

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів
Кафедра молекулярної генетики та біотехнології

СИЛАБУС
навчальної дисципліни

Спецпрактикум
вибіркова

Освітньо-професійна програма Біотехнології та біоінженерія

Спеціальність 162 – Біотехнології та біоінженерія

Галузь знань 16 Хімічна та біоінженерія

Рівень вищої освіти перший бакалаврський

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Мови навчання: українська

Розробники: д.б.н., проф. Панчук І.І., проф. кафедри молекулярної генетики та біотехнології,
к.б.н. Буздуга І.М., асист. кафедри молекулярної генетики та біотехнології

Профайли викладачів <http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/120>
<http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/115>

Контактний телефон (0372) 58-48-41

E-mail: i.panchuk@chnu.edu.ua, i.buzduga@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/course>

Консультації: очні консультації: за попередньою домовленістю.

1. Анотація навчальної дисципліни. Навчальна дисципліна «Спецпрактикум» викладається для студентів 1 курсу денної форми навчання. Основним завданням курсу є надання майбутнім фахівцям знань, умінь і здатностей (компетенцій) ефективно вирішувати завдання професійної діяльності щодо проведення біотехнологічних експериментів в умовах лабораторії.

2. Мета навчальної дисципліни: оволодіння експериментальними підходами та основними методами досліджень, що застосовуються при роботі з біологічними об'єктами у біотехнологічних лабораторіях, засвоєння прийомів планування та проведення експериментів.

3. Пререквізити. Вивчення курсу базується на знаннях студентів, отриманих під час вивчення наступних дисциплін: «Хімія неорганічна», «Хімія органічна», «Біологія клітини», «Культитивування біологічних агентів».

4. Результати навчання. Вимоги до знань та умінь визначаються галузевими стандартами вищої освіти України.

Загальні компетентності

ЗК01. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК02. Здатність до письмової та усної комунікації українською мовою (професійного спрямування).

ЗК05. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК06. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК07. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові компетентності спеціальності

ФК10. Здатність використовувати знання з математики та фізики в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів освітньої програми.

ФК11. Здатність використовувати ґрунтовні знання з хімії та біології в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів освітньої програми.

ФК13. Здатність працювати з біологічними агентами, використовуваними у біотехнологічних процесах (мікроорганізми, гриби, рослини, тварини, віруси, окремі їхні компоненти).

ФК14. Здатність здійснювати експериментальні дослідження з вдосконалення біологічних агентів, у тому числі викликати зміни у структурі спадкового апарату та функціональній активності біологічних агентів.

ФК15. Здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва.

ФК18. Здатність обирати і використовувати відповідне обладнання, інструменти та методи для реалізації та контролю виробництва біотехнологічних продуктів різного призначення.

Компетентності, визначені ЗВО

ФК26. Здатність працювати з біологічними агентами в бджільництві, оцінювати продукти бджільництва.

ФК27. Здатність отримувати, аналізувати та вдосконалювати цільові продукти мікробного синтезу.

ФК28. Здатність залучати новітні біотехнологічні підходи та методи для отримання та аналізу трансгенних ліній.

Програмні результати навчання

ПР01. Вміти застосовувати сучасні математичні методи для розв'язання практичних задач, пов'язаних з дослідженням і проектуванням біотехнологічних процесів. Використовувати знання фізики для аналізу біотехнологічних процесів.

- ПР02. Вміти здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного, органічного та біологічного походження, використовуючи відповідні методи.
- ПР03. Вміти розраховувати склад поживних середовищ, визначати особливості їх приготування та стерилізації, здійснювати контроль якості сировини та готової продукції на основі знань про фізико-хімічні властивості органічних та неорганічних речовин.
- ПР06. Вміти визначати та аналізувати основні фізико-хімічні властивості органічних сполук, що входять до складу біологічних агентів (білки, нуклеїнові кислоти, вуглеводи, ліпіди).
- ПР10. Вміти проводити експериментальні дослідження з метою визначення впливу фізико-хімічних та біологічних факторів зовнішнього середовища на життєдіяльність клітин живих організмів.
- ПР12. 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.

Програмні результати навчання, визначені ЗВО

- ПР 24. Вміти здійснювати підбір обладнання та апаратури для реалізації біотехнологій в бджільництві та аквакультурі.
- ПР 25. Вміти отримувати та аналізувати цільові продукти мікробного синтезу.
- ПР 26. Вміти отримувати трансгенні лінії та проводити їх молекулярно-генетичний та біохімічний аналіз.

На основі вивчення курсу загальна біотехнологія студент повинен

знати: теоретичні основи методів лабораторних досліджень, що застосовуються у біотехнології; принципи дії приладів, що використовуються в лабораторії; правила техніки безпеки при проведенні лабораторних досліджень; основні відмінності при роботі з рослинним та тваринним матеріалом;

вміти: правильно розраховувати концентрації та готувати робочі розчини для дослідів; працювати з приладами, що використовуються у біотехнологічних лабораторіях; забезпечити дотримання стерильних умов під час маніпуляцій з дослідним матеріалом, робочими розчинами, поживними середовищами; проводити кількісний та якісний аналіз об'єктів біотехнологічних досліджень та окремих продуктів харчування; аналізувати отримані дані.

5. Опис навчальної дисципліни

5.1. Загальна інформація

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістовних модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	1	2	6,5	195	2	-	70	-	-	125	-	залік

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				
		лекції	практичні	лабораторні	індивід.	сам. робота		лекції	практичні	лабораторні	індивід.	сам. робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Планування роботи в лабораторії												
Тема 1. <i>Поняття про розчини і принципи їх підготовки.</i>	21		6			15						
Тема 2. <i>Методи підготовки лабораторного посуду.</i>	20		4			16						
Тема 3. <i>Що таке буферні системи? Приготування буферів</i>	22		6			16						
Тема 4. <i>Методи розділення сумішей.</i>	24		6			18						
Разом за ЗМ 1	85		20			65						
Змістовий модуль 2. Фізико-хімічні методи аналізу												
Тема 5. <i>Спектральні методи в біотехнології</i>	24		12			12						
Тема 6. <i>Визначення пара-метрів біологічних об'єктів. Контроль якості продуктів харчування</i>	24		10			14						
Тема 7. <i>Кількісний аналіз окремих біологічних об'єктів у лабораторних дослідженнях.</i>	24		10			14						
Тема 8. <i>Принципи роботи з тваринним та рослинним матеріалом</i>	38		18			20						
Разом за ЗМ 2	110		50			60						
Усього годин	195		70			125						

5.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Принципи приготування нормальних розчинів. Формул для взаємопереведення розчинів	10
2	Властивості буферних розчинів. Буферні системи організмів	8
3	Методи розділення сумішей. Фільтрування	12
4	Специфіка роботи в стерильних умовах і особливості культивування	6

	бактеріальних штамів.	
5	Спектроскопія та фотоелектроколометрія	10
6	Рефрактометрія.	6
7	Хроматографічні методи досліджень.	8
8	Контроль якості продуктів харчування на виробництві.	12
9	Кількісний аналіз окремих біологічних об'єктів у лабораторних дослідженнях.	10
10	Методи аналізу рослинного матеріалу.	12
11	Методи роботи з тваринним матеріалом.	9
12	Приготування відсоткових розчинів.	7
13	Принципи екстракції цінних сполук	5
14	Оптимальні екстрагенти	10
Разом		125

6. Система контролю та оцінювання

Формами поточного контролю є усна або письмова відповідь студента (тестування, практична робота та ін.).

Формами підсумкового контролю: залік.

Засоби оцінювання: контрольні роботи; стандартизовані тести; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Розподіл балів, які отримують студенти:

<i>Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота; модульні контрольні роботи)</i>								<i>Кількість балів (залік)</i>	<i>Сумарна к-ть балів</i>
<i>Змістовий модуль 1,2</i>								40	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8		
6	6	8	8	8	8	8	8		

7. Рекомендована література:

1. Загальна і молекулярна генетика. Практикум // Демидов С.В., Безруков В.Ф., Сиволаб А.В., Козерецька І.А., Лазаренко Л.М., Рушковський С.Р., Александрова О.І., Топчий Н.М. – К.: Фітосоціоцентр, 2005. – 240 с.
2. Зінчук В.К., Левицька Г.Д., Дубенська Л.О. Фізико-хімічні методи аналізу. – Львів.: Видавн. центр ЛНУ ім. І. Франка, – 2008 – 363 с.
3. Мельничук Д.О. Аналітичні методи досліджень. Спектроскопічні методи аналізу: теоретичні основи і методики: навчальний посібник для підготовки студентів вищих навчальних закладів / Д.О. Мельничук, С.Д. Мельничук, В.М. Войціцький та ін. – К.: ЦП «Компринт», 2016. – 289 с.
4. Скоробогатий Я.П., Федорко В.Ф. Хімія і методи дослідження сировини і матеріалів. Фізична і колоїдна хімія та фізико-хімічні методи дослідження. – Львів, 2005. 245 с.
5. Підгорський В. С., Іутинська Г. О., Пирог Т. П. Інтенсифікація технологій мікробного синтезу. К.: Наук. думка, 2010. – 328 с.
6. Санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. – Львів, “Леонорм”. – 2000. – Т. 3, с.5-10, 78-80.
7. Умрихіна Л.К., Єрупсанова Т.В. Фізичні методи дослідження органічних речовин. Кіровоград.: РВЦ КДПУ ім. В.Винниченка, 2002.

8. Інформаційні ресурси

1. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=3561> - сайт електронного навчання ЧНУ
мудл.