

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова»  
Химический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан химического факультета,  
Акад. РАН, профессор



/В.В. Лунин/

«27» февраля 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**Химическая и ферментативная кинетика**

**Уровень высшего образования:**  
Специалитет

---

**Направление подготовки (специальность):**  
04.05.01 Фундаментальная и прикладная химия

**Направленность (профиль) ОПОП:**  
Фундаментальная и прикладная энзимология

**Форма обучения:**  
очная

---

Рабочая программа рассмотрена и одобрена  
Учебно-методической комиссией факультета  
(протокол №1 от 27.01.2017)

Москва 2017

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с самостоятельно установленным МГУ образовательным стандартом (ОС МГУ) для реализуемых основных профессиональных образовательных программ высшего образования по направлению подготовки / специальности 04.05.01 «Фундаментальная и прикладная химия» (программа специалитета), утвержденного приказом МГУ от 22 июля 2011 года № 729 (в редакции приказов МГУ от 22 ноября 2011 года № 1066, от 21 декабря 2011 года № 1228, от 30 декабря 2011 года № 1289, от 27 апреля 2012 года № 303, от 30 декабря 2016 года № 1671).

Год (годы) приема на обучение

2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019

- Наименование дисциплины (модуля) **Химическая и ферментативная кинетика**
- Уровень высшего образования – **специалитет**.
- Направление подготовки: **04.05.01 Фундаментальная и прикладная химия.**
- Место дисциплины (модуля) в структуре ООП: вариативная часть ООП, блок ПД.
- Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)

| <b>Компетенция</b>  | <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>   |
|---|---|
| <b>ОПК-1.С.</b> Способность решать современные проблемы фундаментальной и прикладной химии, используя методологию научного подхода и систему фундаментальных химических понятий и законов | <b>Уметь</b> анализировать научную литературу с целью выбора направления и методов, применяемых в исследовании по теме выпускной квалификационной работы,<br><b>Уметь:</b> самостоятельно составлять план исследования<br><b>Владеть</b> навыками поиска, критического анализа, обобщения и систематизации научной информации, постановки целей исследования и выбора оптимальных путей и методов их достижения |
| <b>СПК-2.С.</b> Способность применять общие закономерности физической химии ферментов при описании химической и ферментативной кинетики и механизмов ферментативных реакций               | <b>Знать:</b> общие закономерности физической химии ферментов, основные механизмы действия ферментов разных классов<br><b>Уметь:</b> анализировать экспериментальные данные и делать выводы о физико-химических закономерностях действия ферментов  |

6. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:

*Объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы, всего 108 часов, из которых 76 часов составляет контактная работа студента с преподавателем (36 часов занятия лекционного типа, 36 часов – занятия семинарского типа, 2 часа – групповые консультации, 2 часа – промежуточный контроль успеваемости), 32 часа составляет самостоятельная работа студента.*

7. Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия.

Обучающийся должен

**Знать:** общие положения, законы и теории базовых химических и математических дисциплин, основы биохимии, основные классы биоорганических соединений.

**Уметь:** применять сведения в области физической химии к решению упрощенных задач, решать дифференциальные уравнения в рамках курса математического анализа для студентов химического факультета.

**Владеть:** навыками анализа физико-химических параметров системы для предсказания возможных протекающих процессов, методами анализа экспериментальных данных.

8. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам.

| <b>Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины (модуля),<br/>форма промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)</b> | <b>Всего<br/>(часы)</b> | <b>В том числе</b>   |                                  |                               |                                    |   |  |                                    |                                     |              |
|--|-------------------------|--|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---|--|------------------------------------|-------------------------------------|--------------|
|  |                         | <b>Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы</b> |                                  |                               |                                    |   | <b>Самостоятельная работа обучающегося, часы</b> |                                    |                                     |              |
|  |                         | <b>Занятия лекционного типа</b>  | <b>Занятия семинарского типа</b> | <b>Групповые консультации</b> | <b>Индивидуальные консультации</b> | <b>Учебные занятия, направленные на проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации</b> | <b>Всего</b>                                     | <b>Выполнение домашних заданий</b> | <b>Подготовка рефератов и т.п..</b> | <b>Всего</b> |
| Тема 1 Кинетика двухстадийных ферментативных реакций.  | 8                       | 4  | 4                                |                               |                                    |   | 8  |                                    |                                     |              |
| Тема 2 Уравнение Михаэлиса-Ментен. Методы определения его кинетических параметров.   | 8                       | 4  | 4                                |                               |                                    |   | 8  |                                    |                                     |              |
| Тема 3 Ингибирирование (активация) ферментативных реакций.   | 10                      | 4  | 4                                | 2                             |                                    |   | 10   |                                    |                                     |              |

|  |            |           |           |          |  |          |           |  |  |           |
|--|------------|-----------|-----------|----------|--|----------|-----------|--|--|-----------|
| Тема 4 pH-Зависимости ферментативных реакций. Методы определения величин рК и pH-независимых кинетических параметров.  | 8          | 4         | 4         |          |  |          | 8         |  |  |           |
| Тема 5 Метод двухкомпонентного ингибиования. Основы ингибиторного анализа. Ингибиование субстратом.  | 8          | 4         | 4         |          |  |          | 8         |  |  |           |
| Тема 6 Температурные эффекты в ферментативных реакциях.  | 8          | 4         | 4         |          |  |          | 8         |  |  |           |
| Тема 7 Интегральная форма уравнения Михаэлиса-Ментен. Методы обработки полной кинетической кривой. Эффекты ингибиования продуктом и инактивации фермента в ходе реакции. | 8          | 4         | 4         |          |  |          | 8         |  |  |           |
| Тема 8 Нестационарная кинетика ферментативных реакций. Релаксационные методы исследования.   | 8          | 4         | 4         |          |  |          | 8         |  |  |           |
| Тема 9 Методы определения концентрации активных центров ферментов (титрование ферментов).  | 8          | 4         | 4         |          |  |          | 8         |  |  |           |
| Промежуточная аттестация <u>зачет</u>  | 34         |           |           |          |  | 2        | 2         |  |  | 32        |
| <b>Итого</b>   | <b>108</b> | <b>36</b> | <b>36</b> | <b>2</b> |  | <b>2</b> | <b>76</b> |  |  | <b>32</b> |

#### 9. Образовательные технологии:

- применение компьютерных симуляторов, обработка данных на компьютерах, использование компьютерных программ, управляющих приборами;
- использование средств дистанционного сопровождения учебного процесса;
- преподавание дисциплин в форме авторских курсов по программам, составленным на основе результатов исследований научных школ МГУ.

**10. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):**

Литература из списка основной и дополнительной литературы по курсу, материалы научных статей, предоставляемые на лекциях.

**11. Ресурсное обеспечение:**

- Перечень основной и вспомогательной учебной литературы ко всему курсу

**Основная литература**

1. Березин И.В., Мартинек К. "Основы физической химии ферментативного катализа",
2. Фершт Э. "Структура и механизм действия ферментов", М., Мир, 1980.
3. Корниш-Боуден Э. "Основы ферментативной кинетики" М., Мир, 1979.
4. Березин И.В., Клесов А.А., Практический курс химической и ферментативной кинетики

**Дополнительная литература**

1. Д. Уэстли «Ферментативный катализ». Москва, Мир, 1972.

- Материально-техническое обеспечение: специальных требований нет, занятия проводятся в обычной аудитории, оснащенной доской и мелом (маркерами)

12. Язык преподавания – русский

13. Преподаватели: проф. д.х.н. Левашов А.В

**Фонды оценочных средств, необходимые для оценки результатов обучения**

Образцы оценочных средств для текущего контроля усвоения материала и промежуточной аттестации - зачета. На зачете проверяется достижение промежуточных индикаторов компетенций, перечисленных в п.5.

## **Вопросы для зачета:**

1. Кинетика двухстадийных ферментативных реакций. Метод стационарных концентраций. Реакции в квазиравновесном режиме.
2. Уравнение Михаэлиса-Ментен. Методы определения его кинетических параметров.
3. Ингибиование (активация) ферментативных реакций. Обратимые и необратимые ингибиторы. Кинетические типы ингибиования. Методы анализа экспериментальных данных.
4. Метод двухкомпонентного ингибиования. Бифункциональные ингибиторы. Основы ингибиторного анализа.
5. Ингибиование субстратом.
6. pH-Зависимости ферментативных реакций. Методы определения величин рК и pH-независимых кинетических параметров.
7. Температурные эффекты в ферментативных реакциях.
8. Интегральная форма уравнения Михаэлиса-Ментен. Методы обработки полной кинетической кривой. Эффекты ингибиования продуктом и инактивации фермента в ходе реакции.
9. Нестационарная кинетика ферментативных реакций. Особенности и характеристики предстационарной фазы в двухстадийной и трехстадийной ферментативных реакциях. Релаксационные методы исследования.
10. Методы определения концентрации активных центров ферментов (титрование ферментов).

### **Методические материалы для проведения процедур оценивания результатов обучения**

Шкала оценивания знаний, умений и навыков является единой для всех дисциплин (приведена в таблице ниже)

| <b>ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТА ОБУЧЕНИЯ по дисциплине (модулю)</b> |                    |  |   |  |
|---|--------------------|--|---|--|
| <b>Оценка</b>   | 2                  | 3  | 4   | 5  |
| <b>Результат</b>  |                    |  |   |  |
| <b>Знания</b>   | Отсутствие знаний  | Фрагментарные знания                           | Общие, но не структурированные знания   | Сформированные систематические знания                |
| <b>Умения</b>   | Отсутствие умений  | В целом успешное, но не систематическое умение | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение (допускает неточности непринципиального характера) | Успешное и систематическое умение                    |
| <b>Навыки (владения)</b>  | Отсутствие навыков | Наличие отдельных навыков                      | В целом, сформированные навыки, но не в активной форме  | Сформированные навыки, применяемые при решении задач |

| <b>РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ<br/>по дисциплине (модулю)</b>   | <b>ФОРМА ОЦЕНИВАНИЯ</b>  |
|--|--|
| Знать: общие закономерности физической химии ферментов, основные механизмы действия ферментов разных классов   | мероприятия текущего контроля успеваемости, устный опрос на зачете |
| Уметь анализировать научную литературу с целью выбора направления и методов, применяемых в исследовании по теме выпускной квалификационной работы,                             | мероприятия текущего контроля успеваемости, устный опрос на зачете |
| Уметь: самостоятельно составлять план исследования   |  |
| Уметь: анализировать экспериментальные данные и делать выводы о физико-химических закономерностях действия ферментов   |  |
| Владеть навыками поиска, критического анализа, обобщения и систематизации научной информации, постановки целей исследования и выбора оптимальных путей и методов их достижения | мероприятия текущего контроля успеваемости, устный опрос на зачете |