

Nazwa przedmiotu			Kod ECTS
Wykład specjalizacyjny - Cukry proste - struktura i stereochemia			13.3.0395
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot			
Katedra Chemii Organicznej			
Studia			
wydział	kierunek	poziom	drugiego stopnia
Wydział Chemii	Chemia	forma	stacjonarne
		moduł	chemia i technologia środowiska, chemia biomedyczna, chemia
		specjalnościowy	obliczeniowa, analityka i diagnostyka chemiczna
		specjalizacja	wszystkie
Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)			
dr Barbara Dmochowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Formy zajęć			3 zajęcia 30 godz. konsultacje 5 godz. praca własna studenta 40 godz. RAZEM: 75 godz. - 3 ECTS
Wykład			
Sposób realizacji zajęć			
zajęcia w sali dydaktycznej			
Liczba godzin			
Wykład: 30 godz.			
Cykl dydaktyczny			
2016/2017 letni			
Status przedmiotu		Język wykładowy	
obowiązkowy		polski	
Metody dydaktyczne		Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne	
Wykład z prezentacją multimedialną		Sposób zaliczenia	
		Zaliczenie na ocenę	
		Formy zaliczenia	
		kolokwium	
		Podstawowe kryteria oceny	
		pozytywna ocena z kolokwium pisemnego składającego się z 10 lub 12 pytań otwartych obejmujących wyłącznie zagadnienia wymienione w problematyce wykładu;	
Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia			
Sposoby weryfikacji przyswojenia wiedzy:			
Student rozwiązuje problemy w formie pisemnej z zakresu chemii cukrów (KW_05).			
Sposoby weryfikacji nabrania kompetencji społecznych:			
Student uczestniczy w konsultacjach z nauczycielem (K_K01).			
Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi			
A. Wymagania formalne			
Zaliczony przedmiot: Chemia organiczna			
B. Wymagania wstępne			
Zaliczony przedmiot: Chemia organiczna, Techniki spektroskopowe			
Cele kształcenia			
• zaznajomienie studentów z podstawowym podziałem cukrów w zależności od liczby atomów węgla;			
• zaznajomienie studentów z nomenklaturą cukrów (IUPAC i zwyczajową);			
• zapoznanie studentów z konformacjami pierścienia pięciocłonowego, sześciocłonowego cukru oraz cyklicznych układów nienasyconych;			
• zaznajomienie studentów z oddziaływaniami sterycznymi i elektronowymi w piranozach;			
• poznanie podstaw obliczania składu mieszaniny równowagowej, obliczanie ΔG równowagi konformacyjnej i konfiguracyjnej;			
• poznanie podstaw fizycznych metod badania budowy cukrów prostych.			
Treści programowe			

Problematyka wykładu:

- występowanie i rola cukrów w przyrodzie; podział cukrów w zależności od liczby atomów węgla; budowa i konstytucja odmian łańcuchowych aldoz i ketoz, wzory perspektywiczne i rzutowe Fischera i Newmana (zasady rzutowania, dozwolone i niedozwolone operacje);
- zasady nomenklatury konfiguracji D,L-cukrów (koncepcja Rozanowa), enancjomeria, diastereoizomeria, epimeria, podział cukrów wg grup funkcyjnych innych niż OH; rodziny diastereoizomerów cukrów, nazwy IUPAC i zwyczajowe cukrów wyższych niż sześciowęglowe i modyfikowanych;
- odmiany cykliczne cukrów, przegrupowanie okso-cyklo aldoz i ketoz (hemiacetale), konfiguracja anomerycznego atomu węgla, zasady nomenklatury konfiguracji, anomerycznej piranoz, furanoz i cukrów o liczbie atomów większej niż 6;
- wyznaczanie konfiguracji anomerycznej, mutarotacja i anomeryzacja – pomiary polarymetryczne, właściwości anomerycznego atomu węgla i anomerycznej grupy OH, struktura acetali, własności redukujące cukrów prostych, tautomeria karbonylowo-endiolowa w środowisku zasadowym, przekształcanie aldoz w ketozy i odwrotnie, izomeria konstytucyjna cukrów prostych w roztworze wodnym;
- Budowa i nomenklatura wybranych pochodnych cukrów, O- i N-glikozydy, acylocukry, deoksycukry, anhydrocukry, cukry nienasycone, halogenki glikozytowe, disacharydy, oligosacharydy, alditole, kwasy uronowe i aldonowe oraz ich pochodne, witamina C, wzory Milesa;
- izomeria konformacyjna, wyznaczanie trwałości erytro- i treo-butano-2,3-dioli, konformacje acyklicznych pochodnych cukrów, reguły przekształcania wzorów Fischera we wzory perspektywiczne najtrwalszych konformacji zygzakowa-tych, konformacja sierpowa, oddziaływania destabilizacyjne 1,2-sc i 1,3-syn;
- konformacje pierścieni piranozowych, zasady nomenklatury konformacji, używanie symboli konformacyjnych dla rozróżnienia epimerów i diastereoizomerów konformacyjnych cukrów, mapa przekształceń konformacyjnych pierścienia cukrowego, porównanie wykresu energetycznego cukrów i cykloheksanu, oddziaływania steryczne i elektronowe w piranozach, matematyczne zależności, czynniki wpływające na całkowitą wartość energii odmian konformacyjnych piranoz, sposób wyznaczania wartości energii oddziaływań niewiążących na podstawie badania równowag powstawania kompleksów boranowych modelowych cyklitolu i wybranych par anomerów cukrów i ich pochodnych, oddziaływania destabilizujące;
- obliczanie ΔG równowagi konformacyjnej i konfiguracyjnej, efekt anomeryczny, czynniki wpływające na wielkość efektu anomerycznego, wpływ na trwałość konformacji cukru, odwrócony efekt anomeryczny, efekty rozpuszczalnikowe, efekt egzoanomeryczny;
- fizyczne metody badania budowy cząsteczki cukru: spektroskopia w podczerwieni (cechy widm), spektroskopia NMR (czynniki wpływające na wartość delta, wpływ obecności i orientacji aksjalnych grup np. OAc na delta, wyznaczanie składu mieszaniny równowagowej wolnych cukrów w D₂O, wyznaczanie konfiguracji pentopiranoz w stosunku do standardowej beta-D-ksylopiranozy, sprzężenia spinowo-spinowe, czynniki wpływające na zależność stałej sprzężenia, relacje konformacyjne protonów w pierścieniach piranozowych i furanozowych, określanie konfiguracji i konformacji pierścieni cukrowych na podstawie δH_1 oraz J_{1,2}, sprzęganie dalekiego zasięgu, analiza widm, porównanie widm ¹³C NMR furanoz i piranoz);
- metody chiralooptyczne (czynność optyczna, dichroizm kołowy, Efekt Cottona – krzywa ORD, czynniki wpływające na znak i wielkość Efektu Cottona).

Wykaz literatury

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu):

- J. F. Stoddart – Stereochemistry of Carbohydrates
A. Wiśniewski, J. Madaj – Podstawy Chemii Cukrów

A.1. Literatura wykorzystywana podczas zajęć

- A. Wiśniewski, J. Madaj – Podstawy Chemii Cukrów
T. Sokołowska, A. Wiśniewski – Nomenklatura węglowodanów – odpowiednik Nomenclature of Carbohydrates (Recommendations 1996)
B. O. Fraser-Reid, K. Tatsuta, J. Thiem – Glycoscience: Chemistry and chemical Biology
G-J Boons, K. J. Hale – Organic Synthesis with Carbohydrates
S. A. Brooks, M. V. Dwek, U. Schumacher – Functional & Molecular Glycobiology
P. Crabbé – Metody chiralooptyczne w chemii

B. Literatura uzupełniająca:

- J. Świderski, J. Struciński, A. Temeriusz – Podstawy chemii węglowodanów

Efekty kształcenia

(obszarowe i kierunkowe)

- K_W05: operuje poszerzoną wiedzą w zakresie studiowanej specjalności;
K_K01: zna ograniczenia własnej wiedzy, rozumie konieczność dalszego kształcenia się i potrafi inspirować do tego inne osoby;

Wiedza

Formuluje i definiuje podstawowe prawa i pojęcia stosowane w chemii węglowodanów; zna zasady nomenklatury IUPAC dla cukrów łańcuchowych oraz cyklicznych, rozróżnia zależności stereochemiczne między monosacharydami, określa czynniki wpływające na wielkość efektu anomerycznego, rozróżnia efekt anomeryczny i odwrótny efekt anomeryczny, przedstawia równowagę konformacyjną i konfiguracyjną oraz określa czynniki wpływające na ΔG równowagi konformacyjnej i konfiguracyjnej, zna fizyczne metody badania budowy cukrów prostych w chemii węglowodanów oraz cechy widm wolnych cukrów i ich pochodnych, wymienia czynniki wpływające na charakterystyczne wartości.

Umiejętności

Kompetencje społeczne (postawy)

Docenia i rozumie rolę cukrów w życiu człowieka, rozumie potrzebę dalszego kształcenia się w celu głębszego zrozumienia reakcji, które zachodzą w komórkach żywego organizmu.

Kontakt

barbara.dmochowska@ug.edu.pl