

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва інституту/факультету)

Кафедра біохімії та біотехнології

(назва кафедри)

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Біотехнологія вітамінних препаратів

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

за вибором

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма Біотехнології та біоінженерія

(назва програми)

Спеціальність 162 – Біотехнології та біоінженерія

(вказати: код, назва)

Галузь знань 16 – Хімічна та біоінженерія

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

Розробники: д.б.н., професор, директор Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів Марченко Михайло Маркович;

к.б.н., асистент кафедри біохімії та біотехнології Чебан Лариса Миколаївна

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача (-ів) <http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/76>

<http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/83>

Контактний тел. 58-48-38

E-mail: l.cheban@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=3488>

Консультації Онлайн консультації

1. Анотація дисципліни (призначення навчальної дисципліни).

Біотехнологія вітамінних препаратів – дисципліна за вибором для студентів першого (бакалаврського) рівня навчання за спеціальністю – Біотехнології та біоінженерія. Призначення дисципліни - формування комплексних знань теоретичних засад та практичних навичок біотехнологій у виробництві вітамінних препаратів.

2. Мета навчальної дисципліни: Основна мета вивчення дисципліни - засвоєння студентами знань про біохімічні основи синтезу, модифікацій та функціонування вітамінів в живих системах, опанування знаннями та навичками біотехнологічних процесів синтезу, виділення та очищення вітамінних препаратів.

3. Пререквізити. При вивченні дисципліни студенти опираються на знання, набуті в ході вивчення Загальної біохімії, Метаболічної біохімії, Загальної біотехнології, Загальної мікробіології та вірусології, Фізіології та біохімії рослин

4. Результати навчання

В результаті навчання у здобувачів формуються такі компетентності:

ЗК 01	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
ЗК 06	Навички здійснення безпечної діяльності
ФК 11	Здатність використовувати ґрунтовні знання з хімії та біології в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів освітньої програми
ФК 13	Здатність працювати з біологічними агентами, використовуваними у біотехнологічних процесах(мікроорганізми, гриби, рослини, тварини, віруси, окремі їхні компоненти)
ФК 15	Здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва
ФК 22	Здатність оцінювати ефективність біотехнологічного процесу.
ФК 29	Здатність проводити роботи з корекції функціональних кормових та харчових субстратів

В результаті навчання формуються такі програмні результати

ПР 02	Вміти здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного, органічного та біологічного походження, використовуючи відповідні методи.
ПР 06	Вміти визначати та аналізувати основні фізико-хімічні властивості органічних сполук, що входять до складу біологічних агентів (білки, нуклеїнові кислоти, вуглеводи, ліпіди).
ПР 10	Вміти проводити експериментальні дослідження з метою визначення впливу фізико-хімічних та біологічних факторів зовнішнього середовища на життєдіяльність клітин живих організмів.
ПР 12	Використовуючи мікробіологічні, хімічні, фізичні, фізико-хімічні та біохімічні методи, вміти здійснювати хімічний контроль (визначення концентрації розчинів дезінфікувальних засобів, титрувальних агентів, концентрації компонентів поживного середовища тощо), технологічний контроль(концентрації джерел вуглецю та азоту у культуральній рідині упродовж процесу; концентрації цільового продукту); мікробіологічний контроль (визначення мікробіологічної чистоти поживних середовищ після стерилізації, мікробіологічної чистоти біологічного агента тощо), мікробіологічної чистоти та стерильності біотехнологічних продуктів різного призначення.

знати:
 структуру та метаболічну роль вітамінів, їх попередників та похідних,
 основні природні джерела та організми-продуценти водо- та жиророзчинних вітамінів та квазівітамінів,
 технологічні схеми комплексної переробки вітаміновмісної сировини та виробництва вітамінних препаратів,
 вимоги щодо стандартизації та контролю якості вітамінних препаратів.

вміти:
 проводити виділення, якісний та кількісний аналіз вітамінів з різних біологічних джерел,
 раціонально відбирати обладнання та складати технологічні і апаратні схеми виробництва водо- та жиророзчинних вітамінів,
 проводити контроль якості, упакування та маркування цільового кінцевого продукту вітамінних препаратів,
 застосовувати знання складу та структури клітин різних біологічних агентів для визначення оптимальних умов культивування та потенціалу використання досліджуваних клітин у біотехнології з метою отримання препаратів вітамінів;
 проводити експериментальні дослідження з метою визначення впливу фізико-хімічних та біологічних факторів зовнішнього середовища на життєдіяльність клітин живих організмів задля підвищення синтезу вітамінів та провітамінів;
 проводити роботи з корекції складу функціональних кормових та харчових субстратів задля введення вітамінних препаратів до раціону кінцевого споживача.

5. Опис навчальної дисципліни

5.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни _____												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	4	8	3	90	2	15	-	-	15	60	-	залік
Заочна	-											

5.2. Дидактична карта навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					с.р.
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 1. Біохімічні та біотехнологічні основи отримання препаратів водорозчинних вітамінів												
Тема 1. Основи біосинтезу водорозчинних вітамінів та їх похідних:	9	2		2		5							

ідентифікація вітамінів												
Тема 2. Принципи промислового отримання препаратів водорозчинних вітамінів В2, В12 та їх похідних.	14	2		2		10						
Тема 3. Мікробіологічне перетворення як один із етапів синтезу аскорбінової кислоти, пантотенової кислоти, нікотинової кислоти	14	2		2		10						
Тема 4. Біотехнологія отримання препаратів квазівітамінів: біофлавоноїди	7	1		1		5						
Разом за ЗМ1	42	7		7		30						
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 2. Біохімічна характеристика, біотехнологічні цикли синтезу, виділення та очищення препаратів жиророзчинних вітамінів.											
Тема 1. Метаболічні шляхи синтезу, хімічних модифікацій та активації жиророзчинних вітамінів, їх попередників та похідних	14	2		2		10						
Тема 2. Біотехнологічні підходи отримання препаратів жирозчинних вітамінів	14	2		2		10						
Тема 3. Біотехнологія отримання каротиноїдів: проблеми та перспективи	9	2		2		5						
Тема 4. Стандартизація та контроль якості вітамінних препаратів	9	2		2		5						
Разом за ЗМ 2	46	8		8		30						
Усього годин	90	15		15		60						

5.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми
1.	Шляхи корекції функціональних та метаболічних порушень (авітаміноз, гіпо- та гіпервітаміноз)
2.	Промислові та альтернативні продуценти водорозчинних вітамінів
3	Біотрансформація як один із шляхів отримання препаратів водорозчинних вітамінів
4.	Розповсюдження у природі та джерела вітаміноподібних речовини та антивітамінів
5.	Корекція метаболічних шляхів задля збільшення виходу попередників жиророзчинних вітамінів
6	Принципи вибору альтернативних продуцентів ліпофільних сполук
7	Підходи щодо регуляції каротиногенезу альтернативних продуцентів каротиноїдів
8	Методи ідентифікації водо- та жиророзчинних вітамінів

6. Система контролю та оцінювання

Види та форми контролю

Для контролю засвоєних знань проводяться усні та письмові опитування, тестування, комплексні контрольні роботи.

Залік проводиться у формі тестового контролю.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерії оцінювання виконання лабораторних робіт:

5б – студент самостійно виконав всі завдання лабораторної роботи, акуратно оформив і вчасно здав протокол, чітко, вільно відповідає на контрольні запитання,

4б – студент самостійно виконав всі завдання лабораторної роботи, акуратно оформив і вчасно здав протокол, проте припускається помилок при відповіді на контрольні запитання,

3б - студент самостійно виконав всі завдання лабораторної роботи, акуратно оформив протокол, проте невчасно здав протокол, припустився помилок при відповіді на контрольні запитання,

2б – студент виконав лабораторну роботу, проте припустився помилок при оформленні протоколу, не підготувався до захисту роботи,

0б – студент не виконав лабораторну роботу.

Критерії оцінювання тестування:

На письмовому тестуванні студент отримує по 10 завдань по термінології курсу. Максимальну кількість балів за кожне завдання (0,5) студент отримує в разі повного і вірного висвітлення даного питання.

Критерії оцінювання модульних контрольних робіт:

На 1-й та 2-й проміжній модульній контрольній роботі студент розкриває 4 питання, серед яких 3 теоретичного, 1 – практичного характеру. Максимальну кількість балів за кожне теоретичне завдання (5) та за практичне завдання (5) студент отримує в разі повного і вірного висвітлення даного питання із зазначенням конкретних прикладів. В разі подання неповної або неточної відповіді максимальна оцінка даного завдання знижується на бал, кратний 0,5, залежно ступеня неточності.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота								Сума
Змістовий модуль 1				Змістовий модуль 2				100
T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	
10	15	15	10	10	15	15	10	

5. Рекомендована література

- Біохімічні аспекти функціонування ретиноїдів : монографія / М. М. Марченко, І. О. Шмараков, В. Л. Борщовецька. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2017. 112 с.
- Мельничук М.Д., Кляченко О.Л., Бородай В.В., Коломієць Ю.В. Загальна (промислова) біотехнологія: навчальний посібник. Київ: ФОП Корзун Д.Ю., 2014. - 252 с.
- Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Науменко Н.В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях: підручник. Київ: НУХТ. 2016. 455 с.
- Поліщук В.Ю., Дуган О.М. Вплив умов культивування на біосинтетичну здатність *Eremothecium ashbyii* Guillerm. *Technology audit and production reserves*. 2016. 2/4 (28): 35-41.
- Averianova L.A., Balabanova L.A., Son O.M., Podvolotskaya A.B., Tekutyeva L.A. Production of vitamin B2 (Riboflavin) by microorganisms: an overview. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*. 2020. 8: 71-23.
- BMJ Best Practice - Vitamin B12 deficiency. Last updated 13/11/19 [cited 08/06/20].
- Available from: <https://bestpractice.bmj.com>Delegan Y, Yachkula A, Antipova T, Vainshtein M. Evaluation of red-colored carotenoids in yeasts by the biomass color. *Folia Microbiol (Praha)*. 2021. 66 (4): 615-622.
- Iha M, Fujii R. Production of Carotenoids from Cultivated Seaweed. *Adv Exp Med Biol*. 2021. 1261: 21-27.
- Nabi F, Arain MA, Rajput N, et all. Health benefits of carotenoids and potential application in poultry industry: A review. *J Anim Physiol Anim Nutr (Berl)*. 2020. 104 (6): 1809-1818.