



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt współfinansowany przez
Unię Europejską w ramach
Europejskiego Funduszu
Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Nazwa przedmiotu		Kod ECTS	
Podstawy enzymologii		13.3.0472	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot			
null			
Studia			
wydział	kierunek	poziom	pierwszego stopnia
Wydział Chemii	Chemia	forma	stacjonarne
		moduł	chemia biomedyczna, chemia kosmetyków, chemia żywności
		specjalnościowy	
		specjalizacja	wszystkie
Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)			
dr Dawid Dębowski; dr Natalia Ptaszyńska; prof. dr hab. Krzysztof Rolka; dr hab. Magdalena Wysocka; dr Jarosław Ruczyński; prof. UG, dr hab. Anna Łęgowska; dr Natalia Gruba			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Formy zajęć		4	
Wykład, Ćw. laboratoryjne		zajęcia 60 godz.	
Sposób realizacji zajęć		konsultacje 5 godz.	
zajęcia w sali dydaktycznej		praca własna studenta 25 godz.	
Liczba godzin		RAZEM: 100 godz. - 4 ECTS	
Wykład: 30 godz., Ćw. laboratoryjne: 30 godz.			
Cykl dydaktyczny			
2019/2020 zimowy			
Status przedmiotu		Język wykładowy	
obowiązkowy		polski	
Metody dydaktyczne		Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne	
<ul style="list-style-type: none"> - Wykonywanie doświadczeń - Wykład z prezentacją multimedialną - analizowanie uzyskanych wyników, opracowanie w formie pisemnej sprawozdań 		Sposób zaliczenia	
		Zaliczenie na ocenę	
		Formy zaliczenia	
		<ul style="list-style-type: none"> - egzamin ustny - egzamin pisemny z pytaniami (zadaniami) otwartymi - ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen częściowych otrzymywanych w trakcie trwania semestru 	
		Podstawowe kryteria oceny	

Wykład:

- pozytywna ocena z egzaminu pisemnego składającego się z 4-8 pytań otwartych obejmujących zagadnienia wymienione w treściach programowych przedmiotu; odpowiedzi na pytania wymagać będą rozwiązania zadań związanych z zapisanymi efektami kształcenia; skala ocen dostosowana będzie do rozpiętości punktacji ocenianych prac pisemnych.
 - egzamin ustny – (termin „0”, tylko dla studentów, którzy uzyskali zaliczeń laboratoryjnych ocenę „bardzo dobry”) pozytywna ocena odpowiedzi na 3 pytania obejmujące zagadnienia wymienione w treściach programowych przedmiotu
 - warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uzyskanie zaliczeń z obu typów ćwiczeń
- Ćwiczenia laboratoryjne:
- pozytywna ocena z 4 kolokwium wejściowych obejmujących te-matykę wykonywanych eksperymentów w ramach ćwiczeń labo-ratoryjnych, wykonanie wszystkich eksperymentów przewidzia-nych programem zajęć (ocenie podlegać będzie: jakość pracy la-boratoryjnej, sposób prowadzenia eksperymentów, a także umie-jętność współpracy w grupie) oraz analiza uzyskanych wyników w formie sprawozdania pisemnego
 - każdą ocenę negatywną należy poprawić. Jest to warunek ko-nieczny zaliczenia ćwiczeń

Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia

Sposób weryfikacji przyswojenia wiedzy:

Student poprawnie odpowiada w formie pisemnej na pytania obejmujące zagadnienia związane z budową, specyficznością substratową, właściwościami biologicznymi wybranych enzymów należących do różnych klas, ich oddziaływaniami z inhibitorami oraz kinetyką reakcji enzymatycznych (K_W01), wybiera właściwe metody oraz aparaturę (K_W10) do ich analizy.

Sposób weryfikacji nabycia umiejętności:

Rozwiązując zadania zaliczeniowe, student proponuje adekwatne metody analizy enzymów (K_U01); poprawnie przeprowadza eksperymenty w laboratorium (K_U02), prawidłowo opracowuje pisemne sprawozdania z wykonanych eksperymentów (K_U07), interpretuje wyniki wykorzystując też wiedzę uzyskaną poza zajęciami (K_U09).

Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi**A. Wymagania formalne**

chemia organiczna, biochemia

B. Wymagania wstępne

podstawowe wiadomości z chemii organicznej i biochemii, umiejętność pracy w laboratorium chemicznym i biochemicz-nym, znajomość podstawowego szkła laboratoryjnego, przyswojenie zasad pracy w laboratorium biochemicznym

Cele kształcenia

- zapoznanie studentów z wszystkimi zagadnieniami wymienionymi w treściach programowych wykładu
- zaznajomienie studentów z podstawowymi procesami enzymatycznymi zachodzącymi w organizmie oraz ich znacze-niem fizjologicznym oraz stanach patologicznych
- nauczanie studentów samodzielnego (wykorzystując opisy zawarte w instrukcjach) prowadzenia eksperymentów związanych z oznaczeniem aktywności różnych klas enzymów
- wyrobienie umiejętności krytycznej oceny oraz interpretacji uzyskanych wyników eksperymentalnych oraz analizy tekstów źródłowych

Treści programowe

A. Problematyka wykładu: podstawowa klasyfikacja enzymów. Enzymy w internetowych bazach danych (m.in. BRENDA, MEROPS, EXPASY). Metody izolowania i oczyszczania enzymów. Budowa i właściwości biologiczne wybranych enzymów i koenzymów. Specyficzność substratowa. Lokalizacja enzymów w komórce. Podstawowe typy fizjologicznej regulacji aktyw-ności enzymatycznej. Mechanizmy inhibicji, klasyfikacja inhibitorów enzymatycznych. Pojęcie i jednostki aktywności enzy-matycznej. Podstawy kinetyki enzymatycznej. Przykładowe enzymy wykorzystywane w diagnostyce i analityce. Przykładowe enzymy będące markerami chorób. Przykładowe enzymy wykorzystywane w przemyśle spożywczym.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych: wykonanie pięciu ćwiczeń/doświadczeń obejmujących następujące zagadnienia: oznaczenie aktywności enzymatycznej wybranej proteinazy serynowej oraz lipazy trzustkowej. Wyznaczenie parametrów kinetycznych (KM, kcat) wybranego substratu chromogenicznego w reakcji z proteinazą serynową. Wyodrębnianie tyrozynazy z pieczarki dwuzarodnikowej oraz oznaczanie jej aktywności enzymatycznej. Oznaczanie zawartości kwaśnej fosfatazy w ho-mogenacie z ziemniaka.

Wykaz literatury

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

A.1. wykorzystywana podczas zajęć

J. M. Berg, J. L. Tymoczko, L. Stryer, „Biochemia”, PWN, Warszawa 2009.
 E. Bańkowski „Biochemia”, Elsevier Urban & Partner Wrocław 2004.
 D.E. Metzler “Biochemistry: The chemical reactions of living cells” Second edition, Academic Press
 A.2. studiowana samodzielnie przez studenta
 B. Literatura uzupełniająca
 J.R. Whitaker, A.G.J Voragen, D.W.S. Wong “Handbook of food enzymology” CRC Press 2002.
 Publikacje przeglądowe polecane (udostępniane) przez prowadzącego

Efekty kształcenia (obszarowe i kierunkowe)

K_W01: wymienia podstawowe prawa i teorie z zakresu chemii, fizyki, matematyki i biologii;
 K_W10: wymienia i opisuje podstawowe aspekty budowy, działania i zastosowania aparatury pomiarowej oraz sprzętu wykorzystywanego w pracach eksperymentalnych z dziedziny chemii i nauk pokrewnych;
 K_U01: identyfikuje, analizuje i rozwiązuje problemy z zakresu szeroko pojętej chemii w oparciu o zdobytą wiedzę;
 K_U02: wykonuje analizy metodami eksperymentalnymi i na ich podstawie formułuje wnioski;
 K_U07: przygotowuje udokumentowane opracowanie określonego problemu z zakresu wybranych zagadnień chemicznych i fizycznych;
 K_U09: umie uczyć się samodzielnie;
 K_K01: identyfikuje poziom swojej wiedzy i umiejętności, potrzebę ciągłego dokształcania się oraz rozwoju osobistego;
 K_K02: pracuje indywidualnie wykazując inicjatywę i samodzielność działania oraz współdziała w zespole przyjmując w nim różne role;
 K_K05: przestrzega ustalonych procedur w pracy laboratoryjnej i jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo swojej pracy i innych;

Wiedza

1. rozróżnia i charakteryzuje podstawowe typy enzymów
2. opisuje techniki izolacji i oczyszczania enzymów
3. potrafi korzystać z internetowych baz danych skupiających enzymy
4. rozróżnia i charakteryzuje podstawowe typy fizjologicznej regulacji aktywności enzyma-tycznej
5. charakteryzuje pojęcia opisujące podstawy kinetyki enzymatycznej
6. wymienia i charakteryzuje przykładowe enzymy wykorzystywane w diagnostyce i anali-tyce oraz enzymy będące markerami chorób.

Umiejętności

1. posługuje się terminologią chemiczną w zakresie niezbędnym do prezentacji (w formie pisemnej i ustnej) treści programowych przedmiotu
2. projektuje i wykonuje eksperymenty z udziałem enzymów, ich inhibitorów oraz substratów, dobierając sprzęt laboratoryjny im techniki laboratoryjne zgodnie z jego przeznaczeniem
3. analizuje wyniki prowadzonych eksperymentów, wyprowadza wnioski odnośnie prawidłowości ich przebiegu
4. posługuje się w stopniu podstawowym bazami danych i interpretuje uzyskane tam wyniki

Kompetencje społeczne (postawy)

1. rozumie potrzebę ciągłego kształcenia się,
2. dba o powierzony sprzęt laboratoryjny
3. zachowuje należyłą ostrożność w posługiwaniu się sprzętem laboratoryjnym oraz w pracy z odczynnikami chemicznymi
4. docenia konieczność umiejętności pracy w zespole zgodnie ze swoją w nim rolą (kierownik grupy/członek grupy)
5. ma świadomość potrzeby krytycznej analizy pracy własnej
6. wykazuje ostrożny krytycyzm w przyjmowaniu informacji, szczególnie dostępnych w środkach masowego przekazu
7. ma świadomość konieczności uczciwej i rzetelnej pracy

Kontakt

dawid.debowski@ug.edu.pl