

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ТГПУ)



Утверждаю
декан БХФ

В.А. Дырин

«18» сентября 2011 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.3.В.09 БИОХИМИЯ

ТРУДОЕМКОСТЬ (В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ) 6

Направление подготовки: 050100.62 Педагогическое образование

Профиль подготовки: Биология и Химия

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

1. Цели изучения дисциплины.

Формирование систематизированных знаний о составе, строении, преобразованиях в процессе жизнедеятельности соединений, входящих в состав живых организмов и механизмов реализации наследственной информации.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Дисциплина «Биохимия» относится к дисциплинам устанавливаемым вузом (факультетом).

Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения предметов биологических и химических циклов на предыдущих уровнях образования.

В свою очередь, дисциплина «Биохимия» является основой для углубленного изучения таких разделов биологии как микробиология, биотехнология, генетика.

3. Требования к уровню освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-11, ПК-13), общекультурных компетенций (ОК-1, ОК-4, ОК-6-9, ОК-14, ОК-16).

В результате изучения дисциплины «Биохимия» студент должен

- знать сущность важнейших биохимических процессов, протекающих в живых организмах и составляющих его обмен веществ;
- знать технику биохимических исследований;
- уметь самостоятельно приобретать знания в процессе работы с литературой и выполнения лабораторных заданий;
- уметь самостоятельно ставить опыты, проводить наблюдения, анализировать полученные результаты экспериментов при помощи современных информационных технологий и формулировать выводы;
- уметь применять полученные теоретические знания и навыки лабораторных исследований в процессе работы в области науки «Биохимия»;
- уметь применять полученные знания и навыки при выполнении курсовых и дипломных работ и в будущей профессиональной деятельности;
- уметь работать с лабораторным оборудованием (центрифугой, микроскопом, весами различного типа);
- владеть навыками экспериментальной работы;
- владеть анализом и сопоставлением материалов собственных наблюдений;
- владеть навыками организации научно-исследовательской деятельности учащихся.

4. Общая трудоемкость дисциплины 6 зачетных единиц и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Трудоемкость: (в соответствии с учебным планом)	Распределение по семестрам (в соответствии с учебным планом) (час)
	Всего: 216 час	№ семестра 7
Аудиторные занятия	144	144
Лекции	38	38
Практические занятия		
Семинары		
Лабораторные работы	76	76
Другие виды аудиторных работ	27	27
Другие виды работ		
Интерактивные формы обучения	24	24
Самостоятельная работа	75	75
Курсовой проект (работа)		
Реферат		
Расчётно-графические работы		
Формы текущего контроля		Коллоквиумы, контрольные работы, рефераты, тестирование
Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом	27	Экзамен

5. Содержание программы учебной дисциплины .

5.1. Содержание учебной дисциплины.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Аудиторные часы					Самостоятельная работа (час)
		всего	лекции	практические (семинары)	лабораторные	В т.ч. интерактивные формы обучения	
1.	Введение. Химический состав организмов	10	2	0	8	2	15
2.	Белки	28	8	0	20	4	15
3.	Нуклеиновые кислоты	20	8	0	12	8	15
4.	Ферменты. Витамины	32	8	0	24	6	15
5.	Обмен веществ и его регуляция	24	12	0	12	4	15
	Итого:	216	38	0	76	24 / 11%	75

5.2. Содержание разделов дисциплины.

5.2.1 *Введение. Химический состав организмов.* Предмет биохимии, связь с другими науками, производством. Характеристика разделов биохимии. История развития биохимии. Методы биохимических исследований. Понятие о макро-, микро- и ультрамикрорезультатах в составе живой материи. Процентное содержание белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов, минеральных веществ в организмах.

5.2.2 *Белки.* Элементарный состав белков. Методы выделения и очистки белков. Аминокислотный состав белков. Пептиды: распространение в природе, биологическая роль. Полипептидная теория строения белков и ее доказательства. Структуры белковой молекулы. Физические, химические свойства белков, биологическая активность. Классификация белков.

5.2.3 *Нуклеиновые кислоты.* История открытия и изучения нуклеиновых кислот. Химический состав. Нуклеотиды, нуклеозиды: строение, номенклатура, биологическая роль. Сравнительная характеристика ДНК и РНК по химическому составу, молекулярной массе, содержанию и локализации в клетке. Закономерности нуклеотидного состава ДНК. Структура и свойства ДНК. Классификация РНК. Транспортные РНК: методы их выделения, нуклеотидный состав, первичная, вторичная, третичная структура, функции. Рибосомные РНК: содержание и локализация в клетке, виды, функции. Информационные РНК: строение, функции. Гипотеза «Мир РНК».

5.2.4 *Ферменты. Витамины.* История открытия и изучения ферментов. Сходство и различия ферментов с катализаторами небелковой природы. Ферменты, коферменты: структура, свойства, классификация. Механизмы действия ферментов, регуляция их активности, области практического использования. История открытия и изучения витаминов. Потребность в них человека и животных. Классификация и роль в обмене веществ. Взаимосвязь витаминов и ферментов. Авитаминозы, механизм действия.

5.2.5 *Обмен веществ и его регуляция.* Обмен веществ и энергии – неотъемлемое свойство живого. Анаболизм и катаболизм. Энергетика обмена веществ. Понятие об уровне свободной энергии в органическом соединении. Макроэнергетические связи и макроэнергетические соединения. Роль АТФ в энергетическом обмене. Отличие энергетики химических реакций в живой и неживой природе. Обмен углеводов. Пути распада сложных углеводов, характеристика ферментов. Дихотомический распад моносахаридов. Понятие о гликолизе, гликогенолизе, спиртовом и молочнокислом брожении, дыхании. Взаимосвязь анаэробного и аэробного распада моносахаридов. Апомический распад моносахаридов. Механизм первичного синтеза углеводов у автотрофов. Особенности синтеза моносахаридов у гетеротрофов. Биосинтез сложных углеводов. Обмен нуклеиновых кислот. Распад нуклеиновых кислот до свободных нуклеотидов при участии нуклеаз. Распад нуклеотидов, нуклеозидов, пуриновых и пиримидиновых оснований. Механизм биосинтеза ДНК. Биосинтез РНК – транскрипция. Альтернативные пути синтеза нуклеиновых кислот. Обмен белков. Гидролиз белков при участии ферментов. Метаболизм аминокислот. Пути связывания аммиака в организме.

Орнитиновый цикл. Новообразование аминокислот. Матричная теория биосинтеза белков. Роль нуклеиновых кислот в биосинтезе белка. Код белкового синтеза. Этапы трансляции. Фолдинг полипептидов. Посттрансляционные модификации белков. Регуляция синтеза белков. Нематричный механизм биосинтеза белков. Липиды и их обмен. Общая характеристика класса липидов. Классификация липидов: простые липиды, сложные липиды. Характеристика классов липидов: строение, биологическая роль. Обмен жиров. Гидролиз жиров. Обмен глицерина. Механизм β - и α -окисления жирных кислот. Биосинтез высших жирных кислот. Механизм биосинтеза триглицеридов. Биологическое окисление. История развития представлений о механизмах биологического окисления. Классификация процессов биологического окисления. Механизм окислительного фосфорилирования. Субстратное фосфорилирование. Свободное окисление. Пероксисомы и системы митохондриального окисления. Взаимосвязь обмена веществ в организме. Конкретные формы взаимосвязи обмена: белков и нуклеиновых кислот, нуклеиновых кислот и углеводов, нуклеиновых кислот и липидов, белков и углеводов, белков и липидов. Обмен веществ как единое целое. Водный обмен. Содержание и распределение воды в организме, в клетке. Состояние воды в тканях. Роль воды в процессах жизнедеятельности. Регуляция водного обмена. Минеральный обмен. Участие минеральных веществ в формировании третичной и четвертичной структуры биополимеров. Участие минеральных веществ в ферментативном катализе. Роль минеральных соединений в обмене нуклеиновых кислот, белков, углеводов и липидов. Обмен минеральных веществ. Гормоны. Номенклатура и классификация гормонов. Применение гормонов в сельском хозяйстве и в медицине. Стероидные гормоны: строение, свойства и функциональная активность кортикостерона, тестостерона, эстрадиола, экдизона (гормона линьки насекомых). Механизм действия стероидных гормонов. Пептидные гормоны, структура и функции. Характеристика важнейших из них, механизм действия. Прочие гормоны: адреналин, тироксин, фитогормоны, простагландины, структура и механизм действия. Регуляция процессов жизнедеятельности. Уровни регуляции процессов жизнедеятельности: метаболический, оперонный, клеточный, организменный, популяционный. Метаболический уровень регуляции. Регуляция активности ферментов. Оперонный уровень регуляции. Понятие об опероне. Регуляция биосинтеза макромолекул. Принцип обратной связи в регуляции обмена веществ. Клеточный уровень регуляции. Проницаемость плазматической и клеточной мембран. Транспорт метаболитов в клетке. Ядерно-цитоплазматические отношения. Организменный уровень регуляции. Гормональная регуляция биосинтеза макромолекул. Регуляция биосинтеза гормонов при посредстве тропинов. Роль циклической АМФ в осуществлении действия гормонов. Популяционный уровень регуляции. Антибиотики микробов, фитонциды растений, телергоны животных и их влияние на процессы жизнедеятельности.

5.3. Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторной работы
1	5.2.2	<p>Знакомство с правилами работы в биохимической лаборатории. Получение растворов растительного и животного белка. Цветные реакции на аминокислоты и белки (биуретовая, нингидриновая, ксантопротеиновая, Адамкевича, Паули, Милона, Фоля). Сравнительное исследование аминокислотного состава яичного белка и желатина. Реакции осаждения белков. Высаливание белков сульфатом аммония. Осаждение белков при кипячении. Осаждение белков концентрированными минеральными и органическими кислотами. Осаждение белков солями тяжелых металлов. Осаждение белков алкалоидными реактивами. Осаждение белков органическими растворителями. Хроматографическое разделение аминокислот. Диализ белков. Выделение дезоксиноклеопротеинов из селезенки и определение дезоксирибозы с дифениламином.</p>
2	5.2.3	<p>Гидролиз нуклеопротеинов. Выделение рибонуклеопротеинов из дрожжей и качественное определение продуктов их гидролиза. Выделение дезоксирибонуклеопротеинов из селезенки и проведение качественных реакций на продукты их гидролиза.</p>
3	5.2.4	<p>Свойства ферментов. Влияние температуры на активность β-фруктофуранозидазы (КФ 3.2.1.26, сахараза, инвертаза). Влияние активаторов и ингибиторов на активность α-амилазы слюны (КФ 3.2.1.1). Специфичность действия ферментов. Сравнение действия ферментов и катализаторов неорганической природы. Влияние pH среды на активность амилазы. Зависимость скорости ферментативной реакции от концентрации субстрата. Определение K_m по Михаэлису – Ментен и Лайнуиверу – Бэрку. Определение активности каталазы по Баху и Опарину. Количественное определение содержания рутина (витамина Р) в растительных объектах. Количественное определение свободной и связанной аскорбиновой кислоты. Качественные реакции на витамины.</p>
4	5.2.5	<p>Качественные реакции на углеводы. Изучение свойств редуцирующих сахаров. Использование неорганического фосфата в процессе брожения. Ферментативный синтез фруктозо-1,6-дифосфата. Определение содержания</p>

		<p>углеводов в овощах и фруктах методом Бертрана. Определение аминного азота медным способом. Накопление свободных аминных групп в процессе гидролиза белка при участии трипсина. Количественное определение белка методом Бредфорд.</p> <p>Изучение физико-химических свойств жиров. Исследование действия липазы поджелудочной железы. Влияние желчи на активность липазы. Качественные реакции на желчные кислоты.</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Основная литература:

1. Биологическая химия : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Ю. Б. Филиппович [и др.] ; под ред. Н. И. Ковалевской. – М. : Академия, 2005. – 256 с.
2. Войцековская, С. А. Биохимия и основы биорегуляции организмов. Молекулярная биология : практикум / С. А. Войцековская, Т. Г. Угай. – Томск : издательство ТГПУ, 2007. – 92 с.
3. Войцековская, С. А. Биохимия и основы биорегуляции организмов. Биологическая химия. Молекулярная биология. Белки и нуклеиновые кислоты : учебное пособие / С. А. Войцековская. – Томск : издательство ТГПУ, 2009. – 76 с.

6.2. Дополнительная литература:

1. Биохимия : учебник для вузов / В. Г. Щербаков [и др.] ; под ред. В. Г. Щербакова. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – СПб. : ГИОРД, 2003. – 440 с.
2. Биохимия растений / Л. А. Красильникова [и др.]. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2004. – 224 с.
3. Ботаника с основами фитоценологии. Биологические основы сельского хозяйства. Биохимия и основы биорегуляции организмов : контрольные задания / В. Е. Аристархова. [и др.]. – Томск : издательство ТГПУ, 2005. – 108 с.
4. Кнорре, Д. Г. Биологическая химия / Д. Г. Кнорре, С. Д. Мызина. – М. : Высшая школа, 2002. – 229 с.
5. Куделина, О. В. Общая биохимия : учебное пособие для вузов / О. В. Куделина. – Томск : издательство ТГПУ, 2003. – 46 с.
6. Лещук, Р. И. Практикум по биохимии / Р. И. Лещук, О. Б. Вайшля, С. А. Войцековская. – Томск : издательство ТГУ, 2002. – 186 с.
7. Проскурина, И. К. Биохимия : учебное пособие для вузов / И. К. Проскурина. – М. : Владос, 2001. – 236 с.
8. Чикин, А. А. Практикум по биохимии : учебное пособие / А. А. Чикин. – Минск : Новое знание, 2002. – 186 с.

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

1. <http://bioword/narod.ru/> - Биологический словарь.
2. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
3. <http://www.rusplant.ru/> - журнал «Физиология растений»
4. <http://www.agrobiology.ru/> - журнал «Сельскохозяйственная биология. Серия: Биология растений. Серия: Биология животных»
5. Информационно-справочные и поисковые системы: научная электронная библиотека e-library; - Rambler, Yandex, Google

6.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

Для проведения лабораторного практикума необходима специализированная лаборатория, оснащённая вытяжным шкафом; приборы: электронные весы, термостат; фотоколориметр; муфельная печь; центрифуга; электрическая плитка; микроскопы и оборудование для микроскопирования; реактивы и химическая посуда.

Чтение лекций должно быть обеспечено мультимедийным проектором, экраном, ксероксом для размножения раздаточного материала.

№ п/п	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	Наименование материалов обучения, пакетов программного обеспечения	Наименование технических и аудиовизуальных средств, используемых с целью демонстрации материалов
1	Введение. Химический состав организмов	Растительные и животные объекты	CD- ROM, мультимедийные материалы, интерактивная доска.
2	Белки	Растительные и животные объекты	CD- ROM, мультимедийные материалы, интерактивная доска.
3	Нуклеиновые кислоты	Растительные и животные объекты, проростки растений	CD- ROM, мультимедийные материалы, мультимедийные учебные пособия: «Биология ЗАО Просвещение МЕДИА», Открытая биология ООО, «Физикон». интерактивная доска.
4	Ферменты. Витамины	Растительные и животные объекты, проростки растений	CD- ROM, мультимедийные материалы, микроскопы Альтами 104,

			мультимедийные учебные пособия: «Биология ЗАО Просвещение МЕДИА», Открытая биология ООО, «Физикон». интерактивная доска.
5	Обмен веществ и его регуляция	Растительные и животные объекты	CD- ROM, мультимедийные материалы, интерактивная доска.

7. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

7.1. Методические рекомендации (материалы) преподавателю

Программа изучения дисциплины построена на последовательном анализе строения, свойств и функций основных классов органических соединений, входящих в состав живых организмов, и процессов их обмена. Такие важнейшие вопросы, как энергетика обмена веществ, его гормональная регуляция, биологическое окисление, взаимосвязь обмена веществ и его регуляция, изучаются в заключительном разделе дисциплины и требуют использования студентами ранее полученных основ знаний по строению и обмену органических соединений. Изучение дисциплины завершается освоением общих принципов биорегуляции организмов на разных уровнях: метаболитном, оперонном, клеточном, организменном, популяционном. Теоретические знания, полученные из лекционного курса, закрепляются на лабораторных занятиях, на которых также вырабатываются практические умения обращения с химическим оборудованием и реактивами. Промежуточные срезы знаний проводятся после изучения основных разделов дисциплины в письменной форме (контрольные работы) и (или) тестированием. Тестирование проводится в компьютерном классе с использованием специальной программы. Задания находятся на сайте ТГПУ. Тестирование студенты могут осуществлять в свободном доступе в качестве самостоятельной подготовки, как по отдельным темам, так и по разделам дисциплины. Изучение дисциплины завершается итоговым экзаменом. В течение всего обучения студенты выполняют индивидуальные задания, разрабатываемыми преподавателями по всем изучаемым темам курса, могут выполнять курсовую работу или рефераты.

7.2. Методические рекомендации для студентов.

Часть учебного материала дисциплины «Биохимия» учебным планом отводится на самостоятельное изучение студентами. Вопросы, рекомендованные к самостоятельному изучению, обычно не рассматриваются во время аудиторных занятий из-за недостатка времени. Знание их существенно расширяет у обучающихся кругозор, эрудированность и, соответственно, способствует формированию всех перечисленных выше компетенций (ПК, ОК).

План самостоятельной работы студентов

Общее количество часов, выносимых на самостоятельную работу: 75 час

№	Раздел дисциплины	Перечень вопросов (заданий)	Кол-во часов	Форма контроля
1	Введение. Химический состав организмов	1. Понятие об макро-, микро-, ультрамикрорелементах. 2. Роль отдельных химических элементов в химическом составе организмов.	5	Тестирование
2	Белки	1. Биологически активные пептиды, их роль в организме. 2. Современные методы химического синтеза пептидов. 3. Методы определения С- и N-концевых аминокислот.	15	Контрольная работа
3	Нуклеиновые кислоты	1. Концепция «Мир РНК». 2. Современные представления о функциях мРНК.	10	Контрольная работа Тестирование
4	Ферменты. Витамины	1. Современные подходы к классификации ферментов. 2. Механизмы действия отдельных ферментов. 3. Методы определения активности ферментов. 1. История изучения витаминов. 2. Механизм совместного действия витаминов С и Р. 3. Из истории изучения биофлавоноидов.	5	Коллоквиум Доклад
5	Обмен веществ и его регуляция	1. Пути регуляции дыхательного обмена (локализация в клетке реакций дыхательного обмена, регуляция дыхательного обмена). 2. Влияние внешних условий на обмен углеводов. 3. Строение, функции и классификация углеводов. 4. Нематричный синтез пептидов в бактериальных клетках. 5. Регуляция трансляции у эукариот. 6. Регуляция трансляции в клетках прокариот. 7. Характеристика отдельных	40	Самостоятельная работа Реферат Коллоквиум

	классов липидов. 8. Методы качественного анализа отдельных классов липидов. 9. Обмен холестерина.		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

8. Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

8.1. Тематика рефератов (докладов, эссе).

1. Биологически активные пептиды.
2. Стрессовые белки.
3. Гистоновые белки хроматина: их свойства и функции.
4. Негистоновые белки хроматина.
5. Структурная организация хроматина эукариотических клеток.
6. Химические компоненты хроматина ядра.
7. Внеядерные геномы.
8. Ферменты нуклеазы.
9. Действие недостатка кислорода как экологического фактора на некоторые биохимические процессы в растениях.
10. Особенности репликации ДНК у эукариот.

8.2. Вопросы и задания для самостоятельной работы, в том числе групповой самостоятельной работы обучающихся.

1. Какие методы используют для выделения и фракционирования белков?
2. Охарактеризуйте первичную структуру белка и методы ее изучения.
3. С помощью каких реакций можно обнаружить белки в составе биологических объектов?
4. Какое значение имеют исследования изоферментов для медицины, генетики, селекции?
5. Расскажите о промышленном получении и практическом использовании ферментов.
6. Какие факторы вызывают обратимое и необратимое осаждение белков?
7. Охарактеризуйте биоактивные соединения: авитамины, антибиотики, фитонциды, гербициды (назовите важнейших представителей и опишите механизм их действия).
8. Какими методами определяют молекулярную массу нуклеиновых кислот?
9. С помощью каких методических подходов можно изучить первичную структуру нуклеиновых кислот?
10. Как применяются гормоны в сельском хозяйстве и медицине?

8.3. Вопросы для самопроверки, диалогов, обсуждений, дискуссий, экспертиз.

1. Проблемы генетической инженерии растений.
2. Перспективы развития метода получения моноклональных антител.
3. Клонирование позвоночных.
4. Дальнейшее развитие программы «Геном человека».
5. Получение генномодифицированных организмов.

6. Генномодифицированные продукты: факторы риска.
7. Регуляция процесса трансляции у прокариот.
8. Регуляция процесса трансляции у эукариот: перспективы развития проблемы.
9. Биологически активные белки и пептиды.
10. Нейропептиды: синтез и функции.

8.4. Примеры тестов.

№ вопроса или номер ответа	Тема задания	№ банка однотипных ответов	Текст задания или ответа	№ прав. ответа
1	1	1	Связь между соседними аминокислотами в молекуле белка	4
1	Ответ	1	ионная	
2	Ответ	1	гликозидная	
3	Ответ	1	водородная	
4	Ответ	1	пептидная	
2	1	2	Мономерами белков являются	1
1	Ответ	2	аминокислоты	
2	Ответ	2	азотистые основания	
3	Ответ	2	нуклеотиды	
4	Ответ	2	жирные кислоты	
3	1	3	Какая структура белковой молекулы представлена последовательным расположением аминокислотных остатков в одной или нескольких полипептидных цепях?	1
1	Ответ	3	Первичная	
2	Ответ	3	Вторичная	
3	Ответ	3	Третичная	
4	Ответ	3	Четвертичная	
4	1	3	Какая структура белковой молекулы представляет собой взаимное расположение в пространстве нескольких полипептидных цепей, что обеспечивает проявление биологической функции?	4
5	1	4	Аминокислота является структурным компонентом	1
1	Ответ	4	белка	
2	Ответ	4	АТФ	
3	Ответ	4	липидов	
4	Ответ	4	крахмала	
6	2	5	Изоэлектрическая точка белка – это	2
1	Ответ	5	величина заряда белковой молекулы	
2	Ответ	5	значение pH среды, при котором молекула белка электронейтральна	

3	Ответ	5	значение рН среды, при котором молекула белка заряжена положительно	
4	Ответ	5	значение рН среды, при котором молекула белка заряжена отрицательно	
7	2	6	Белок, обладающий всеми характерными природными свойствами, называется	1
1	Ответ	6	нативным	
2	Ответ	6	денатурированным	
3	Ответ	6	активным	
4	Ответ	6	незаменимым	
8	2	7	Изменение пространственной конфигурации белка, без изменения его первичной структуры, сопровождающееся потерей характерных для него свойств, называется	1
1	Ответ	7	денатурацией	
2	Ответ	7	деградацией	
3	Ответ	7	ренатурацией	
4	Ответ	7	гидролизом	
9	2	8	Для денатурированных белков характерно	2
1	Ответ	8	наличие водородных связей	
2	Ответ	8	наличие пептидных связей	
3	Ответ	8	вторичная и третичная структура	
4	Ответ	8	четвертичная структура	
10	2	9	В изоэлектрической точке белок	1
1	Ответ	9	не имеет суммарного электрического заряда	
2	Ответ	9	является катионом	
3	Ответ	9	является анионом	
4	Ответ	9	денатурирован	

8.5. Перечень вопросов для промежуточной аттестации (к экзамену)

1. Аминокислотный состав белков.
2. Полипептидная теория строения белков и ее доказательства.
3. Структура белковой молекулы.
4. Химические, физические свойства, функции белков.
5. Пептиды: химическая природа, биологическая роль.
6. Классификация белков. Характеристика простых и сложных белков.
7. Сходство и отличия ферментов от катализаторов небелковой природы.
8. Строение ферментов.
9. Понятие об изоферментах. Значение исследования изоферментов для медицины, генетики и селекции.
10. Свойства ферментов.
11. Механизм действия ферментов.
12. Классификация ферментов, характеристика основных классов.

13. Взаимосвязь ферментов и витаминов. Биохимическая сущность авитаминозов.
14. Характеристика основных водо- и жирорастворимых витаминов.
15. Взаимосвязь обмена белков, нуклеиновых кислот, углеводов и липидов.
16. Механизм β -окисления высших жирных кислот.
17. Гликолиз. Химизм превращения глюкозы при этом процессе.
18. Окислительное декарбоксилирование пировиноградной кислоты.
19. Молочнокислое и спиртовое брожения.
20. Дыхание. Этапы клеточного дыхания. Энергетический эффект.
21. Матричная теория биосинтеза белков.
22. Регуляция рибосомального синтеза белков.

8.6. Темы для написания курсовой работы (представляются на выбор обучающегося, если предусмотрено рабочим планом).

1. Обратные транскриптазы и их биологическая роль.
2. Регуляция транскрипции.
3. Репликация и транскрипция РНК-содержащих вирусов.
4. История открытия и изучения витаминов.
5. Синтез белков теплового шока.
6. Структура и функции протонной АТФазы.
7. Оперонный уровень регуляции обмена веществ.
8. Проблемы и перспективы использования современных нанотехнологий.

8.7. Формы контроля самостоятельной работы.

Основными формами контроля самостоятельной работы при изучении дисциплины «Биохимия» являются: коллоквиумы, контрольные работы, подготовка докладов, рефератов (план самостоятельной работы студентов).

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 050100. 62 Педагогическое образование профиль: Биология и Химия

Рабочая программа учебной дисциплины составлена:
к.б.н., доц. каф. биологии растений и биохимии ТГПУ Войцековской Светланой
Анатольевной В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании каф.
биологии растений и биохимии:
протокол № 1 от 31 августа 2011 года.

Зав. кафедрой  Дырин В. А.
(подпись)

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией
биолого-химического факультета:
протокол № 7 от 2 сентября 2011 года.

Председатель методической комиссии БХФ  Князева Е.П.
(подпись)