

РЕКОМЕНДАЦИИ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Первая контрольная работа касается статической биохимии. Она содержит вопросы по строению и свойствам белков, липидов, углеводов и витаминов. Вторая посвящена обмену веществ.

Работы выполняются по одному из приведенных ниже вариантов. Номер варианта контрольной работы должен соответствовать двум последним цифрам номера зачетной книжки (шифра) студента.

Усвоение курса и выполнение контрольных работ должны быть последовательными. Запрещается направлять на рецензию одновременно обе контрольные работы.

Ответы на поставленные вопросы в контрольной работе должны быть краткими, ясными и исчерпывающими.

Обязательным условием для зачета контрольной работы является написание всех необходимых химических формул и уравнений реакций, иногда схем и графиков.

Не рекомендуется вклеивать ксерокопии рисунков и таблиц из учебников. Работы выполняются в рукописном виде в ученической тетради и сдаются в деканат.

Контрольные работы, выполненные в компьютерном варианте, не рассматриваются.

В конце контрольной работы приводятся ссылки на источники литературы, которые использовались при ее выполнении. Работа подписывается студентом.

Зачтенные контрольные работы дают право допуска к зачету и экзамену. При сдаче экзамена студент должен иметь их при себе.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа № 1

Вариант 01, 21, 41, 61, 81

1. Нуклеопротеины. Строение и биологическая роль.
2. Стерины, строение и их биологическая роль.
3. Гипо-, гипер- и авитаминозы. Привести примеры.

Вариант 02

1. Простые белки. Основные.
2. Витамин В₁. Источники, химический состав, роль и картина гиповитаминоза.
3. Активный и аллостерический центры ферментов.

Вариант 03

1. Строение и классификация белков.
2. Механизм действия ферментов на единений.
3. Витамин Е. Строение, свойства и функции.

Вариант 04

1. Гидролитические ферменты. Примеры катализаторов.
2. Способы осаждения белков.
3. Полиненасыщенные жиры. Особая роль.

Вариант 05

1. Отличия ферментов от катализаторов.
2. Водорастворимые витамины и гидрофильные витамины. Механизмы действия.
3. Незаменимые аминокислоты.

Вариант 06

1. Окислительно-восстановительные процессы в тканевом дыхании.
2. Строение и физиологическое действие аскорбиновой кислоты.
3. Аскорбиновая кислота. Источники, роль, механизмы действия.

Вариант 07

1. Свойства ферментов. Факторы, влияющие на ферментативную активность.
2. Строение, свойства жиров.
3. Биологический код и его значение.

Вариант 08, 28, 48, 68, 88

1. ДНК, строение и биологическая роль.
2. Физико-химические свойства белков.
3. Витамины РР и В₂, их строение и коферментная роль.

Вариант 09, 29, 49, 69, 89

1. Макроэргические соединения, их строение и роль в обмене веществ.
2. Строение и биологическая роль фосфолипидов.
3. Гемопротеины и их биологическая роль. Строение гема.

Вариант 10, 30, 50, 70, 90

1. Структурная организация белков. Охарактеризовать первичную, вторичную, третичную и четвертичную структуры.
2. Регуляция активности ферментов.
3. Строение и биологическая роль различных видов РНК.

Вариант 11, 31, 51, 71, 91

1. Нуклеопротеины. Строение и биологическая роль.
2. Гидролитические ферменты. Представители, роль в обмене веществ.
3. Гипо-, гипер- и авитаминозы. Привести примеры.

Вариант 12, 32, 52, 72, 92

1. Простые белки. Основные представители, их строение, свойства и природные источники.
2. Витамин В₁. Источники, химическое строение, коферментная роль, гиповитаминоз.
3. Строение и пищевое значение углеводов.

Вариант 13, 33, 53, 73, 93

1. Строение и классификация протеиногенных аминокислот.
2. Механизм действия ферментов. Теория промежуточных соединений.
3. Водорастворимые витамины, условия развития гиповитаминозов, коферментная роль. Привести примеры.

1. Строение фермента.
2. Строение и биологическая роль фосфолипидов.
3. Витамин А и его роль в питании.

1. Аскорбиновая кислота. Свойства, действия. Молекулярная структура.
2. ДНК, строение и функции.
3. Незаменимые аминокислоты. Свойства, роль в питании.

1. Свойства ферментов.
2. Биологический смысл константы Каталитической активности белка.
3. Строение и роль углеводов.

1. Структурная организация белка. Стабильность первичной, вторичной, третичной и четвертичной структур.
2. Регуляция активности ферментов.
3. Строение и биологическая роль фосфолипидов.

1. Макроэргические соединения. Свойства, действия.
2. Полиненасыщенные жирные кислоты. Свойства, биологическая роль.
3. Витамины В₂ и РР. Свойства, действия ФАД и ФАМН.

1. Строение, свойства и биологическая роль витамина В₁.
2. Зависимость активности ферментов от концентрации субстрата. Константа Михаэлиса.
3. Структурные углеводы. Свойства, значение в питании человека.

Вариант 10, 30, 50, 70, 90

1. Энергетическая эффективность β -окисления пальмитиновой кислоты.
2. Механизм передачи электронов по дыхательной цепи митохондрий. Строение и роль цитохромов.
3. Трансаминирование аминокислот. Значение этого процесса в обмене веществ.

Вариант 11, 31, 51, 71, 91

1. Декарбоксилирование аминокислот. Ферменты, кофермент, биологическое значение.
2. Цикл трикарбоновых кислот и его биологическая роль.
3. β -окисление высших жирных кислот и его энергетическое значение.

Вариант 12, 32, 52, 72, 92

1. Расщепление жира в желудочно-кишечном тракте. Роль желчных кислот.
2. Анаэробное окисление глюкозы, его механизм и энергетическая эффективность (в количестве молекул АТФ).
3. Синтез высших жирных кислот. Источники ацетил-коэнзима А и восстановленного НАДФ.

Вариант 13, 33, 53, 73, 93

1. Механизм трансаминирования аминокислот. Ферменты, коферменты, биологическое значение процесса.
2. Реакции субстратного фосфорилирования в гликолизе и его биологическая роль.
3. Обмен веществ. Катаболизм и анаболизм, их значение и взаимосвязь.

Вариант 14, 34, 54, 74, 94

1. Непрямое окислительное дезаминирование аминокислот. Ферменты, коферменты.
2. Энергетическая эффективность окисления стеариновой кислоты (в количестве молекул АТФ).
3. Синтез гликогена и его биологическая роль.

Вариант

1. Синтез холестерина и липопротеинов.
2. Окислительное фосфорилизация и биологический смысл.
3. Протеолитические ферменты. Механизм активации и инактивации.

Вариант

1. β -окисление жирных кислот и его энергетическая значимость.
2. Механизм биосинтеза α -гидроксикислот.
3. Расщепление углеводов.

Вариант

1. Перекисное окисление липидов и его значение для старения жира.
2. Тканевое дыхание. Цепь переноса электронов и участие в нем спиродифенилов.
3. Механизм прямого окисления высших жирных кислот. Значение и роль антиоксидантов.

Вариант 1

1. Гликолиз. Реакции, биохимический механизм и энергетическая эффективность.
2. Конечные продукты расщепления глюкозы и глюкозы.
3. Связь обмена углеводов с обменом белков.

Вариант 1

1. Окислительное фосфорилизование в легких и мышцах при невынужденном дыхании. Действие катализаторов.
2. Биологический синтез жирных кислот.
3. Декарбоксилирование аминокислот и образование продуктов и их дальнейшего обмена.

Вариант 20, 40, 60, 80, 00

1. Реакции синтеза фосфолипидов.
2. Трансаминирование аминокислот. Его механизм и значение.
3. Написать реакции цикла трикарбоновых веществ, отметить энергопоставляющие реакции, рассчитать количество АТФ, которое может образоваться за счет одного оборота цикла.

ОТВЕТЫ НА ТЕСТЫ

Вопрос	Тема/ответ									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	1	4	1	2	1	1	1	2	2
2	4	3	2	1	2	4	2	4	1	2
3	1	4	2	2	3	1	1	1	1	1
4	2	1	4	3	3	2	1	1	2	2
5	3	1	3	3	1	1	2	3	4	2
6	2		2	2	3	1	2	2	4	2
7	4			4	3	3	1	1	1	4
8			3	3	1		2	1	2	
9			1	3			4	2	4	
10			3	1			2	2	1	
11			3	4			2	3	4	
12			3	4			1	2	3	
13			4	1			3	3	4	
14			4	1			2	3	4	
15			2	2			4	2	3	
16			2	3			1	1	2	
17			1	4			4	3	4	
18			2	3			3	2	3	
19			4	4			2	4	4	
20				2			3	4	1	
21				3			2	4	2	
22							2	1		
23							3			
24							3			

46

47

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основной

1. Биохимия / Под ред. В.Г. Щербакова. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 440 с.

2. Биохимия. Лабораторный практикум: Учеб. пособие / А.Г. Шлейкин, А.Н. Бланцов, В.А. Смирнов и др. – СПб.: СПбГУНиПТ, 2008. – 72 с.

3. Комов В.П., Шведова В.Н. Биохимия. – М.: Дрофа, 2004. – 638 с.

4. Филиппович Ю.Б. Основы биохимии. – СПб.: Наука, 1995. – 600 с.

5. Шлейкин А.Г., Бланцов А.Н., Шаробайко В.И., Смирнов В.А. Ферменты и витамины. Лабораторный практикум по биохимии: Пособие. – СПб.: СПбГУНиПТ, 2004. – 41 с.

6. Шлейкин А.Г., Бланцов А.Н., Шаробайко В.И. Углеводы и липиды. Лабораторный практикум по биохимии: Пособие. – СПб.: СПбГУНиПТ, 2006. – 45 с.

Дополнительный

1. Березов Т.Т., Коровкин Б.Ф. Биологическая химия. – М.: Медицина, 1998. – 704 с.

2. Биохимия: Учеб. для вузов / Под ред. Е.С. Северина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2006. – 794 с.

3. Лениндже А. Биохимия. – М.: Мир, 1974. – 960 с.

4. Николаев А.Я. Биологическая химия. – М.: МИА, 2004. – 566 с.

5. Шапиро Я.С. Биологическая химия. – СПб.: Элби-СПб, 2004. – 368 с.

6. Щербак И.Г. Биологическая химия. – СПб.: Изд-во СПбГМУ, 2005. – 480 с.