



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ БІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ВИРОБНИЦТВ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	Біотехнології та біоінженерія
Спеціальність	G 21 Біотехнології та біоінженерія
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Чебан Лариса Миколаївна, к.б.н., доцент, доцент кафедри біохімії та біотехнології https://biochemistry.chnu.edu.ua/kolektyv-kafedry/cheban-larysa-mykolaivna/
Контактний тел.	+38022- 58-48-38
E-mail:	l.cheban@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1225
Консультації	за домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Контроль якості продукції біотехнологічних виробництв – дисципліна за вибором для студентів першого (бакалаврського) рівня навчання за спеціальністю – Біотехнології та біоінженерія. Призначення дисципліни - опанування студентами науково-теоретичних засад, методологічних та організаційних положень контролю якості продукції на підприємствах біотехнологічної галузі.

Основна мета вивчення дисципліни - засвоєння студентами основ контролю якості продукції, методів оцінювання її рівня, застосування неруйнівних методів оцінки якості харчових продуктів та продукції біотехнологічних виробництв, формування вмінь використовувати нормативно-технічні документи для розв'язання практичних завдань стандартизації та контролю якості продукції.

При вивченні дисципліни студенти опираються на знання, набуті в ході вивчення Загальної біохімії, Загальної біотехнології, Загальної мікробіології та вірусології, Процеси, апарати та устаткування галузі, Нормативне забезпечення біотехнологічних виробництв.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ БІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ВИРОБНИЦТВ	
Тема 1	Контроль процесу культивування біологічних агентів

Тема 2	Контроль якості на підприємствах біотехнологічного профілю
Тема 3	Доклінічне вивчення безпеки лікарських засобів біотехнологічного походження
Тема 4	Депонування штамів мікроорганізмів
МОДУЛЬ 2. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Тема 1	Стандарти і нормативи в галузі харчових продуктів: система НАССР
Тема 2	Основні види забруднюючих речовин харчових продуктів та методи їх аналізу
Тема 3	Мікрофлора харчової продукції
Тема 4	Контроль обігу ГМО

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми організації навчання: лекція, практичне заняття, індивідуальне навчальне заняття, консультація.

Методи навчання: словесні (розповідь, пояснення, лекція), наочні (демонстрація, ілюстрація, спостереження), практичні роботи, розрахункові завдання, опрацювання документації, розв'язання практичних кейсів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: для контролю засвоєних знань проводяться усні та письмові опитування, тестування, комплексні контрольні роботи.

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets-koho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагиату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/hkzbr1b2/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chnu-2025.pdf>.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

<https://ukrpatent.org/uk/articles/dstu>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Контроль якості продукції біотехнологічних виробництв» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни