

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.
«26» марта 2024 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Биохимия

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность программы Технология продукции и организация общественного питания
Форма обучения Заочная

Программа разработана:

Фалынскова Н.П. _____ доцент _____ канд. с.-х. наук _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры естественнонаучных дисциплин
протокол заседания от 20.03.2024 г. № 8 Зав. кафедрой _____ Баленко Е.Г.
(подпись)

п. Персиановский, 2024 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:

Общекультурные компетенции (ОК):

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представлены в таблице.

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Перечень компетенций
Знание	
Теоретические основы биологической химии.	ПК-1
Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии.	ОК-7
Биохимические основы жизнедеятельности организма.	ПК-1
Свойства важнейших классов биохимических соединений в связи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений.	ПК-1
Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки.	ОК-7
Умение	
Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения.	ОК-7
Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов.	ПК-1
Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов.	ПК-1
Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными.	ОК-7
Навык. Опыт деятельности	
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 и др	ПК-1
Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований.	ПК-1
Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.	ОК-7

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

КУРС, Семестр	Трудоем- кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Самостоя- тельная ра- бота, час.	Форма промежу- точной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Лаб. За- ня- тий, час	Прак- тич. За- ня- тий, час.	Контактная ра- бота на проме- жуточную атте- стацию, час.		
Заочная форма обучения 2020г							
2/3	3/108	4	8	-	0,2	95,8	зачет

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		
Раздел 1 Химический состав живых организмов. Белки: строение, функции, классификация, свойства.	Раздел 2 Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, классификация.	Раздел 3 Липиды: строение, функции, классификация, свойства.
Раздел 4 Витамины и витаминоподобные вещества: классификация, природные источники, биологические функции, связь с ферментами.	Раздел 5 Ферменты: методы выделения и выявления; свойства; химическая природа; классификация, использование в ветеринарии.	Раздел 6 Гормоны и гормоноподобные вещества: классификация по химической природе и месту синтеза; свойства; характеристика отдельных гормонов.
Раздел 7 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			
					заочно
					2020

	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения			
						заочно
						2020
1	Раздел 1 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
2	Раздел 2 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.				
3	Раздел 3 Липиды: строение, функции, классификация, свойства	Вопрос 1. Триглицериды. Вопрос 2. Сложные эфиры. Вопрос 3. Фосфатиды. Вопрос 4. Стерины. Стериды. Вопрос 5. Воски				2
4	Раздел 4 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.				
5	Раздел 5 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.				
6	Раздел 6 Гормоны: классификация по классической природе и месту синтеза; свойства; характеристика отдель-	Вопрос 1. Характеристика гормонов. Вопрос 2. Признаки (свойства) гормонов. Вопрос 3. Классификация по химической природе. Вопрос 4. Характеристика гормонов отдельных эндокринных желез. Вопрос 5. Использование гормонов в ме-				

	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения				
							заочно
							2020
	ных гормонов	дицине и ветеринарии.					
7	Раздел 7 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.					
ИТОГО							4

3.3 Содержание практических и лабораторных занятий по дисциплине, 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. Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения				
								заочно
								2020
1	Тема 1 Химический состав живых организмов. Аминокислоты. Белки: строение, функции, классификация, свойства.	Лабораторная работа № 1 Аминокислотный состав. Цветные реакции на белки.	Опрос Защита лабораторной работы					2
		Лабораторная работа № 2 Методы выделения и очистки. Реакции обратимого и необратимого осаждения.	Опрос Защита лабораторной работы					
		Лабораторная работа № 3 Аминокислоты. Разделение смеси аминокислот методом хроматографии на бумаге.	Опрос Защита лабораторной работы					
		Лабораторная работа № 4 Белки. Методы разделения белков. Электрофорез белков.	Опрос Защита лабораторной работы					
		Лабораторная работа № 5 Белки. Методы количественного определения белков (рефрактометрический).	Опрос Защита лабораторной работы					2

			работы					
2	Тема 2 Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, классификация.	Лабораторная работа №6 Нуклеиновые кислоты. Гидролиз нуклеопротеидов дрожжей	Опрос Защита лабораторной работы.					
3	Тема 3 Витамины и витаминоподобные вещества: классификация, природные источники.	Лабораторная работа № 7 Витамины. Количественное определение витамина С в изучаемых объектах.	Опрос Защита лабораторной работы					2
4	Тема 4 Ферменты: методы выделения и выявления; свойства; химическая природа; классификация.	Лабораторная работа № 8 Ферменты. Методы выделения, выявление ферментов. Общие свойства (термолабильность, специфичность действия, оптимум pH, активаторы и ингибиторы).	Опрос Защита лабораторной работы					2
		Лабораторная работа № 9 Ферменты окислительно-восстановительные (каталаза, пероксидаза, тирозиназа, алкогольдегидрогеназа).	Опрос Защита лабораторной работы					
5	Тема 5 Липиды: строение, функции, классификация, свойства.	Лабораторная работа № 10 Липиды. Классификация. Изучение химических свойства различных классов липидов.	Опрос Защита лабораторной работы					
6	Тема 6 Гормоны, классификация по химической природе; свойства; характеристика отдельных групп.	Лабораторная работа № 11 Гормоны. Качественные реакции на инсулин, адреналин, тироксин.	Опрос Защита лабораторной работы					
7	Тема 7 Обмен углеводов. Ферменты переваривания углеводов. Анаэробный распад углеводов. Аэробный распад углеводов.	Лабораторная работа № 12 Обмен углеводов. Переваривание углеводов ферментами пищеварения. Спиртовое брожение. Химизм процесса.	Опрос Защита лабораторной работы					
8	Тема 8 Обмен липидов. Ферменты переваривания липидов. Окисление глицерина, жирных кислот их биосинтез.	Лабораторная работа №13 Обмен липидов. Липолиз. Окисление жирных кислот. Окисление глицерина. Определение ацетоновых тел в молоке.	Опрос Защита лабораторной работы					
	Тема 9 Обмен белков. Ферменты переварива-	Лабораторная работа №14 Обмен белков. Действие ферментов пищеварительных соков на белки.	Опрос Защита лабора-					

9	ния белков.	Ферменты пищеварения. Определе- ние кислотности желудочного сока.	торной работы						
Итого									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) дисципли- ны	Вид самостоя- тельной работы	Кол-во часов / форма обучения								
										2020	
										Заочная	
1	Раздел 1 Химический со- став живых орга- низмов. Белки: строение, функ- ции, классифика- ция, свойства	Подготовка к опросу. Подго- товка к лабора- торным работам. Оформление от- чета по лабора- торным работам .									6,8
2	Раздел 2 Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, клас- сификация	Подготовка к опросу. Подго- товка к лабора- торным работам. Оформление от- чета по лабора- торным работам .									13
3	Раздел 3 Липиды: строе- ние, функции, классификация, свойства.	Подготовка к ла- бораторным ра- ботам. Оформле- ние отчета по ла- бораторным ра- ботам. Подготов- ка к опросу									11
4	Раздел 4 Углеводы: рас- пространение в природе, функ- ции, свойства, классификация.	Подготовка к ла- бораторным ра- ботам. Оформле- ние отчета по ла- бораторным ра- ботам. Подготов- ка к опросу.									19
5	Раздел 5 Витамины и ви- таминоподобные вещества: клас- сификация, при- родные источни-	Подготовка к ла- бораторным ра- ботам. Оформле- ние отчета по ла- бораторным ра- ботам. Подготов-									18

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения								
										2020	
											Заочная
	ки, биологические функции, связь с ферментами	ка к опросу.									
6	Раздел 6 Ферменты: методы выделения и выявления; свойства; химическая природа; классификация; использование в биотехнологии.	Подготовка к лабораторным работам. Оформление отчета по лабораторным работам. Подготовка к опросу.									14
7	Раздел 7 Гормоны и гормоноподобные вещества: классификация по химической природе; свойства; характеристика отдельных групп. Антибиотики: характеристика; источники в пищевых продуктах; использование в пищевых продуктах.	Подготовка к лабораторным работам. Оформление отчета по лабораторным работам. Подготовка к опросу.									10
Контактные часы на промежуточную аттестацию											0,2
Подготовка к промежуточной аттестации										-	4
Итого											96

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
--------------------------------------------------	---------------------------------------------	-----------------------------------------

<p>Раздел 1 Химический состав живых организмов. Белки: строение, функции, классификация, свойства</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. – ISBN 978-5-89289-680-1. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519 – 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. – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897 – Текст : электронный</p>	<p>: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519</p> <p>: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897</p>
<p>Раздел 2 Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, классификация</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. – ISBN 978-5-89289-680-1. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519 – 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. – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897 – Текст : электронный</p>	<p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519</p> <p>: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897</p>
<p>Раздел 3 Липиды: строение, функции, классификация, свойства</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. – ISBN 978-5-89289-680-1. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519 – 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. – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3.</p>	<p>: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519</p> <p>: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897</p>

	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897 – Текст : электронный	
Раздел 4 Витамины и витаминоподобные вещества: классификация, природные источники, биологические функции, связь с ферментами	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. http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=35643&idb=3 . - Текст : электронный.	http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=35643&idb=3
	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. https://e.lanbook.com/book/108200 — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/108200
	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. – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897 – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897
Раздел 6 Гормоны: классификация по химической природе и месту синтеза; свойства; характеристика отдельных гормонов	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. – ISBN 978-5-89289-680-1. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519 – Текст : электронный 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. – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897 – Текст : электронный	: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519 : https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897

Раздел 7 Биологическое окисление. Обмен веществ	<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. – ISBN 978-5-89289-680-1. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519 – 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.. – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897 – Текст : электронный</p>	<p>: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519</p> <p>: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897</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
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	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. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными	Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.
ПК-1	способность использовать технические средства для	Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимиче-	Осуществлять подбор биохимических методов и проводить иссле-	Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрации, кристаллизации,

	<p>измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>	<p>ских соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений. Биохимические основы жизнедеятельности организма.</p>	<p>дования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов. Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов.</p>	<p>перегонки, экстракции, хроматографии; <i>методами</i> определения физико-химических констант веществ, химического состава, анализа продуктов животноводства; <i>навыками</i> работы на приборах: спектрофотометре фотоэлектроколориметре, рефрактометре, нефелометре, центрифуге и др. Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 «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			
	«не зачтено»	«зачтено»		
<p>I этап Знать Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии. Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки. (ОК-7)</p>	<p>Фрагментарные знания Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии. Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки. Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки.</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии. Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки.</p>	<p>Сформированные и систематические знания Новейшие научные и практические достижения в области биологической химии. Краткие исторические сведения о развитии биологической химии, роль российских ученых в развитии этой науки.</p>
<p>II этап</p>	<p>Фрагментарное</p>	<p>В целом</p>	<p>В целом</p>	<p>Успешное и си-</p>

<p>Уметь Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными. (ОК-7)</p>	<p>умение Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными. Отсутствие умений</p>	<p>успешное, но не систематическое умение Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными.</p>	<p>успешное, но содержащее отдельные пробелы умение Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными.</p>	<p>систематическое умение Грамотно объяснять процессы, происходящие в живых организмах, с биохимической точки зрения. Проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными. .</p>
<p>III этап Владеть навыками Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач. (ОК-7)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач. Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков Использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Биохимия», для решения соответствующих профессиональных задач.</p>
<p>I этап Знать Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения,</p>	<p>Фрагментарные знания Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения,</p>	<p>Неполные знания Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохими-</p>	<p>Сформированные и систематические знания Теоретические основы биологической химии. Свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; ме-</p>

очистки, идентификации соединений Биохимические основы жизнедеятельности организма (ПК-1).	очистки, идентификации соединений Биохимические основы жизнедеятельности организма Отсутствие знаний	строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений Биохимические основы жизнедеятельности организма	ческих соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений Биохимические основы жизнедеятельности организма	тоды выделения, очистки, идентификации соединений Биохимические основы жизнедеятельности организма
II этап Уметь Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов. Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов. (ПК-1)	Фрагментарное умение Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов. Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов. Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов. Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов. Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов.	Успешное и систематическое применение навыков Осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов. Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов.
III этап Владеть навыками Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрации, кристаллизации, перегонки, экстракции, хромато-	Фрагментарное применение навыков Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрации, кристаллизации, перегонки, экстракции, хромато-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрации, кристаллиза-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i>	Успешное и систематическое применение навыков Владеть <i>логикой</i> химического мышления; <i>техникой</i> фильтрации, перегонки, экстрак-

<p>графии; <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 Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований. (ПК-1)</p>	<p>графии; <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 Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований. Отсутствие навыков</p>	<p>ции, 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 Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований</p>	<p>филترования, 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 Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований</p>	<p>ции, 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 Использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении биохимических исследований</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 α – спираль и β – 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 В₁ (тиамин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
29. Витамин В₂ (рибофлавин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.

30. Витамин В₃ (пантотеновая кислота): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
31. Витамин В₅ (никотиновая кислота): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
32. Витамин В₆ (пиридоксин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
33. Витамин В₁₂ (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.

Вопросы для подготовки к зачёту.

ОК-7

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 (α – спираль и β – 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. 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 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-1

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

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.
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 В₁ (тиамин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
18. Витамин В₂ (рибофлавин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
19. Витамин В₃ (пантотеновая кислота): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
20. Витамин В₅ (никотиновая кислота): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
21. Витамин В₆ (пиридоксин): строение, природные источники, биологическая роль, признаки недостаточности, связь с ферментами.
22. Витамин В₁₂ (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, фер-

ментов. Подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших природных объектов.

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. 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.

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

ПК -1-способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов ,свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, организовать и осуществлять процесс производства продуктов питания

Задания закрытого типа:

1.Что является структурным элементом простых белков?

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

Правильный ответ в)

2. К водорастворимым витаминам относятся:

- А) РР, К, А, В6**
- Б) А, В, С, Д**
- В) С, Р, К, Е;**
- Г) В1, В12, В2, 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) вазопрессин;**
- 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

,

,

ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию

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 комплиментарную 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) действии сильных кислот;**
- В) действии окислителей;**
- Г) действии 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.

Порядок применения балльно-рейтинговой системы

.1 Оценка качества учебной работы обучающегося в балльно-рейтинговой системе является кумулятивной (накопительной) и используется для управления образовательным процессом в Университете.

2 Балльно-рейтинговая система вводится по всем дисциплинам образовательных программ высшего образования – бакалавриата, магистратуры и специалитета по очной форме обучения.

.3 Рейтинг обучающихся является индивидуальным кумулятивным (накопительным) показателем учебной работы обучающегося в баллах, набранных обучающимся в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации в процессе изучения дисциплин по отношению к максимально возможным результатам учебной работы среди обучающихся по направлению подготовки.

4 Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов.

5 Порядок начисления баллов доводится до сведения каждого обучающегося в начале изучения дисциплины.

6 В ходе изучения дисциплины предусматриваются текущий контроль успеваемости (далее – текущий контроль) и промежуточная аттестация обучающихся. Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин. Цель текущего контроля – оценка результатов работы обучающегося в семестре.

Промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам. Цель промежуточной аттестации – оценка качества освоения дисциплины обучающимися. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра (два раза в год) и представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (т.е. итоговую оценку знаний, умений, навыков и опыта деятельности) в виде проведения экзамена, зачета, дифференцированного зачета (зачета с оценкой).

7 Максимальная сумма баллов (100 баллов), набираемая обучающимся по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая - оценка регулярности, своевременности и качества выполнения обучающимся учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма - не более 85 баллов в семестр);

- вторая составляющая - оценка знаний обучающегося по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

.8 Общие баллы текущего контроля складываются из составляющих:

- посещаемость - обучающемуся, посетившему все занятия, начисляется максимально 20 баллов;

- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии рабочей программой дисциплины - обучающемуся, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;

- контрольные мероприятия – обучающемуся, выполнившему все контрольные мероприятия, в зависимости от качества выполнения начисляется максимально 25 баллов.

Количество баллов, за одно контрольное мероприятие должно принимать только целочисленное значение. Перечень контрольных мероприятий и критерии их оценки, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля регламентируются в рабочей программе дисциплины в разделе, содержащем оценочные материалы (фонд оценочных средств).

9 До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 бонусных баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий, активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в научно-исследовательской работе по тематике дисциплины, в том числе написании и публикации статей, участия в конфе-

ренциях, конкурсах и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии по дисциплине.

10 Результаты текущего контроля, предоставления бонусных баллов, «добора баллов» в виде баллов (в виде целочисленного значения), заносится в форму ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся (Приложение 1), используемую в течение всего семестра.

11 Перевод баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, дифференцированным зачетам (зачетам с оценкой) производится по следующей шкале:

- «отлично» - от 80 до 100 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «хорошо» - от 60 до 79 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «удовлетворительно» - от 40 до 59 баллов - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

«неудовлетворительно» - менее 40 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

12 Если в семестре предусмотрена сдача зачета, то по результатам работы в семестре обучающемуся выставляется:

- «зачтено» - более 40 баллов;

- «не зачтено» - менее 40 баллов.

13 Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность прохождения промежуточной аттестации без сдачи экзаменов, зачетов, (дифференцированных зачетов) зачетов с оценкой. При этом обучающийся имеет право на прохождение промежуточной аттестации (в форме экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов (зачетов с оценкой)) и учет баллов в рейтинге по ее результатам. При проведении промежуточной аттестации преподаватель по согласованию с обучающимся имеет право выставлять оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено» по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре. В случае отказа обучающегося на выставление оценки по результатам текущего контроля, он имеет право сдавать промежуточную аттестацию, в форме, предусмотренной учебным планом образовательной программы. При этом к заработанным в течение семестра обучающимся баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене, зачете, дифференцированном зачете (зачете с оценкой) и сумма баллов переводится в оценку.

14 Перечень и критерии оценки контрольных мероприятий, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля и промежуточной аттестации регламентируются в рабочей программе дисциплины.

15 Преподаватель ведет журнал текущего контроля успеваемости и посещаемости обучающихся (Приложение 2), своевременно доводит до сведения обучающихся информацию, содержащуюся в журнале и отражает ее ежемесячно в течение семестра в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, заполняя за прошедший период обучения разделы «посещаемость», «выполнение заданий», «контрольные мероприятия».

.16 Для организации постоянного текущего контроля и управления учебным процессом в Университете преподаватели регулярно в течение семестра 1 раз в месяц (последний рабочий день месяца) передают в деканаты копии ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся и/или предоставляют их в электронном виде.

17 До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся должна быть предоставлена возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 баллов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки.

.18 В период промежуточной аттестации преподаватель заполняет все разделы ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся на бумажном носителе за период обучения (семестр) по дисциплине, в том числе отражает в ней «бонусы», «добор баллов», результат промежуточной аттестации в виде баллов, итоговую сумму баллов, оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

19 Положительные оценки «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» зачисляются преподавателем помимо ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся в ведомость промежуточной аттестации и в зачетную книжку. Неудовлетворительные оценки «неудовлетворительно» и «не зачтено» проставляются в ведомость промежуточной аттестации.

.20 Обучающемуся, не явившемуся на промежуточную аттестацию по дисциплине, преподаватель в ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и в ведомость промежуточной аттестации записывает «не явился».

21 Ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и ведомость промежуточной аттестации сдаются преподавателем в деканат в день экзамена, зачёта, дифференцированного зачета (зачета с оценкой) или на следующий день. Сдача не полностью заполненных ведомостей в деканат не допускается. Обучающимся ведомости на руки не выдаются.

.22 После промежуточной аттестации оригиналы ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся передаются для хранения в деканат, копии хранятся на кафедре.

.23 Деканат на основе баллов, отраженных в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, формирует рейтинг обучающихся в конце каждого семестра.

Данный рейтинг обучающегося может быть использован при формировании рейтинга социальной активности обучающегося в соответствии с Положением о рейтинге социальной активности студентов ФГБОУ ВО Донского ГАУ.

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
Раздел 1 Химический состав живых организмов. Белки: строение, функции, классификация, свойства.	ОК-7, ПК-1	I этап II этап III этап	Устный опрос Контрольная работа	Сентябрь / Октябрь 1-7-е занятие
Раздел 2 Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК: строение, функции, классификация.	ОК-7, ПК-1	I этап II этап III этап	Устный опрос Контрольная работа	Октябрь/8-е занятие
Раздел 3 Липиды: строение, функции, классификация, свойства	ПК-1	I этап II этап III этап	Устный опрос Контрольная работа	Октябрь / 9-е занятие
Раздел 4 Витамины и витаминоподобные вещества: классификация, природные источники, биологические функции, связь с ферментами.	ОК-7	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь /10-е занятие
Раздел 5 Ферменты: методы выделения и выявления; свойства; химическая природа; классификация; использование в ветеринарии.	ПК-1	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь /11 -12-е занятия
Раздел 6 Гормоны: классификация по химической природе и месту синтеза; свойства; характеристика отдельных гормонов.	ОК-7	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь /13-е занятие
Раздел 7 Биологическое окисление. Обмен веществ.	ОК-7, ПК-1	I этап II этап III этап	Устный опрос	Декабрь / Январь 14–18-е занятия

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	«хорошо»

ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

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.

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.

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

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. – ISBN 978-5-89289-680-1. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519 – Текст : электронный.</p>	<p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141519</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. – Библиогр.: с. 130. – ISBN 978-5-7996-1893-3. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897 – Текст : электронный</p>	<p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689897</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. Фальинскова, С.В. Семенченко ; Донской ГАУ. - Персиановский : Донской ГАУ, 2022. - 156 с. http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=35643&idb=3 . - Текст : электронный.</p>	<p>http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=35643&idb=3</p>
<p>Савинова, А. А. Витамины в животноводстве, ветеринарии и медицине : монография / А. А. Савинова, С. В. Семенченко, Н. П. Фальинскова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 2 : Водорастворимые витамины — 2017. — 118 с. — ISBN 978-5-98252-300-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/108200 — Режим доступа: для авториз. пользователей</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/108200</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 вопросы. 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).

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

,

Перечень профессиональных баз данных

1. Центральная научная библиотека <http://www.infobiogen.fr/services/dbcat>.
2. Научная электронная библиотека (e-library) <http://e-library.ru>

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
ФГУ ГНИИ ИТТ «Информика»	Федеральный портал «Российское образование» http://www.edu.ru
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Yandex	http://teoria.vel.narod.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и Продовольствия Ростовской области.	http:// www. Don-agro. ru
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http:// e.lanbook.com
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

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

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Лаборатория химии - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 4 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная спе-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский,

<p>специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проекционный экран (1), проектор (1), колонки (2), ноутбук (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное).</p>	<p>ул.Кривошлыкова, дом № 27, пом 31 эт1</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, пом15,4эт</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 - плакаты</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27, пом 20,4эт</p>