

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 30.06.2022 16:14:48  
Уникальный программный идентификатор:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9571e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

07.12.2021 г.  
протокол № 5  
Зав. кафедрой Тихонов С.Л.

Утверждена  
Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования  
15 декабря 2021 г.  
протокол № 4  
Председатель  Карх Д.А.  
(подпись)



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Основы биохимии
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2022
Разработана: Доцент, д.т.н. Тихонова Н.В.	

Екатеринбург  
2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>4</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>4</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>10</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>10</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>11</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) Основы биохимии является формирование у студентов профессиональных компетенций, необходимых выпускникам для успешной последующей деятельности, на основе изучения организации живых систем и метаболических процессов на молекулярном уровне.

Изучение дисциплины обеспечивает реализацию требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по вопросам, связанным с изучением химического состава живых организмов, обмена веществ и энергии, их роли в поддержании жизни, а также ферментативных превращений, которые происходят при хранении продовольственного сырья и продуктов его переработки.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 5						
Экзамен	144	20	8	12	115	4

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-2 Знает базовые знания, полученные в области естественных наук

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2.ОПК-2 Умеет использовать их в профессиональной деятельности
	ИД-3.ОПК-2 Владеет навыками: теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 5		135					
Тема 1.	Введение в курс. Предмет и задачи курса биохимии. Разделы биохимии.	6	2			4	
Тема 2.	Белковые вещества Общая характеристика и биологическая роль белков.	12	2	6		4	
Тема 3.	Нуклеотиды Строение азотистых оснований, нуклеозидов и нуклеотидов	10	4	6			
Тема 4.	Ферменты Особенности ферментативного катализа, энергия активации.	16				16	
Тема 5.	Углеводы и углеводный обмен	16				16	
Тема 6.	Липиды и липидный обмен	20				20	
Тема 7.	Витамины и минеральные соединения Роль витаминов в питании человека и животных	20				20	
Тема 8.	Обмен азотсодержащих соединений	9				9	
Тема 9.	Взаимосвязь биохимических процессов их роль при хранении и переработке пищевого сырья	22				22	
Тема 10.	Применение основных законов и методы исследований химии и биологии для производства продукции общественного питания	4				4	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			

Тема 1-4	Тест (приложение 4)	Тест состоит из 15 вопросов	15 баллов
Тема 5-7	Кейс (приложение 4)	3 варианта кейсов. Кейс содержит теоретическое и практическое задание повышенной трудности на тему: "Углеводы"	10 баллов
Тема 8-10	Разноуровневые задачи (приложение 4)	4 варианта задач повышенной трудности на понимание темы : "Липиды".	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
5 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	Билет содержит 2 теоретических вопроса и практическое задание	100 баллов

### ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

Тема 1. Введение в курс. Предмет и задачи курса биохимии. Разделы биохимии. Роль и место биохимии в системе естественных наук, ее связь с практикой. Принципы функционирования живой материи. Основные биополимеры и их мономеры. Структурная организация клетки, состав органелл, их роль в процессах жизнедеятельности. Основные различия между животными и растительными клетками. Общая характеристика метаболических процессов. Пластический и энергетический обмен. Понятие о катаболизме и анаболизме.

Тема 2. Белковые вещества Общая характеристика и биологическая роль белков. Аминокислоты - мономеры белков, их строение и свойства. Полярные и неполярные, протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Образование пептидов, пептидная связь. Первичная, вторичная, третичная, четвертичная структуры белковых молекул, стабилизирующие связи. Основные физико-химические свойства белков. Амфотерность, изоэлектрическая точка, растворимость, осаждаемость, денатурация белков, меланоидинообразование. Роль этих процессов в технологии пищевых продуктов. Классификация и характеристика основных групп простых и сложных белков. Сбалансированные белки. Принципы выделения и очистки белков. Методы разделения белков и аминокислот.

Тема 3. Нуклеотиды Строение азотистых оснований, нуклеозидов и нуклеотидов Мононуклеотиды (АТФ, ФМН, КоА) и динуклеотиды (НАД, НАДФ, ФАД), их строение и биологическая роль. Полинуклеотиды – ДНК и РНК. История открытия ДНК. Строение ДНК, физико-химические свойства и биологическая роль ДНК. Типы РНК, их строение и роль.

#### 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 2. Белковые вещества Общая характеристика и биологическая роль белков.

Химическая природа белка. Методы разделения белков и аминокислот  
Выделение и осаждение белков из семян злаковых и бобовых  
Определение амилолитической активности муки

Тема 3. Нуклеотиды Строение азотистых оснований, нуклеозидов и нуклеотидов

Выделение и определение активности инвертазы

#### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Введение в курс. Предмет и задачи курса биохимии. Разделы биохимии. Современное биохимическое производство.

Тема 2. Белковые вещества Общая характеристика и биологическая роль белков. Современное промышленное производство белков.

Тема 4. Ферменты Особенности ферментативного катализа, энергия активации. Общие свойства ферментов. Представление о механизме действия ферментов. Понятие об активном и аллостерическом центрах фермента. Специфичность действия ферментов. Кофакторы. Номенклатура, классификация и шифр ферментов. Кинетика ферментативной реакции. Влияние физических и химических факторов на активность ферментов, конкурентное и неконкурентное ингибирование. Механизмы регуляции ферментативных процессов. Методы получения ферментов и изучения их активности.

Влияние температуры на скорость ферментативного и кислотного катализа

Влияние рН на скорость ферментативного катализа

Коллоквиум: Ферменты и нуклеотиды

Современное промышленное производство ферментов.

#### Тема 5. Углеводы и углеводный обмен

Общая характеристика и классификация углеводов. Анаэробная и аэробная стадии дыхания. Гликолиз, локализация и последовательность реакций, энергетический баланс. Спиртовое, молочнокислое, маслянокислое и другие виды брожений. Окислительное декарбоксилирование пировиноградной кислоты аэробами. Цикл ди- и трикарбоновых кислот, локализация реакций, биологическое значение. Окислительное фосфорилирование.

Энергетический баланс аэробной стадии дыхания.

Синтез углеводов. Фотосинтез как основной источник органических веществ на Земле. Суммарное уравнение. Фотосинтетические пигменты. Световые и темновые реакции. Биосинтез поли- и олигосахаридов. Биосинтез сахарозы, крахмала, гликогена, целлюлозы. Глюконеогенез.

Влияние активаторов и ингибиторов на активность ферментов

Специфичность действия ферментов

Определение активности амилаз по Вольгемуту

Коллоквиум: Углеводы, обмен углеводов.

#### Тема 6. Липиды и липидный обмен

Строение, свойства и функции липидов. Классификация липидов, их биологическая роль. Жирные кислоты как составная часть липидов. Нейтральные жиры и их свойства. Ферментативный гидролиз жиров. Липазы, характеристика их строения и действия. Липоксигеназа, ее свойства, механизм действия и роль в пищевой промышленности. Фосфолипиды. Химический и ферментативный гидролиз фосфолипидов. Участие фосфо-липидов в построении биологических мембран. Функции мембран в клетке. Сфинго- и гликолипиды. Воска и стероиды. Терпены и эфирные масла. Жирорастворимые витамины. Простагландины. Липопротеины. Строение основных классов липидов и их роль в организме. Распад и синтез липидов. Превращение жиров при созревании и прорастании семян и плодов.  $\beta$ -окисление жирных кислот и превращения глицерина. Биосинтез липидов. КоА, его роль в метаболизме жиров и фосфолипидов. Биосинтез жирных кислот, глицерина и триацилглицеринов. Использование жиров, фосфолипидов, восков и эфирных масел в пищевой и других отраслях промышленности.

Современное жировое производство.

#### Тема 7. Витамины и минеральные соединения Роль витаминов в питании человека и животных

Витамины как составная часть ферментов и биологических мембран. Жирорастворимые витамины групп А и Д. Каротиноиды и стеролы как провитамины витаминов А и Д. Водорастворимые витамины группы В, С, никотиновая кислота и др., их строение и роль в функционировании двухкомпонентных ферментов. Авитаминозы и гипervитаминозы. Антивитамины. Общие представления о макро- и микроэлементах. Особенности биологического действия и роль в функционировании живых организмов.

Современное промышленное производство витаминов и минеральных комплексов.

#### Тема 8. Обмен азотсодержащих соединений

Распад белков. Протеолитические ферменты. Общая схема распада аминокислот. Трансаминирование и окислительное дезаминирование. Выделение аммиака и мочевой кислоты. Цикл мочевины.

Биосинтез аминокислот. Азотфиксаторы. Ассимиляция молекулярного азота и нитратов растениями для синтеза аминокислот. Первичный синтез аминокислот в растениях. Прямое аминирование. Переаминирование

Репликация, транскрипция и трансляция генетической информации. Генетический код, его свойства.



Тема 9. Взаимосвязь биохимических процессов их роль при хранении и переработке пищевого сырья

Единство процессов обмена веществ. Связь процессов анаболизма и катаболизма. Энергетика обмена веществ, взаимосвязь между обменом аминокислот, моносахаридов, жирных кислот и спиртов; между обменом белков, углеводов, липидов, витаминов, минеральных веществ и воды. Регуляция метаболизма на клеточном уровне и уровне целого организма. Биохимические процессы, происходящие в пищевом сырье при хранении. Роль биохимических процессов в технологии переработки продовольственного сырья. Использование брожения в пищевых технологиях.

Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности. Ферментативное разрушение витаминов при переработке пищевого сырья растительного и животного происхождения и методы его торможения.

Подготовка к экзамену

Тема 10. Применение основных законов и методы исследований химии и биологии для производства продукции общественного питания

Теоретические и экспериментальные исследования продукции общественного питания

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Не предусмотрено

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

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

**Сайт библиотеки УрГЭУ**

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

1. Новокшанова А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 302 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/401322>

2. Новокшанова А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 211 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/401321>

### **Дополнительная литература:**

1. Фоминых В. Л., Тарасенко Е. В. Органическая химия и основы биохимии. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 145 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/492777>

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

**Биологическая химия**

<http://biokhimija.ru>

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.