.
6. Синтез мочевины.
7. Биосинтез белков. Роль ДНК и различных видов РНК в этом процессе.
8. Основные этапы биосинтеза белков.
9. Типы переноса генетической информации в живом организме (репликация, транскрипция, трансляция).
10. Взаимосвязь углеводного, липидного и белкового обменов.

**Владеть навыками.** Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований.

#### **Вопросы**

1. Значение ионов водорода в живом организме и их количественное определение различными методами (рН-метром, прибором Михаэлиса и др.).
2. Качественные реакции на белки: цветные и осадочные. Использование данных методов в целях анализа химического состава биологических жидкостей и с целью диагностики.
3. Хроматография аминокислот. Использование данного анализа для химического анализа кормов.
4. Белки: строение, физико-химические свойства. Методы фракционирования и количественного определения; использование данных методов в диагностических целях.
5. Свойства белков: электрохимические и растворимость. Использование данных свойств белков для их разделения и количественного определения.
6. Количественное определение кальция в сыворотке крови сельскохозяйственных животных, регуляция этого показателя в организме животного и диагностическое значение.
7. Количественное определение неорганических фосфатов в сыворотке крови сельскохозяйственных животных, регуляция этого показателя в организме животного и диагностическое значение.
8. Гормоны надпочечников. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы. Использование гормонов надпочечников в диагностических и лечебных целях.
9. Гормоны поджелудочной железы. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы. Патологические процессы, связанные с гипофункцией поджелудочной железы. Использование гормонов данной железы в лечебных целях.

#### **Задания для подготовки к экзамену**

##### **ОПК-1**

**Знать** Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии. Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки.

#### **Вопросы**

1. Нуклеиновые кислоты. Роль и распространение. Схема гидролиза нуклеопротеидов. Азотистые основания и углеводы нуклеиновых кислот.
2. Строение и номенклатура нуклеотидов, входящих в состав РНК.
3. Строение и номенклатура нуклеотидов, входящих в состав ДНК.
4. Строение ДНК и их биологическая роль. Работы Э.Чаргаффа, Д.Уотсона и Ф.Крика. Первичная, вторичная и третичная структуры ДНК.

5. 16. Строение РНК. Первичная, вторичная и третичная структуры. Виды РНК и их функции.
6. Липиды. Биологические функции. Классификация по физиологическому значению.
7. Липиды. Структурная классификация. Примеры.
8. Жиры. Строение, физико-химические свойства. Важнейшие жирные кислоты, их биологическая роль. Витамин F.
9. Фосфолипиды. Строение, классификация, биологическая роль.
10. Стероиды (стерины, стериды). Строение, биологическая роль, представители. Холестерин и его роль.
11. Гликолипиды: строение, биологическая роль.
12. Простагландины: строение, биологическая роль.

**Уметь** Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения.

#### **Вопросы**

1. Физико-химические свойства белков. Молекулярная масса, амфотерные свойства. Электрокинетические свойства растворов белков, изоэлектрическое состояние, изоэлектрическая точка. Электрофорез и его практическое применение в медицине и ветеринарии, значение для диагностики заболеваний.
2. Растворимость белков. Факторы, влияющие на растворимость белков. Факторы устойчивости растворов белков. Высаливание. Денатурация белков, факторы, её вызывающие, использование в лабораторной практике.
3. Коллоидные растворы белков. Способы получения и свойства гелей и проявления их в живых организмах.
4. Классификация белков. Протеины: их характеристика, особенности аминокислотного состава, роль в организмах животных, методы выявления и количественного определения.

**Владеть навыками.** Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.

#### **Вопросы**

1. Значение ионов водорода в живом организме и их количественное определение различными методами (рН-метром, прибором Михаэлиса и др.).
2. Качественные реакции на белки: цветные и осадочные. Использование данных методов в целях анализа химического состава биологических жидкостей и с целью диагностики.
3. Хроматография аминокислот. Использование данного анализа для химического анализа кормов.
4. Белки: строение, физико-химические свойства. Методы фракционирования и количественного определения; использование данных методов в диагностических целях.
5. Свойства белков: электрохимические и растворимость. Использование данных свойств белков для их разделения и количественного определения.

### **ПК-5**

**Знать.** Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений.

#### **Вопросы**

1. Витамин А: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности.
2. Витамин В1 (тиамин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
3. Витамин В2 (рибофлавин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
4. Витамин В3 (пантотеновая кислота): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
5. Витамин В5 (никотиновая кислота): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
6. Витамин В6 (пиридоксин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
7. Витамин В12 (цианкобаламин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
8. Витамин С: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности.

**Уметь.** Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов.

### Вопросы

1. Ферменты: определение, методы выделения, выявления и количественного определения. Проферменты, активаторы и ингибиторы ферментов.
2. Витамин С: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности методы определения витамина С в различных биологических объектах.
3. Методы выявления в различных биологических объектах следующих липидов: жиров, фосфолипидов, стероидов.
4. Качественные и количественные методы определения углеводов (крахмала, глюкозы) в различных биологических жидкостях.
5. Методы выявления и количественного определения следующих ферментов: каталаза, амилаза, пероксидаза; диагностическое значение данных методов.
6. Рефрактометрическое определение общего белка в сыворотке крови различных животных и сравнение полученных результатов с литературными данными.

**Владеть навыками.** Владеть *логикой* химического мышления; *техникой* фильтрации, кристаллизации, перегонки, экстракции, хроматографии; *методиками* определения физико-химических констант веществ, химического состава, анализа продуктов животноводства; *навыками* работы на приборах: спектрофотометре фотоэлектроколориметре, рефрактометре, нефелометре, центрифуге и др

### Вопросы

1. Количественное определение кальция в сыворотке крови сельскохозяйственных животных, регуляция этого показателя в организме животного и диагностическое значение.
2. Количественное определение неорганических фосфатов в сыворотке крови сельскохозяйственных животных, регуляция этого показателя в организме животного и

диагностическое значение.

3. Гормоны надпочечников. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы. Использование гормонов надпочечников в диагностических и лечебных целях.

4. Гормоны поджелудочной железы. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы. Патологические процессы, связанные с гипофункцией поджелудочной железы. Использование гормонов данной железы в лечебных целях.

## **ПК-6**

**Знать.** Биохимические основы жизнедеятельности организма.

### **Вопросы**

1. Белки и пептиды. Определение, биологические функции. Элементный состав. Гидролиз белков.
2. Аминокислоты. Структурная классификация протеиногенных аминокислот. Характеристика ациклических аминокислот. Примеры.
3. Аминокислоты. Электрохимическая и биологическая (физиологическая) классификации протеиногенных аминокислот. Примеры.
4. Первичная структура белков. Пептидная связь. Способы отображения первичной структуры белков. Связь свойств и функций белков с их первичной структурой (прогормоны и гормоны, проферменты и ферменты). Вторичная структура белков  $\alpha$  – спираль и  $\beta$  – складчатая структура). Связи, стабилизирующие вторичную структуру белков.
5. Третичная и четвертичная структуры белков и связи, их стабилизирующие. Понятие о субъединицах (протомерах). Роль четвертичной структуры в выполнении белками их функций (гемоглобин, лактатдегидрогеназа).
6. Липиды. Биологические функции. Классификация по физиологическому значению.
7. Липиды. Структурная классификация. Примеры.
8. Витамины. Определение, классификация. Гипо-, а-, гипервитаминозы. Основные причины гиповитаминозов. Провитамины. Антивитамины, механизм их действия. Взаимодействие витаминов.
9. Ферменты: определение, методы выделения и выявления, свойства. Проферменты, активаторы и ингибиторы ферментов.
10. Химическая природа ферментов. Однокомпонентные и двухкомпонентные ферменты. Коферменты: их строение, связь с витаминами. Простетические группы.
11. Основные этапы и ферменты биологического окисления.
12. Синтез макроэргических соединений.
13. Общие представления об обмене углеводов.
14. Пути использования углеводов в тканях.
15. Пути распада углеводов в тканях.
16. Синтез гликогена в печени.

**Уметь.** Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными.

### **Вопросы**

1. Физико-химические свойства белков. Молекулярная масса, амфотерные свойства. Электрокинетические свойства растворов белков, изоэлектрическое состояние, изоэлектрическая точка. Электрофорез и его практическое применение в медицине и ветеринарии, значение для диагностики заболеваний.

2. Растворимость белков. Факторы, влияющие на растворимость белков. Факторы устойчивости растворов белков. Высаливание. Денатурация белков, факторы, её вызывающие, использование в лабораторной практике.
3. Коллоидные растворы белков. Способы получения и свойства гелей и проявления их в живых организмах.
4. Классификация белков. Протеины: их характеристика, особенности аминокислотного состава, роль в организмах животных, методы выявления и количественного определения.
5. Ферменты: определение, методы выделения, выявления и количественного определения. Проферменты, активаторы и ингибиторы ферментов.
6. Витамин С: строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности методы определения витамина С в различных биологических объектах.
7. Методы выявления в различных биологических объектах следующих липидов: жиров, фосфолипидов, стероидов.
8. Качественные и количественные методы определения углеводов (крахмала, глюкозы) в различных биологических жидкостях.
9. Методы выявления и количественного определения следующих ферментов: каталаза, амилаза, пероксидаза; диагностическое значение данных методов.
10. Рефрактометрическое определение общего белка в сыворотке крови различных животных и сравнение полученных результатов с литературными данными.

**Владеть навыками.** Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований.

### **Вопросы**

1. Значение ионов водорода в живом организме и их количественное определение различными методами (рН-метром, прибором Михаэлиса и др.).
2. Качественные реакции на белки: цветные и осадочные. Использование данных методов в целях анализа химического состава биологических жидкостей и с целью диагностики.
3. Хроматография аминокислот. Использование данного анализа для химического анализа кормов.
4. Белки: строение, физико-химические свойства. Методы фракционирования и количественного определения; использование данных методов в диагностических целях.
5. Свойства белков: электрохимические и растворимость. Использование данных свойств белков для их разделения и количественного определения.
6. Количественное определение кальция в сыворотке крови сельскохозяйственных животных, регуляция этого показателя в организме животного и диагностическое значение.
7. Количественное определение неорганических фосфатов в сыворотке крови сельскохозяйственных животных, регуляция этого показателя в организме животного и диагностическое значение.
8. Гормоны надпочечников. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы. Использование гормонов надпочечников в диагностических и лечебных целях.
9. Гормоны поджелудочной железы. Строение, влияние на обмен веществ и физиологические процессы. Патологические процессы, связанные с гипофункцией поджелудочной железы. Использование гормонов данной железы в лечебных целях.

### **Типовой экзаменационный билет № 1**

1. Витамин А. Строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности (заболевания).
2. Биологическое окисление и его особенности. Макроэргические соединения, их строение. Пути использования энергии в организме.

3. Задача к билету.

Рассчитать энергетический баланс при  $\beta$  - окислении стеариновой кислоты.

Утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_ Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Экзаменатор \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

**Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации ( для направлений бакалавриата, магистратуры и специалитета)**

***ОПК-1- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности***

*Задания закрытого типа:*

**1. Что является структурным элементом простых белков?**

- А) мононуклеотиды;
- Б) глюкоза;
- В) аминокислоты;
- Г) фосфорная кислота.

*Правильный ответ в)*

**2. К водорастворимым витаминам относятся:**

- А) РР, К, А, В<sub>6</sub>
- Б) А, В, С, Д
- В) С, Р, К, Е;
- Г) В<sub>1</sub>, В<sub>12</sub>, В<sub>2</sub>, С

*Правильный ответ г)*

**3. Функциями ДНК являются:**

- А) хранение генетической информации
- Б) участие в синтезе белков;
- В) матрица для синтеза РНК;
- Г) участие в окислительных процессах

*Правильный ответ а)*

**4. Какие гормоны относятся к производным аминокислот:**

- А) простагландины;
- Б) вазоприссин;
- В) тироксин;
- Г) соматотропин

*Правильный ответ: г)*

**5. Ферменты, перемещающие группу атомов внутри молекулы**

**субстрата, относятся к классу:**

- а) оксидоредуктазы;
- б) гидролазы;
- в) трансферазы;
- г) изомеразы

*Правильный ответ в)*

**Задания открытого типа:**

**1. Как называется эта химическая связь -S-S- \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: дисульфидная*

**2. Какой фермент осуществляет гидролитический распад дисахарида, присутствующий в молоке \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: лактаза*

**3. Основной функцией гормонов является \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: регуляторная*

**4. Где находится в клетке рибосомальная РНК \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: субъединица рибосом*

**5. Представители липидов циклического строения называются \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: стерины и стериды (стероиды)*

**6. Почему белки могут быть кислые, что преобладает в структуре молекулы \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: дикарбоновые кислоты*

**7. Какой углевод подвергается ферментативному гидролизу в ротовой полости \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: крахмал*

**9. Что происходит с белком при денатурации \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: осаждение*

**10. В РНК по принципу комплиментарности водородные связи возникают \_\_\_\_\_ между азотистыми основаниями протии аденина стоит \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: урацил*

**11. Структурными элементами жиров являются \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: глицерин и высшие карбоновые кислоты*

**12. Гормон поджелудочной железы белковой природы \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: инсулин*

**13. Какой класс ферментов катализирует образование сложных соединений из простых \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: лигазы (синтетазы)*

**14. Первичная структура белковой молекулы это \_\_\_\_\_ поддерживается связью \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: полипептидная цепь, пептидная связь*

**15. На какие группы классифицируются витамины \_\_\_\_\_ .**

*Правильный ответ: жирорастворимые и водорастворимые-*

**ПК-5- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции**

#### **Задания закрытого типа**

**1. Третичная структура белковой молекулы – это:**

- А) конфигурация полипептидной цепи в определенном объеме;
- Б) способ укладки полипептидной цепи в спирали;
- В) порядок чередования аминокислот в полипептидной цепи;
- Г) количественный состав аминокислот.

*Правильный ответ: а)*

**2. Гормоном гипофиза является:**

- А) адреналин;
  - Б) вазопрессин;
  - В) тироксин
  - Г) прогестерон.
- Правильный ответ: б)*

**3. Как называется эта химическая связь –СО-NH-:**

- А) сложноэфирная;
- Б) дисульфидная;
- В) пептидная;
- Г) водородная.

*Правильный ответ: в)*

**4. Основаниями, входящими в состав РНК,**

**которые образуют комплиментарную пару, являются:**

- А) аденин и цитозин;
- Б) урацил и цитозин;
- В) гуанин и тимин;
- Г) аденин и урацил.

*Правильный ответ: г)*

**5. Обратимая денатурация белков происходит при:**

- А) высаливании;
- Б) действии сильных кислот;
- В) действии окислителей;

Г) действию постоянного электрического поля.

*Правильный ответ: а)*

### **Задания открытого типа**

**1. Гормоны щитовидной железы (тироидные) в составе содержат неорганическое вещество: \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: йод*

**2. При гипофункции гормона инсулина происходит заболевание \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: сахарный диабет*

**3. Какие белки входят в состав нуклеиновых кислот \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: гистоны*

**4. Ферменты, вызывающие образование изомеров относятся к классу \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: изомераз*

**5. Структурными элементами воска являются: \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: высшие спирты и высшие карбоновые кислоты*

**6. В молекуле РНК не содержится азотистого основания \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: тимин*

**7. Конечным продуктом гликолиза в аэробных условиях является \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: ацетил-КоА*

**8. Как называются в организме места, на которое действует гормон \_\_\_\_\_?**

*Правильный ответ: клетки-мишени*

**9. Авитаминоз это: \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: полное отсутствие витаминов*

**10. Какие химические изменения происходят с молекулой белка при денатурации \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: разрушаются: мембрана, структуры (2,3,4), снимается заряд*

**11. Основная функция липидов в организме \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: энергетическая*

**12. Какие реакции катализируют оксидоредуктазы \_\_\_\_\_?**

*Правильный ответ: окислительно-восстановительные*

**13. Какую функцию выполняет информационная РНК \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: перенос информации с ДНК (в ядре) к месту синтеза белка (в рибосоме)*

**14. Какая функциональная группа в молекуле белка определяет ее кислотные свойства \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: карбоксильная –СООН*

**15. Общее свойство для всех липидов не растворимость в \_\_\_\_\_, а растворяются в \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: воде, органических растворителях*

**ПК-6- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции .**

### **Задания закрытого типа:**

**1. Вторичная структура белковой молекулы – это:**

- А) конфигурация полипептидной цепи;
- Б) способ укладки полипептидной цепи в спирали;
- В) порядок чередования аминокислот в полипептидной цепи;
- Г) количественный состав аминокислот.

*Правильный ответ: б)*

**2. Гормоном производным аминокислот является:**

- А) адреналин;
- Б) глюкагон;
- В) тироксин
- Г) прогестерон.

*Правильный ответ: в)*

**3. Как называется эта химическая связь – O...H - :**

- А) сложноэфирная;
- Б) дисульфидная;
- В) пептидная;
- Г) водородная.

*Правильный ответ: г)*

**4. Основаниями, входящими в состав ДНК, которые образуют комплементарную пару, являются:**

- А) гуанин и цитозин
- Б) урацил и цитозин;
- В) гуанин и тимин;
- Г) аденин и урацил.

*Правильный ответ: а)*

**5. Необратимая денатурация белков происходит при:**

- А) высаливании;
- Б) действию сильных кислот;
- В) действию окислителей;
- Г) действию постоянного электрического поля.

*Правильный ответ: б)*

#### *Задания открытого типа*

**1. Роль гормонов гипофиза заключается в: \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: регуляции периферических эндокринных желез*

**2. Гормон инсулин увеличивает концентрацию в крови \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: глюкозы*

**3. Что является простетической группой сложных белков фосфопротеидов \_\_\_\_\_**  
*Правильный ответ: фосфорная кислота*

**4. Ферменты, участвующие в разрыве –С-С- связей в присутствии воды относятся к классу \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: гидролаз*

**5. Ацетил-КоА (активная уксусная кислота) используется в \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: цикле Кребса*

**6. В молекуле ДНК не содержится азотистое основание \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: урацил*

**7. Как называется –СО-NH- связь \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: пептидной*

**8. Как называется вещество, с которым взаимодействует фермент \_\_\_\_\_?**

*Правильный ответ: субстрат*

9. При щелочном гидролизе (омылении) простых липидов образуются \_\_\_\_\_  
*Правильный ответ: глицерин и соли высших кислот (мыло)*

10. Распад крахмала начинается в ротовой полости под действием фермента \_\_\_\_\_  
*Правильный ответ: амилазы*

11. Пространственное соответствие азотистых оснований друг другу в молекулах нуклеиновых кислот осуществляется по принципу \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: комплиментарности*

12. Какие витамины являются жирорастворимыми \_\_\_\_\_?

*Правильный ответ: А, Д, Е, К.*

13. Какой химической природы являются ферменты \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: белки.*

14. Количественное содержание рассчитывают по азоту у каких веществ \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: белков.*

15. Какое химическое название у простых жиров \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: триглицериды.*

#### **5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Биохимия» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение и защита лабораторных работ, выполнение контрольных работ);

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;

- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

**ГРАФИК** контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине «Биохимия»

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
<b>Раздел 1</b> Химический состав живых организмов. Белки: строение, функции, классификация, свойства.	ОПК-1 ПК-5	I этап II этап III этап	Устный опрос Контрольная работа	Сентябрь / Октябрь 1-7-е занятие
<b>Раздел 2</b> Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, классификация.	ОПК-1 ПК-6	I этап II этап III этап	Устный опрос Контрольная работа	Октябрь/8-е занятие
<b>Раздел 3</b> Липиды: строение, функции, классификация, свойства		I этап II этап III этап	Устный опрос Контрольная работа	Октябрь / 9-е занятие
<b>Раздел 4</b> Витамины и витаминоподобные вещества: классификация, природные источники, биологические функции, связь с ферментами.	ОПК-1 ПК-5 ПК-6	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь /10-е занятие
<b>Раздел 5</b> Ферменты: методы выделения и выявления; свойства; химическая природа; классификация; использование в ветеринарии.	ОПК-1 ПК-5 ПК-6	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь /11 -12-е занятия
<b>Раздел 6</b> Гормоны: классификация по химической природе и месту синтеза; свойства; характеристика отдельных гормонов.	ПК-5 ПК-6	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь /13-е занятие
<b>Раздел 7</b> Биологическое окисление. Обмен веществ.	ПК-5 ПК-6	I этап II этап III этап	Устный опрос	Декабрь / Январь 14–18-е занятие

**Устный опрос** – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для

этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

### **Критерии и шкалы оценивания устного опроса**

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при отве-	«отлично»

тах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	
---	--

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

### **Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/«не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

### Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 - 4 неделя семестра	На лекциях	Ведущий преподаватель
Консультации	В сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	В сессию	Устно по билетам	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	На экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<p>Пинчук, Л. Г. Биохимия : учебное пособие / Л. Г. Пинчук, Е. П. Зинкевич, С. Б. Гридина ; ред. А. В. Дюмина. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), 2011. – 364 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519</a> (дата обращения: 29.06.2023). – ISBN 978-5-89289-680-1. – Текст : электронный.</p> <p>Емельянов, В. В. Биохимия : учебное пособие / В. В. Емельянов, Н. Е. Максимова, Н. Н. Мочульская ; Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2016. – 134 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a> (дата обращения: 29.06.2023). – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141519</a></p> <p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a></p>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<p>Савинова, А.А. Витамины в животноводстве и ветеринарии : учебное пособие / А.А. Савинова, Н.П. Фалынскова, С.В. Семенченко ; Донской ГАУ. - Персиановский : Донской ГАУ, 2022. - 156 с. - URL: <a href="http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35643&amp;idb=3">http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35643&amp;idb=3</a>. - 150-00. - Текст : электронный.</p> <p>Савинова, А. А. Витамины в животноводстве, ветеринарии и медицине : монография / А. А. Савинова, С. В. Семенченко, Н. П. Фалынскова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 2 : Водорастворимые витамины — 2017. — 118 с. — ISBN 978-5-98252-300-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/108200">https://e.lanbook.com/book/108200</a> (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=689897</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/108200">https://e.lanbook.com/book/108200</a></p>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

### ***Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.***

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

### ***Методические рекомендации к практическим занятиям с практико-ориентированными заданиями.***

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

### ***Методические рекомендации по подготовке доклада.***

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

### ***Выполнение индивидуальных типовых задач.***

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания, которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

### ***Рекомендации по работе с научной и учебной литературой***

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧ- НЫХ СИСТЕМ

### Перечень лицензионного программного обеспечения

- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»;
- Office Standard 2007 Лицензия № 42563717 от 03.08.2007 OPEN 62544085ZZE09 Microsoft Volume Licensing Service Center;
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО,
- Zoom Video Communications, Inc
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Yandex Browser Свободно распространяемое

### Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

### Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	<a href="http://raexpert.ru/">http://raexpert.ru/</a>
Институт статистических исследований и экономики знаний	<a href="https://issek.hse.ru/">https://issek.hse.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	<a href="https://agris.fao.org/agris-search/index.do">https://agris.fao.org/agris-search/index.do</a>
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	<a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a>
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	<a href="https://www.sciencedirect.com/">https://www.sciencedirect.com/</a>
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-	<a href="http://www.scopus.com">www.scopus.com</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
исследовательских данных	
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
Университетская библиотека онлайн	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	<a href="https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php">https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php</a>
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	<a href="https://search.proquest.com/agricenvironm/">https://search.proquest.com/agricenvironm/</a>

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа** - Специализированная мебель (рабочее место преподавателя, рабочие места студентов, аудиторная доска, вытяжной шкаф, набор мебели для химической лаборатории, газовые горелки); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам.

**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа** – Специализированная мебель (рабочие места студентов, рабочее место преподавателя, аудиторная доска); набор демонстрационного оборудования (аудио система, проекционный экран, проектор, персональный компьютер), учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам.

Office Standard 2013

Лиц. № 64009631

OPEN 94014224ZZE1608

**Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций** - Специализированная мебель (рабочее место преподавателя, рабочие места студентов, аудиторная доска, вытяжной шкаф, набор мебели для химической лаборатории, газовые горелки); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам.

**Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации** - Специализированная мебель (рабочее место преподавателя, рабочие места студентов, аудиторная доска, вытяжной шкаф, набор мебели для химической лаборатории, газовые горелки); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам.

**Помещение для самостоятельной работы** – Специализированная мебель (места для работы студентов); компьютерная техника (принтер, компьютеры) возможность подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации .

**Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования** – Специализированная мебель для хранения оборудования (дистиллятор, холодильник, вытяжной шкаф, газовые горелки, шкаф для реактивов и лабораторной посуды, рН-метр (переносной).

<p>Аудитория № 4 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проекционный экран (1), проектор (1), колонки (2), ноутбук (переносной);</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>
--	---

<p>учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное).</p>	
<p>Аудитория № 108 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория химии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, мойка).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - шкаф сушильный, термостат, вытяжной шкаф, набор мебели для химлаборатории, учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам - плакаты.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2007 Лицензия № 42563717 от 03.08.2007 OPEN 62544085ZZE09 Microsoft Volume Licensing Service Center; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>
<p>Аудитория № 107 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория химии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, мойка).</p> <p>Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - газовые горелки, вытяжной шкаф, набор мебели для химлаборатории, учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам - плакат</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>