



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БІОТЕХНОЛОГІЇ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ»

Компонента освітньої програми – вибіркова (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	Біотехнології та біоінженерія
Спеціальність	162 Біотехнології та біоінженерія
Галузь знань	16 Хімічна інженерія та біоінженерія
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Васіна Л.М. – к.б.н., доцент кафедри біохімії та біотехнології http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/78
Контактний тел.	0372 58-48-38
E-mail:	l.vasina@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id
Консультації	вівторок по першому тижню – 15.00-16.00

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна "Біотехнології бродильних виробництв" є складовою циклу професійної підготовки магістрів зі спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія.

Курс направлений на встановлення уявлень про принципи, теорію, закони та загальні процеси технології бродильних виробництв, знань і умінь щодо роботи з мікроорганізмами, які застосовують для перетворення різних видів сировини у продукти бродіння, розуміння принципів технологічних схем виробництва різних продуктів бродіння, вивчення лабораторних методів оцінки якості та безпечності продуктів бродіння.

Мета: формування цілісної системи знань та навичок, необхідних для оволодіння сучасними технологіями, які забезпечують одержання продуктів бродіння заданої якості.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ	
Тема 1	Сировина і матеріали для бродильних виробництв. Характеристика мікроорганізмів- збудників бродіння.
Тема 2	Методи контролю якості сировини, технологічних процесів і готової продукції.
Тема 3	Матеріальні розрахунки бродильних виробництв.
МОДУЛЬ 2. ВИРОБНИЦТВО ОКРЕМИХ ВИДІВ ПРОДУКЦІЇ БРОДІННЯ	
Тема 4	Технологія отримання солоду, пива, квасу
Тема 5	Виробництво спиртової та горілкової продукції
Тема 6	Виноробство

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Лекція, пояснення, бесіда, проблемна лекція, інструктаж, тематична дискусія, демонстрація, виконання лабораторних робіт, робота з літературою, ілюстрація, робота у групах, відпрацювання навичок роботи з мікроскопом.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усна чи письмова (тестування, лабораторна робота) відповідь студента, тематичне комп'ютерне тестування.

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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

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/jxpbs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetsko-ho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwwb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

<https://science.lpnu.ua/sites/default/files/journal-paper/2020/nov/22544/vsenove14.pdf>

https://biotech.kdu.edu.ua/content/katalog-osvitnikh-program/bakalavr162/metod_zabezp/biteh_brodinnya/sam_bb.pdf

https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php/1101462/mod_resource/content

<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/df62b634-b27e-497e-a51b-fb5d0b2e7a47/content>

*Детальна інформація щодо вивчення курсу
«Біотехнології бродильних виробництв»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
([посилання на робочу програму навчальної дисципліни,
що розміщена на сайті кафедри](#))*