

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Бэликто Батович

учреждение высшего образования

Должность: Ректор

«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Дата подписания: 10.06.2025 14:35:34

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Разведение и кормление
сельскохозяйственных животных

уч. ст., уч. зв.

Аюрова Э.Б.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

«УТВЕРЖЕНО»

Декан
Технологический факультет

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

Рабочая программа

Дисциплины (модуля)

Б1.О.14 Биологическая химия

Направление 36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Непродуктивное животноводство (Кинология)

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Форма промежуточной
аттестации Экзамен

Объём дисциплины в З.Е. 5

Продолжительность в
часах/неделях 180/0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

Курс 2 Семестр 3	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	32	32
Лабораторные занятия	16	16
Практические занятия	32	32
Контактная работа	80	80
Сам. работа	64	64
Итого		180

Улан-Удэ, 2025 г.

Программу составил(и):
доцент, Семенова Елена Георгиевна
доцент, Дагбаева Туяна Цырендашиевна
, Раднаева Татьяна Валерьевна

Программа дисциплины

Биологическая химия

составлена на основании учебного плана:

b360302_o_4_KN.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 г. протокол № 9

Программа одобрена на заседании кафедры

Разведение и кормление сельскохозяйственных животных

Протокол № от

Зав. кафедрой Аюрова Э.Б.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от «21» апреля 2025 г., протокол № 8

Председатель методической комиссии « Технологический факультет»

Внешний эксперт

(представитель работодателя)

подпись

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№__	«__» 20__ г.		«__» 20__ г.
2	20__/20__ г.г.	№__	«__» 20__ г.		«__» 20__ г.
3	20__/20__ г.г.	№__	«__» 20__ г.		«__» 20__ г.
4	20__/20__ г.г.	№__	«__» 20__ г.		«__» 20__ г.
5	20__/20__ г.г.	№__	«__» 20__ г.		«__» 20__ г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1	<p>Цели: формирование теоретических знаний и практических навыков по изучению химической природы веществ, входящих в состав живых организмов, их превращения, а также связь этих превращений с деятельностью органов и тканей.</p> <p>Задачи: изучение биохимической статистики (содержание воды, белков, углеводов, липидов, нуклеиновых кислот, минеральных и других веществ в организме животных); биохимической динамики: метаболизма процессов ассимиляции и диссимиляции на молекулярном, клеточном, органном, тканевом уровне и целого организма.</p>
---	--

ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Блок.Часть	Б1.О
ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

1	2 семестр	Микробиология
2	2 семестр	Общая биология
3	2 семестр	Морфология животных
4	2 семестр	Рыбоводство

Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

1	6 семестр	Производственная практика
2	4 семестр	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3	6 семестр	Технологическая практика
4	8 семестр	Научно-исследовательская работа
5	8 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	4 семестр	Пчеловодство
7	8 семестр	Преддипломная практика

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

ИД-1ОПК-1 Знать: нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения

ИД-2ОПК-1 Уметь: определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных

ИД-3ОПК-1 Владеть: навыками использования физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения

Знать и понимать нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения.

Уровень 1	ИД-1. не знает и не понимает принципы определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения.
Уровень 2	ИД-1. плохо знает и понимает принципы определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения.
Уровень 3	ИД-1. знает и понимает принципы определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения,однако допускает некоторые неточности
Уровень 4	ИД-1. в полной мере знает и понимает принципы определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения.

Уметь делать (действовать) определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных .:

Уровень 1	ИД-1. не умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения
Уровень 2	ИД-1.умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения,но не может аргументировано обосновать.

Уровень 3	ИД-1. умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения, но допускает ошибки.						
Уровень 4	ИД-1. умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения.						
Владеть навыками (иметь навыки) навыками использования физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения.:							
Уровень 1	ИД-1. не владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения.						
Уровень 2	ИД-1. владеет некоторыми навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения.						
Уровень 3	ИД-1. владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения, но допускает некоторые неточности.						
Уровень 4	ИД-1. владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения.						
Уровни сформированности компетенций							
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий				
Оценки формирования компетенций							
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4				
Характеристика сформированности компетенции							
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач				
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
Раздел 1. 1							
1.1	Энергетика и кинетика химических процессов в организме. Свойства дисперсных систем и растворов биополимеров	Лек	3	4	ОПК-1		
1.2	Буферные системы. Характеристика коллоидных систем. Поверхностные явления и адсорбция. Гели	Лек	3	2	ОПК-1	2	Лекция-визуализация
1.3	Аминокислоты. Химический состав белков, строение белковой молекулы. Свойства и функции белков	Лек	3	2	ОПК-1		
1.4	Методы исследования в биохимии. Техника безопасности. Основы физической и коллоидной химии	Пр	3	2	ОПК-1	2	Работа в малых группах. Контрольные вопросы для проведения устного опроса
1.5	Осмоз. Осмотическое давление	Пр	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса

1.6	Свойства дисперсных систем и растворов биополимеров	Ср	3	8	ОПК-1		Работа с литературой и интернет ресурсами. Составление опорного конспект. Выполнение конспекта
1.7	Буферные системы	Ср	3	8	ОПК-1		Работа с литературой и интернет ресурсами. Составление опорного конспект. Решение ситуационных задач
Раздел 2. 2							
2.1	Углеводы. Моно-, ди-, полисахариды. Свойства и функции углеводов	Лек	3	4	ОПК-1		
2.2	Липиды. Классификация липидов. Свойства и функции липидов.	Лек	3	4	ОПК-1		
2.3	Буферные растворы	Лаб	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
2.4	Определение осмотического давления расчетным способом	Пр	3	2	ОПК-1		Решение ситуационных задач
2.5	Водородный показатель и его биологическое значение. Определение рН.	Пр	3	2	ОПК-1	2	Контрольные вопросы для проведения устного опроса
2.6	Молекулярно-кинетические свойства коллоидных растворов	Ср	3	8	ОПК-1		Работа с литературой и интернет ресурсами. Составление опорного конспект. Выполнение конспекта
2.7	Электрокинетические свойства коллоидных растворов	Ср	3	10	ОПК-1		Работа с литературой и интернет ресурсами. Составление опорного конспект. Выполнение тестовых заданий
Раздел 3. 3							
3.1	Нуклеиновые кислоты. Химический состав ДНК и РНК. Ферменты. Свойства ферментов и их значение	Лек	3	4	ОПК-1		
3.2	Витамины. Классификация витаминов. Нарушения связанные с недостатком или отсутствием витаминов. Гормоны. Железы внутренней секреции и синтезируемые ими гормоны. Значение гормонов	Лек	3	4	ОПК-1		
3.3	Цветные реакции на белки и аминокислоты	Лаб	3	2	ОПК-1	2	Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.4	Свойства и функции углеводов. Качественные реакции на углеводы. Гидролиз крахмала	Лаб	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.5	Свойства жиров. Определение кислотного числа жира	Лаб	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.6	Определение нуклеиновых кислот	Лаб	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса

3.7	Факторы, влияющие на действие ферментов	Лаб	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.8	Количественное определение витамина С	Лаб	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.9	Аминокислоты-структурные элементы белков	Пр	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.10	Физико-химические свойства белков	Пр	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.11	Номенклатура и классификация белков	Пр	3	2	ОПК-1		Выполнение тестовых заданий
3.12	Углеводы. Моно-, ди-, полисахариды. Свойства и функции углеводов	Пр	3	2	ОПК-1	2	Работа в малых группах. Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.13	Липиды Классификация липидов. Свойства и функции липидов	Пр	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного
3.14	Нуклеиновые кислоты. Химический состав ДНК и РНК	Пр	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.15	Ферменты. Свойства ферментов и их значение	Пр	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.16	Витамины. Гормоны	Пр	3	2	ОПК-1	2	Работа в малых группах. Контрольные вопросы для проведения устного опроса
3.17	Углеводы. Моно-, ди-, полисахариды. Свойства и функции углеводов	Ср	3	10	ОПК-1		Работа с литературой и интернет ресурсами. Составление доклада. Выполнение конспекта
3.18	Гормоны. Железы внутренней секреции и синтезируемые ими гормоны. Значение гормонов	Ср	3	10	ОПК-1		Работа с литературой и интернет ресурсами. Составление опорного конспект. Решение ситуационных задач
Раздел 4. 4							
4.1	Обмен веществ. Биологическое окисление. Окислительное фосфорилирование	Лек	3	4	ОПК-1	2	
4.2	Обмен белков, жиров, углеводов	Лек	3	4	ОПК-1		
4.3	Гидролиз глицеридов липазой	Лаб	3	2	ОПК-1	2	Контрольные вопросы для проведения устного опроса
4.4	Обмен веществ. Биологическое окисление. Окислительное фосфорилирование	Пр	3	2	ОПК-1		Выполнение тестовых заданий
4.5	Обмен углеводов	Пр	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
4.6	Обмен липидов	Пр	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
4.7	Обмен простых и сложных белков	Пр	3	2	ОПК-1		Контрольные вопросы для проведения устного опроса
4.8	Обмен углеводов	Ср	3	10	ОПК-1		Работа с литературой и интернет ресурсами. Составление опорного конспекта. Выполнение конспекта

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Горчаков Э.В., Багамаев Б.М., Федота Н.В., Оробец В. А. Основы биологической химии [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство СтГау "Агрус", 2017. - 208 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=314551
Л1.2	Ауэрман Т. Л., Генералова Т. Г., Сусянок Г. М. Основы биохимии [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 400 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=329662

Дополнительная литература

Л2.1	Родин В. В. Основы физической, коллоидной и биологической химии [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2012. - 124 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=48678
Л2.2	Древин В.Е., Спивак М., Комарова В. Биологическая и физколлоидная химия [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для студентов направления 36.03.02.62 «Зоотехния» : Учебно-методическая литература. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 152 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=165693
Л2.3	Плакунов В.К., Николаев Ю.А. Основы динамической биохимии [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательская группа "Логос", 2020. - 216 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=367488

Методическая литература

Л3.1	Дагбаева Т. Ц., Семенова Е. Г., Раднаева Т. В., Балданова А. Н., Ламажапова Г. П. Биологическая химия: учебно-методическое пособие. - Улан-Удэ: БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2022. - 103
------	--

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
123	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
125а	Учебная лаборатория по биохимии сельскохозяйственной продукции Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (125 а)	24 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды, шкаф вытяжной общего назначения ПР.ШВ.123.215.К12, шкаф вытяжной общего назначения ПР.ШВ.123.215.К12, мойка полипропилен, вентилятор осевой, фотоколориметр КФК-3КМ, весы аналитические DA-124С, штатив лабораторный ПЭ-2710 для бюреток, мешалка магнитная Elmi MS-01, спектофотометр Юнико 1201	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
120	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды. 1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-РСМ РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видеоувеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevy с большими	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	
130	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (130)	1 рабочее место, шкаф для химреактивов – 3 шт., стол письменный – 2 шт., сейф металлический – 1 шт.	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
349	Помещение для самостоятельной работы (349)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивный панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С -Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR, программный комплекс мультимит Эксперт	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/
--	---

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

Биологическая химия : методические рекомендации по изучению дисциплины, для самостоятельной работы и выполнения контрольных работ для обучающихся сельскохозяйственных вузов / М-во сел.хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; Сост-ли: Семенова Е. Г., Дагбаева Т. Ц. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА имени В.Р. Филиппова, 2019. - 60 с.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины

Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/

3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Семенова Елена Георгиевна	доцент	доцентк.т.н.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Дагбаева Туяна Цырендашиевна	доцент	доцентк.т.н.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Раднаева Татьяна Валерьевна	ассистент	

ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;

- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;

- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);

- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;

- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);

- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;

- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

1. Перечень вопросов к экзамену
2. Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
3. Темы конспектов
4. Комплект тестовых заданий
5. Ситуационные задачи по дисциплине (модулю)
6. Темы заданий для работы в малых группах

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Биологическая химия

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов,

	утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	(Письменный, устный)
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает все разделы дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к экзамену

1. β-окисление ненасыщенных жирных кислот.
2. Авитаминоз, гипервитаминоз, гиповитаминоз (примеры) .
3. Биосинтез нуклеиновых кислот: биосинтез пуриновых и пиримидиновых нуклеотидов, полинуклеотидов ДНК и РНК .
7. Взаимосвязь обмена углеводов, липидов и белков .
8. Водорастворимые витамины: представители, роль для организма, признаки гиповитаминоза .
9. Гликогенолиз и его биологическое значение.
10. Гликолиз, его биологическое значение, последовательность реакций гликолиза в анаэробных условиях. Энергетический выход или КПД гликолиза .
11. Глюкоза - важнейший метаболит углеводного обмена. Общая схема источников и путей расходования глюкозы в организме.
12. Глюкозо-6-фосфат, схема путей его образования и использования в организме .
13. Гнилостное разложение белков в кишечнике .
14. Дисахариды: краткая характеристика отдельных представителей, биологическая роль в организме .
15. Жирорастворимые витамины: представители, роль для организма, признаки гиповитаминоза .
1. Краткая характеристика гомо- и гетерополисахаридов. Их биологическое и физиологическое значение .
2. Минеральные вещества: макро- и микроэлементы, роль для организма .
3. Моносахариды, краткая характеристика отдельных представителей, биологическая роль .
4. Насыщенные жирные кислоты, их биологическая роль .
5. Ненасыщенные жирные кислоты, их физико-химические свойства и значение для клеток. Незаменимые липидные факторы питания .
6. Обмен минеральных веществ: всасывание, промежуточный обмен, конечный обмен .
7. Обратимость действия ферментов .
8. Общая характеристика нуклеиновых кислот .
9. Общие свойства и биологическая роль витаминов.
10. Общие свойства ферментов .
11. Особенности переваривания белков у жвачных животных .
12. Особенности переваривания углеводов у жвачных животных.
13. Переваривание белков: ферменты, участвующие в процессе, пищеварительные секреты.
14. Переваривание углеводов.
15. Пищеварительные ферменты .
16. Пищевые жиры и их переваривание. Всасывание продуктов переваривания .
17. Природа ферментов, их роль в организме .
18. Пути обезвреживания токсичных продуктов распада белков .
19. Реакции превращения аминокислот в организме .
20. Роль гормонов для организма .
21. Специфичность действия ферментов .
22. Углеводы: функции в организме, классификация .
23. Уровни структурной организации белковой молекулы .
24. Участие витаминов в обмене веществ .
25. Участие отдельных аминокислот в обменных процессах .
26. Физико-химические свойства белков .
27. Характеристика макроэлементов .
28. Характеристика микроэлементов .
29. Химическая природа и источники витаминов .
30. Цикл трикарбоновых кислот и его биологическое значение .

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Тема 1. Свойства растворов электролитов и неэлектролитов. Осмос и осмотическое давление. Биологическое значение осмоса.

1. Что такое осмос и осмотическое давление?
2. Какие растворы называются изотоническими?
3. Что такое гипо- и гипертонические растворы?
4. Какое давление называется онкотическим?

Тема 2. Ионное произведение воды. рН среды

1. Что называется ионным произведением воды?
2. В каких пределах изменяется концентрация водородных и гидроксильных ионов в разбавленных водных растворах?
3. Что такое рН?
4. Какое влияние рН среды на биологические процессы в организме?
5. Что называется буферным действием?
6. Какие растворы называются буферными?
7. Опишите биологическую роль буферных систем крови.
8. Что называется буферной емкостью?

Тема 3. Коллоидные растворы, как особая дисперсная система. Методы получения коллоидного состояния вещества.

1. Растворы высокомолекулярных соединений и их свойства.
2. Чем отличаются растворы высокомолекулярных соединений от коллоидных растворов?
3. Что называется изоэлектрическим состоянием белка?
4. Что называется изоэлектрической точкой белка (ИЭТ)?
5. Как изменяются свойства белков в изоэлектрическом состоянии?
6. Что называется высаливанием?
7. Чем высаливание отличается от коагуляции и что между ними общего?
8. Коллоидная защита и ее роль в биологических процессах

Тема 4. Аминокислоты. Химический состав белков, строение белковой молекулы. Свойства и функции белков

1. Что такое белки? Каковы их элементный состав, содержание в пищевом растительном сырье?
2. На каких свойствах белков основаны их качественное обнаружение и количественное определение? Назовите цветные реакции на белки.
3. Как можно определить аминокислотный состав белков?
4. Какие аминокислоты называются протеиногенными? Их общее число, строение и свойства. Заменяемые и незаменимые аминокислоты.
5. Принципы классификации аминокислот. Гидрофильные (полярные) и гидрофобные (неполярные) аминокислоты, их характеристика и место расположения в молекуле белка радикалов этих аминокислот.
6. Классификация аминокислот по строению радикалов, по наличию аминных и карбоксильных групп.
7. Что такое пептиды и полипептиды? Строение белков. Ковалентные связи в молекуле белка. Функциональные группы в белках. Полноценные и неполноценные белки.
8. Какие нековалентные связи имеются в молекуле белка? Характеристика и схема образования этих связей.
9. Объясните первичную, вторичную, третичную и четвертичную структуры белковой молекулы. Какие связи поддерживают каждую из этих структур? Нативная конформация белков.
10. Что такое денатурация белков? Какие факторы её вызывают? Роль денатурации в пищевой и ферментной промышленности.
11. Относительная молекулярная масса белков. Растворимость и осаждаемость белков. Какие факторы обуславливают устойчивость раствора белка?
12. Каким образом производят выделение, разделение и очистку белков? Что такое диализ и высаливание?
13. Амфотерность и изоэлектрическая точка белков. Кислые и основные белки. Электрофорез и его практическое применение.
14. Принципы классификации белков. Характеристика простых белков растительных организмов, их технологическое значение. Содержание этих белков в зёрнах злаковых и бобовых культур.
15. Сложные белки растительных организмов, их химический состав и биологическая роль.

Тема 5. Углеводы

1. Классификация углеводов. Углеводы картофеля, зерна, муки, крупы.
2. Какие моносахариды – гексозы и их производные встречаются в растениях и каковы их свойства? Что такое пентозы?
3. Какие дисахариды встречаются в растениях и каковы их свойства? Инвертный сахар. Восстанавливающие и невосстанавливающие сахара.
4. Строение, свойства, биологическое и пищевое значение крахмала.
5. Строение и использование в пищевой промышленности пектиновых веществ.
6. Ферментативные превращения моносахаридов в растениях. Что такое нуклеотидные производные сахаров?
7. Какие ферменты катализируют гидролиз сахарозы, мальтозы, лактозы? Источники этих ферментов.
8. Основные пути ферментативного распада крахмала. Роль амилаз в пищевой промышленности.
9. Биосинтез сахарозы и крахмала в растениях.

Тема 6. Липиды. Классификация липидов

Свойства и функции липидов

1. Определение и биологическая роль липидов.

2. Строение, свойства, содержание в растениях нейтральных жиров (ацилглицеринов) и восков. Прогоркание жиров. Липоксигеназа.

3. Строение, свойства и роль в пищевой промышленности фосфатидов (лецитинов и кефалинов).

4. Строение и биологическая роль каротиноидов и растительных стероидов.

5. Ферментативный гидролиз нейтральных жиров и фосфолипидов.

Тема 7. Нуклеиновые кислоты. Химический состав ДНК и РНК

1. Дайте определение нуклеиновым кислотам. Какие Вам известны виды нуклеиновых кислот, в чём их сходство и отличие?

2. Какие Вы знаете пуриновые и пиримидиновые основания, входящие в состав нуклеиновых кислот? Напишите их формулы.

3. Назовите нуклеозиды и нуклеотиды, входящие в состав РНК и ДНК. Напишите их формулы.

4. Напишите формулы АДФ, АТФ, УДФ, УТФ, ЦТФ, ГТФ.

5. РНК, её состав, строение, типы, биологическая роль.

6. ДНК, её состав, строение, биологическая роль. Принцип комплементарности, правило Чаргаффа.

7. Охарактеризуйте свободные мононуклеотиды клетки, играющие важную энергетическую роль в клетках.

Строение АТФ, НАД⁺, НАДФ, ФМН, ФАД, коэнзима А, их биологическая роль.

Тема 8. Биологически активные вещества. Ферменты.

Свойства ферментов и их значение.

1. Что такое ферменты? Какова их роль в живом организме и промышленности? Иммуобилизованные ферменты.

2. Методы выделения и очистки ферментов. Единицы активности ферментов.

3. Каковы химическая природа и строение ферментов? Коферменты и простетические группы, их строение.

4. Что такое активный центр ферментов? Каков принцип его организации у одно- и двухкомпонентных ферментов?

5. В чём заключается специфичность ферментов? Назовите виды специфичности и приведите примеры.

6. Как зависит активность ферментов от рН и температуры? Назовите оптимальные значения рН и температуры для отдельных ферментов.

7. Как зависит скорость ферментативной реакции от количества субстрата и фермента? Константа Михаэлиса.

8. Каков механизм действия ферментов? Обратимость действия.

9. Что такое активаторы и ингибиторы ферментов? Каков механизм их действия?

10. Номенклатура и классификация ферментов. Назовите классы ферментов и типы катализируемых ими реакций.

11. К какому классу относятся и как называются ферменты, катализирующие гидролиз белков, жиров, углеводов?

12. Назовите различия между лиазами, лигазами, изомеразам, трансферазами.

Тема 9. Витамины. Классификация витаминов

1. Какие соединения называют витаминами? Принципы их классификации и номенклатура.

2. Строение и биологическое значение витаминов А и Д. Провитамины этих витаминов.

3. Строение и каталитические функции витаминов В1 и В2.

4. Почему витамин С обладает кислыми свойствами? Как сохранить витамин С в пищевых продуктах?

5. Строение и каталитические функции витамина РР.

6. Какими индивидуальными веществами представлен витамин В6? В составе каких ферментов он выполняет свою биологическую роль.

7. Какой витамин входит в состав кофермента А?

8. Химическая природа витамина Е. Для каких целей витамин Е используется в пищевой промышленности?

Тема 10. Гормоны. Железы внутренней секреции и синтезируемые ими гормоны. Значение гормонов

1. Назовите гормоны производные аминокислот.

2. Укажите гормоны стероидной природы.

3. Охарактеризуйте гормоны белки инсулин и глюкагон поджелудочной железы.

4. Перечислите пептидные гормоны.

5. Что представляют из себя простагландины, относятся ли они к гормонам?

Тема 11. Обмен веществ. Обмен углеводов. Гликолиз. Биологическое окисление. Цикл Кребса. Окислительное фосфорилирование

1. Что такое брожение и дыхание?

2. Каков химизм спиртового и молочнокислого брожения;

3. Что такое дыхательный коэффициент? От каких факторов зависит интенсивность дыхания? Влияние интенсивности дыхания на сохранность пищевого растительного сырья.

4. Каков механизм окислительного и неокислительного декарбоксилирования пировиноградной кислоты? Какие продукты образуются в результате этих видов декарбоксилирования пировиноградной кислоты?

5. Цикл Кребса и его биологическое значение.

6. Что представляет собой цепь переноса водорода и электронов на кислород? Что такое окислительное фосфорилирование?

7. В чём заключается взаимосвязь процессов брожения и дыхания? Каково значение ПВК в химизме брожения и дыхания?

8. Энергетическое значение анаэробного и аэробного распада глюкозы.

Тема 12. Окисление жиров. β -окисление жирных кислот

1. Ферментативный гидролиз нейтральных жиров и фосфолипидов.

2. Биосинтез глицерина и жирных кислот растениями.

3. Окисление глицерина и жирных кислот в растительных организмах.

4. Что происходит с глицерином и жирными кислотами, образующимися при гидролизе жира в процессе прорастания семян масличных культур?

5. Биосинтез нейтральных жиров (ацилглицеринов) и фосфолипидов в растениях.

Тема 13. Обмен белков. Дезаминирование, декарбоксилирование

1. Роль нуклеиновых кислот в биосинтезе белков. Рибосомы.
2. Переваривание белков в желудочно-кишечном тракте животных.
3. Биосинтез белка; указать основные этапы.
4. Строение и биологическая роль ДНК и РНК.
5. Превращение аминокислот.
6. Гликонеогенез.
7. Синтез и распад пуриновых и пиримидиновых оснований и нуклеотидов.
8. Ключевые реакции и их роль в обмене веществ.

Темы конспектов

1. Краткая характеристика гомо- и гетерополисахаридов. Их биологическое и физиологическое значение.
2. Минеральные вещества: макро- и микроэлементы, роль для организма
3. Моносахариды, краткая характеристика отдельных представителей, биологическая роль
4. Насыщенные жирные кислоты, их биологическая роль.
5. Ненасыщенные жирные кислоты, их физико-химические свойства и значение для клеток. Незаменимые липидные факторы питания.
6. Обмен минеральных веществ: всасывание, промежуточный обмен, конечный обмен
7. Обратимость действия ферментов
8. Общая характеристика нуклеиновых кислот
9. Общие свойства и биологическая роль витаминов
10. Общие свойства ферментов
11. Особенности переваривания белков у жвачных животных
12. Особенности переваривания углеводов у жвачных животных
13. Переваривание белков: ферменты, участвующие в процессе, пищеварительные секреты
14. Переваривание углеводов
15. Пищеварительные ферменты
16. Пищевые жиры и их переваривание. Всасывание продуктов переваривания
17. Природа ферментов, их роль в организме
18. Пути обезвреживания токсичных продуктов распада белков
19. Реакции превращения аминокислот в организме
20. Роль гормонов для организма
21. Специфичность действия ферментов
22. Углеводы: функции в организме, классификация
23. Уровни структурной организации белковой молекулы
24. Участие витаминов в обмене веществ
25. Участие отдельных аминокислот в обменных процессах
26. Физико-химические свойства белков
27. Характеристика макроэлементов
28. Характеристика микроэлементов
29. Химическая природа и источники витаминов
30. Цикл трикарбоновых кислот и его биологическое значение
31. Энергетика и кинетика химических процессов в организме
32. Свойства дисперсных систем и растворов биополимеров
33. Буферные системы
34. Молекулярно-кинетические свойства коллоидных растворов
35. Электрокинетические свойства коллоидных растворов
36. Поверхностные явления и адсорбция. Гели
37. Нуклеиновые кислоты. Химический состав ДНК и РНК
38. Гормоны. Железы внутренней секреции и синтезируемые ими гормоны. Значение гормонов
39. Обмен углеводов
40. Обмен липидов
41. Обмен простых и сложных белков
42. Минеральный и водный обмен

Комплект тестовых заданий

Вариант 1

1. Ферменты – это:
 - а) катализаторы углеводной природы;
 - б) катализаторы белковой природы;
 - в) катализаторы неорганической природы;
 - г) катализаторы липидной природы.
2. Как называется небелковая часть сложного фермента, отвечающая за катализ?
 - а) Кофермент;
 - б) апофермент.
3. К какому классу относятся ферменты, катализирующие реакции переноса функциональных групп и молекулярных остатков с одной молекулы на другую?
 - а) Гидролазы;
 - б) трансферазы;
 - в) оксидоредуктазы;
 - г) изомеразы.
4. Как называется центр фермента, в котором происходит присоединение субстрата?

- а) Каталитический; б) аллостерический;
 в) субстратный; г) активный.
5. Ферменты, катализирующие расщепление химических связей без присоединения воды, относятся к классу:
 а) трансфераз; б) лигаз;
 в) лиаз; г) гидролаз;
 д) изомераз.
6. К какому классу относится фермент алкогольдегидрогеназа с индексом КФ 1.1.1.1?
 а) Гидролазы; б) трансферазы;
 в) изомеразы; г) оксидоредуктазы.
7. Укажите соответствие номера и названия класса ферментов:
 название класса: номер класса:
 а) лигазы; 1) 4;
 б) лиазы; 2) 5;
 в) изомеразы; 3) 6.
8. Какой фермент обладает абсолютной специфичностью:
 а) Химотрипсин
 б) Пепсин
 в) Уреаза
 г) Липаза
 д) L-оксидаза
9. Как называется участок молекулы фермента, ответственный одновременно и за присоединение вещества, подвергающегося ферментативному действию, и за осуществление ферментативного катализа:
 а) Гидрофобный центр
 б) Каталитический центр
 в) Активный центр
 г) Адсорбционный центр
 д) Аллостерический центр
10. При каком рН большинство ферментов проявляют максимальную активность:
 а) Кислом рН=1.5-2.0
 б) Щелочном, рН=8.0-9.0
 в) Близком к нейтральному
 г) Только при рН=7⁰
11. Какие изоферменты лактатдегидрогеназы локализованы преимущественно в печени:
 а) ЛДГ1
 б) ЛДГ2
 в) ЛДГ3
 г) ЛДГ4
 д) ЛДГ5
12. Как ферменты влияют на энергию активации:
 а) Увеличивают
 б) Уменьшают
 в) Не изменяют
13. К какому классу относятся ферменты, катализирующие внутримолекулярный перенос группы:
 а) Оксидоредуктазы
 б) Лиазы
 в) Изомеразы
 г) Трансферазы
14. Какое значение рН является оптимальным для пепсина:
 а) 1-2
 б) 3-5
 в) 5-7
 г) Близкое к нейтральному
15. Сродство фермента к субстрату характеризует:
 а) Константа седиментации
 б) Константа Михаэлиса
 в) Константа равновесия

Вариант 2

1. Холоферментом называют:
 а) надмолекулярный комплекс;
 б) простой фермент;
 в) сложный фермент;
 г) фермент – субстратный комплекс.
2. Как называется белковая часть сложного фермента?
 а) Кофермент; б) апофермент.
3. К какому классу относятся ферменты, катализирующие окислительно-восстановительные процессы?
 а) Гидролазы; б) трансферазы;
 в) оксидоредуктазы; г) изомеразы.

4. Как называется центр фермента, отвечающий за катализ?
 а) Каталитический; б) аллостерический;
 в) субстратный; г) активный.
5. Ферменты, катализирующие синтез биологических молекул с участием АТФ, относятся к классу:
 а) трансфераз; б) лигаз;
 в) лиаз; г) гидролаз;
 д) изомераз.
6. К какому классу относится фермент амилаза с индексом КФ 3.2.1.1?
 а) Гидролазы; б) трансферазы;
 в) изомеразы; г) оксидоредуктазы.
7. Укажите соответствие номера и названия класса ферментов:
 название класса: номер класса:
 а) трансферазы; 1) 1;
 б) гидролазы; 2) 2;
 в) оксидоредуктазы; 3) 3.
8. Ферментом мембранного происхождения в сыворотке крови является:
 а) Липаза
 б) гамма-глутаминилтрансфераза
 в) Орнитинкарбамоилтрансфераза
 г) Гексокиназа
9. Для заместительной терапии используются ферменты:
 а) Лактатдегидрогеназа
 б) Катехол-О-метилтрансфераза
 в) Пепсин
 г) Фосфолипаза С
10. К аминокислотам с гидрофобными радикалами относятся:
 а) лейцин
 б) валин
 в) аспарагиновая кислота
 г) лизин
 д) аргинин
11. Радикалы аминокислот взаимодействуют при образовании:
 а) первичной структуры
 б) вторичной структуры
 в) третичной структуры
12. Какие реакции будут положительны с пептидом цис-фен-глу-три:
 а) биуретовая
 б) ксантопротеиновая
 в) Фоля
13. В образовании водородных связей могут участвовать радикалы аминокислот:
 а) асн
 б) глн
 в) сер
 г) ала
 д) лей
14. Порядок чередования аминокислот в белках обуславливает:
 а) первичная структура
 б) вторичная структура
 в) третичная структура
 г) четвертичная структура
15. Наименование структуры, стабилизируемой водородными связями между пептидными группировками:
 а) первичная
 б) вторичная
 в) третичная
 г) четвертичная

Вариант 3

1. Апоферментом называют:
 а) небелковую часть сложного фермента;
 б) белковую часть сложного фермента;
 в) сложный фермент;
 г) вещество, подвергающееся ферментативному воздействию.
2. К какому классу относятся ферменты, катализирующие процессы изменения геометрической или пространственной конфигурации молекул?
 а) Гидролазы; б) трансферазы;
 в) оксидоредуктазы; г) изомеразы.
3. Как называется центр фермента, при присоединении к которому какого-либо низкомолекулярного вещества изменяется активность фермента?
 а) Каталитический; б) аллостерический;

- в) субстратный; г) активный.
4. Ферменты, катализирующие процессы декарбоксилирования органических веществ, относятся к классу:
- а) трансфераз; б) лигаз;
в) лиаз; г) гидролаз;
д) изомераз.
5. К какому классу относится фермент лактатдегидрогеназа с индексом КФ 1.1.1.27?
- а) Гидролазы; б) трансферазы;
в) изомеразы; г) оксидоредуктазы.
6. Клеточные ферменты, локализованные в цитоплазме, проявляют максимальную активность при рН, близком:
- а) 7; б) 2-3; в) 4-5; г) 9-10.
7. Укажите соответствие номера и названия класса ферментов:
- название класса: номер класса:
а) трансферазы; 1) 1;
б) оксидоредуктазы; 2) 2;
в) изомеразы; 3) 5.
8. Для ферментов обладающих абсолютной специфичностью характерно:
- а) превращение одного единственного субстрата
б) превращение группы субстратов с одинаковым типом связей
в) превращение стереоизомеров одного типа
9. Для точного количественного определения величины максимальной скорости реакции предпочтителен график, построенный по уравнению:
- а) Михаэлиса-Ментен
б) Холдейна-Бриггса
в) Лайнуивера-Бэрка
10. Для точного количественного определения величины константы Михаэлиса предпочтителен график построенный по уравнению:
- а) Михаэлиса-Ментен
б) Холдейна-Бриггса
в) Лайнуивера-Бэрка
11. Линейная зависимость скорости реакции от концентрации фермента достигается при:
- а) недостатке субстрата
б) равном количестве субстрата и фермента
в) избытке субстрата
12. Какие цветные реакции можно использовать для обнаружения белков:
- а) биуретовую
б) ксантопротеиновую
в) Миллона
г) Либермана-Бурхарда
13. Превращения пирувата в лактат отличаются по скорости в мышце сердца и печени, поскольку лактатдегидрогеназа в этих органах:
- а) представлена разными изоформами
б) имеет разные кофакторы
в) расположена в разных компартментах
14. Реакция $\text{асп} + \text{тРНК} + \text{АТФ} \rightarrow \text{Расп-тРНК} + \text{АМФ} + \text{ФФ}$ катализируется ферментами класса:
- а) оксидоредуктаз
б) трансфераз
в) гидролаз
г) лиаз
д) изомераз
е) лигаз
15. Реакция $\text{алкоголь} + \text{НАД}^+ \rightarrow \text{ацетальдегид} + \text{НАДН} + \text{H}^+$ катализируется ферментом класса:
- а) оксидоредуктазы
б) трансферазы
в) гидролазы
г) лиазы
д) изомеразы
е) лигазы

Ситуационные задачи по дисциплине (модулю)

1. При изучении состава тетрапептида получено: 1) N-конец образован цистеином и в составе пептида имеются триптофан, пролин, серин; 2) после гидролиза тетрапептида хомотрипсинов остается трипептид, содержащий триптофан, цистеин, пролин.

Вопрос: Определите последовательность аминокислот в тетрапептиде.

2. Многие заболевания в своем развитии приводят к накоплению в плазме крови таких кислот, как молочная, ацетоуксусная и β -гидрооксимасляная. Накопление может быть настолько интенсивным, что говорят о возникновении ацидоза, то есть закисление крови ниже нормы (рН 7,3667,44).

Вопрос: Объясните, в чем состоит опасность ацидоза для организма.

3. Белки, входящие в рацион молодых белых крыс, содержат только перечисленные аминокислоты Тир, Гис, Лиз, Три, Фен, Ала, Сер, Гли, Вал, Лей.

Вопрос: Могут ли возникнуть нарушения в их развитии, почему?

4. При изготовлении сыра для быстрого створаживания молока к нему добавляют очищенный желудочный сок телят.

Вопрос: Назовите цель такого процесса.

5. Жвачные животные (например, коровы, лошади, овцы и козы) используют микроорганизмы для предварительного переваривания целлюлозы травянистых растений и листьев деревьев. В отличие от других животных в питании жвачных должен присутствовать в больших количествах кобальт. В тех местах, где содержание кобальта в почве невелико (например, в Австралии), это представляет серьезную проблему для скотоводства.

Вопрос: Объясните, почему в питании жвачных животных должен присутствовать кобальт.

6. На рубеже XIX – XX веков в Австралии стали гибнуть тысячи овец от так называемой кустарниковой болезни.

Поскольку болезнь была похожа на малокровие, то животным стали давать препараты железа. Однако лечение помогало только в случае наличия в препаратах примеси кобальта.

Вопрос 1: Укажите причину анемии у животных.

Вопрос 2: Почему препараты железа с примесью кобальта оказывали положительное действие?

7. Что такое осмос и Осмотическое давление? Вычислите осмотическое давление раствора глюкозы при 37°C, если в 100 г воды растворено 0,18 г глюкозы.

8. Какие растворы называются изотоническими? Являются ли изотоническими (при $t = 20^\circ\text{C}$) растворы, содержащие в 100 г воды: а) 1,8 г глюкозы, б) 0,92 г глицерина?

9. Что такое гипо и гипертонические растворы? Какой из указанных растворов является гипотоническим по отношению к другому, если в 100 г воды содержится: а) 1,8 г глюкозы, б) 1,71 г сахарозы при одинаковой температуре?

10. Какое давление называется онкотическим? 1 г белка растворен в 100 г воды при 25°C. Чему равно осмотическое давление раствора, если молекулярная масса белка составляет 10000?

11. Что называется ионным произведением воды? В каких пределах изменяется концентрация водородных и гидроксильных ионов в разбавленных водных растворах? Вычислите концентрацию гидроксильных ионов, если $\text{pH} = 5$.

12. Что такое pH? Влияние pH среды на биологические процессы в организме. Вычислите pH раствора, если концентрация гидроксильных ионов равна 10^5 .

13. Что называется буферным действием? Вычислите pH буферного раствора, состоящего из 3 мл уксусной кислоты и 12 мл ацетата натрия одинаковой концентрации. Константа электролитической диссоциации уксусной кислоты равна $1,85 \cdot 10^5$.

14. Какие растворы называются буферными? Вычислите pH буферного раствора, состоящего из 4 мл угольной кислоты и 16 мл гидрокарбоната натрия одинаковой концентрации. Константа электролитической диссоциации угольной кислоты равна $3,7 \cdot 10^7$.

15. Опишите биологическую роль буферных систем крови. Вычислите pH буферного раствора, состоящего из 10 мл дигидрофосфата натрия и 5 мл гидрофосфата натрия. Константа электролитической диссоциации иона H_2PO_4 равна $1,54 \cdot 10^7$.

16. Что называется буферной емкостью? В чем выражают буферную емкость? Вычислите pH буферного раствора, состоящего из 8 мл молочной кислоты и 4 мл молочнокислого натрия. Константа электролитической диссоциации молочной кислоты равна $1,8 \cdot 10^5$.

17. Что называется изоэлектрическим состоянием белка? Как заряжены частицы белка при $\text{pH} = 4,0$ и $\text{pH} = 8,5$, если изоэлектрическая точка этого белка равна 5,5?

18. Объясните механизм образования электрического заряда на поверхности белковой молекулы. Как заряжены частицы белка при $\text{pH} = 4,0$ и $\text{pH} = 9,0$, если изоэлектрическая точка этого белка равна 8,5?

19. Что называется изоэлектрической точкой белка (ИЭТ)? ИЭТ альбумина равна 4,8. Белок помещен в буферный раствор с $\text{pH} = 5,5$. Как будут заряжены частицы альбумина?

20. Как изменяются свойства белков в изоэлектрическом состоянии? Желатин помещен в буферный раствор с $\text{pH} =$

3. Определите знак заряда частиц желатина, если изоэлектрическая точка его 4,7.

21. В состав белков пищи, которую скармливали животным входили пептиды следующего состава:

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Ала—Сер—Гли—Тир—Гис—Фен—Лиз—Три—Вал—Лей.

А. Назовите ферменты (и номер соответствующей связи), которые расщепляют эти пептиды:

1) в желудке;

2) в просвете тонкого кишечника;

3) в слизистой тонкого кишечника (в кишечной кайме).

Темы заданий для работы в малых группах

1. Методы исследования в биохимии. Техника безопасности. Основы физической и коллоидной химии

2. Осмос. Осмотическое давление

3. Определение осмотического давления расчетным способом

4. Водородный показатель и его биологическое значение. Определение pH.

5. Буферные растворы

6. Аминокислоты—структурные элементы белков

7. Цветные реакции на белки и аминокислоты

8. Физико-химические свойства белков

9. Номенклатура и классификация белков

10. Углеводы. Моно-, ди-, полисахариды. Свойства и функции углеводов

11. Свойства и функции углеводов. Качественные реакции на углеводы. Гидролиз крахмала

12. Липиды Классификация липидов. Свойства и функции липидов.

13. Свойства жиров. Определение кислотного числа жира

14. Нуклеиновые кислоты. Химический состав ДНК и РНК
15. Определение нуклеиновых кислот
16. Ферменты. Свойства ферментов и их значение
17. Факторы, влияющие на действие ферментов
18. Витамины. Гормоны
19. Количественное определение витамина С
20. Качественные реакции на гормоны
21. Обмен веществ. Биологическое окисление. Окислительное фосфорилирование
22. Обмен углеводов
23. Обмен липидов
24. Гидролиз глицеридов липазой
25. Обмен простых и сложных белков
26. Взаимосвязь между обменами белков, жиров и углеводов.
27. Водно-солевой обмен

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к экзамену

Оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний. Студент исчерпывающим образом ответил на вопросы экзаменационного билета. Задача решена правильно, студент способен обосновать выбранный способ и пояснить ход решения задачи.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности. При ответе на вопросы экзаменационного билета студентом допущены несущественные ошибки. Задача решена правильно или ее решение содержало несущественную ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой. При ответе на экзаменационные вопросы и при выполнении экзаменационных заданий обучающийся допускает погрешности, но обладает необходимыми знаниями для устранения ошибок под руководством преподавателя. Решение задачи содержит ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– использование дополнительного материала;

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)

Задачи репродуктивного уровня

Задачи реконструктивного уровня

Задачи творческого уровня

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота знаний теоретического контролируемого материала;
- полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;
- умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- полнота и правильность выполнения задания.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.

**Критерии оценивания контрольной работы темы эссе
(рефератов, докладов, сообщений)**

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
--	----------------------------------

86-100 баллов «отлично»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.</p> <p>Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>

Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
71-85 баллов «хорошо»	Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников
56-70 баллов «удовлетворительно»	Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.
Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач	
<p>Задание (я):</p> <p>Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку); - оригинальность подхода (новаторство, креативность); - применимость решения на практике; - глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения). <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерная шкала оценивания:</p>	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике
Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов	

Групповые творческие задания (проекты):

Индивидуальные творческие задания (проекты):

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- актуальность темы;
- соответствие содержания работы выбранной тематике;
- соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям;
- обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи;
- новизна полученных данных;
- личный вклад обучающихся;
- возможности практического использования полученных данных.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.
71-85 баллов «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношение к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обнование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			