**СИЛЛАБУС**

**2021-2022 оқу жылының күзгі семестрі**

**«Биотехнология» білім беру бағдарламасы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пәннің коды** | **Пәннің атауы** | **Студенттің өзіндік жұмысы (БӨЖ)** | **Сағат саны**  | **Кредит саны** | **Студенттің оқытушы басшылы****ғымен өзіндік жұмысы (БОӨЖ)**  |
| **Дәрістер (Д)** | **Практ. сабақтар (ПС)** | **Зерт. сабақтар (ЗС)** |
| МКВР4312 | Биотехнологиялық өндірістерді микробиологиялық бақылау | 56 | 15 | 15 | 30 | 3 | 4 |
| **Курс туралы академиялық ақпарат** |
| **Оқытудың түрі** | **Курстың типі/сипаты** | **Дәріс түрлері** | **Практикалық сабақтардың түрлері** | **БӨЖ саны** | **Қорытынды бақылау түрі** |
| Онлайн /біріктірілген | Негізгі | Ақпараттық | Міндеттерді шешу,жағдаяттық тапсырмалар | 4 | Тест Универ жүйесі |
| **Дәріскер** | Уалиева Перизат Серікқазықызы |  |
| **e-mail** | *Ualieva\_Perizat@mail.ru* |
| **Телефоны** | тел. 3-77-33-28 |

|  |
| --- |
| **Курстың академиялық презентациясы** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пәннің мақсаты** | **Оқытудың күтілетін нәтижелері (ОН)**Пәнді оқыту нәтижесінде білім алушы қабілетті болады: | **ОН қол жеткізу индикаторлары (ЖИ)** (әрбір ОН-ге кемінде 2 индикатор) |
| Студенттердіңтағамдық биотехнология өндірісін микробиологиялық бақылау ерекшеліктері, жоғары сапалы биотехнологиялық өнімдерді алуды қамтамасыз ететін микробиологиялық үдерістер, санитарлы-көрсеткіш, шартты-патогенді және патогенді микроорганизмдер туралы білім алу қабілеттіліктерін қалыптастыру және биотехнологиялық принциптерді қолдана білу қабілетін қалыптастыру | 1. тағамдық биотехнология өндірісін микробиологиялық бақылау ерекшеліктерін талқылау; жоғары сапалы биотехнологиялық өнімдерді алуды қамтамасыз ететін микробиологиялық үдерістерді түсіндіру;2. санитарлы-көрсеткіш, шартты-патогенді және патогенді микроорганизмдерді жіктеу; тағамды микробиологиялық бақылау ерекшеліктерін есте сақтау. | **1.1.** микроорганизмдердің биотехнологиялық өндірістегі орнын біледі және жалпы терминологияларды есте сақтайды **1.2.** микробиологиялық бақылау ерекшеліктерін сипаттайды **1.3**. санитарлы-көрсеткіш микроорганизмдерді ажыратады **1.4.** патогенді микроорганизмдердің түрлерін талқылайды **1.5.** өндіріс орындарындағы бақылаудың ерекшеліктерін түсінеді |
| 3. препараттар жасауды, қоректік орталарға микроорганизмдерді дақылдау әдістерімен тәжірибие жасау; судағы колифагтар, қарапайымдылардың цисталары, сульфитредицирлеуші клостридиялардың спораларын анықтау әдістерін салыстырады.4. микроорганизмдерді әр түрлі субстраттардан бөліп алу және таза дақылдармен эксперимент жүргізу; ластану индикаторлары- санитарлы-көрсеткіш микроорганизмдерді анықтау әдістерін саралау. |  **2.1.** микробиологиялық препараттарды дайындау және микроскоптау техникасын қолданады **2.2.** санитарлы-көрсеткіш микроорганизмдерді зерттейді **2.3.** патогенді микроорганизмдерді анықтау әдістерін салыстырады **2.4.** микроорганизмдердің таза дақылдарын бөліп алуды схемалық түрде бейнелейді**2.5**. микроорганизмдерді тікелей және жанама санау экспериментін жасайды |
| 5. Өндірісте алынатын дайын өнімдердің сапасы мен тазалығын бақылаудың маңызын тұжырымдау; контаминация көздерін, биотехнологиялық өнімдер алудың сатыларында бөгде микрофлорамен ластану жолдарын бағалау; 6. өндірістегі нормативтік-техникалық құжаттаманы талқылау; биотехнологияда маңызды өнімдер алу технологиясын құрастыру | **3.1.** биотехнологиялық процестің микробтық контаминация жолдарын жіктейді **3.2.** өндірісте асептика жүргізудің тиімді жолдарын ұсынады**3.3.** дайын өнімнің контаминациялануының алдын алу жолдарын пайымдайды**3.4.** өндіріс орындарының бөгде микрофлорамен ластану жолдарын сипаттайды**3.5.** биотехнологиялық өндірістегі қауіпсіздік деңгейінің рөлін тұжырымдайды**3.6.** өндіріс орындарындағы нормативті құжаттарды қолданады**3.7.** тағам өндірісіндегі шикізаттары мен өнімдеріне бақылау жүргізуді бағалайды**3.8.** биотехнологияда маңызды препараттарды өндіруді негіздейді |
| **Пререквизиттер** | Биотехнология негіздері, Санитарлық биотехнология, Пробиотикалық биотехнология |
| **Постреквизиттер** | Микроорганизмдер генетикасы және геномика |
| **Әдебиет және ресурстар** | **Оқу әдебиеттері**1. [Ревин В.В., Атыкян Н.А.](http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe?Z21ID=&I21DBN=ELBIB&P21DBN=ELBIB&S21STN=1&S21REF=3&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&S21STR=%D0%94%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%B2,%20%D0%AE.%20%D0%92.) Общая биотехнология: учебник для вузов. СПб. : Саранск, 2019. – 416 с. 2. Дроздова Т.М. Микробиологический контроль продоволственных товаров. Кемеровский гос.унив-т, 2015. 3. Бабьева И.П., Чернов И.Ю. Биология дрожжей. Москва:, 20144. Джей М.Дж., Лесснер Дж. М., Гольден Д.А. Современная пищевая микробиология. – М., 2017. – 886с.5. Егорова Т.А., Клунова С.М., Живухина Е.А. Основы биотехнологии. М. 2016.Интернет ресурстар<https://www.elib.kz>https://[www.biotechnolog.ru](http://www.biotechnolog.ru) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Университеттік моральдық-этикалық құндылықтар шеңберіндегі курстың академиялық саясаты** | **Академиялық тәртіп ережелері:** Барлық білім алушылар ЖООК-қа тіркелу қажет. Онлайн курс модульдерін өту мерзімі пәнді оқыту кестесіне сәйкес мүлтіксіз сақталуы тиіс.**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Дедлайндарды сақтамау баллдардың жоғалуына әкеледі! Әрбір тапсырманың дедлайны оқу курсының мазмұнын жүзеге асыру күнтізбесінде (кестесінде), сондай-ақ ЖООК-та көрсетілген.**Академиялық құндылықтар:**- Практикалық / зертханалық сабақтар, СӨЖ өзіндік, шығармашылық сипатта болуы керек.- Бақылаудың барлық кезеңінде плагиатқа, жалған ақпаратқа, көшіруге тыйым салынады. - Мүмкіндігі шектеулі студенттер*Ualieva\_Perizat@mail.ru*е-мекенжайы бойынша консультациялық көмек ала алады.  |
| **Бағалау және аттестаттау саясаты** | **Критериалды бағалау:** дескрипторларға сәйкес оқыту нәтижелерін бағалау (аралық бақылау мен емтихандарда құзыреттіліктің қалыптасуын тексеру).**Жиынтық бағалау:** аудиториядағы (вебинардағы) жұмыстың белсенділігін бағалау; орындалған тапсырманы бағалау. |

**ОҚУ КУРСЫНЫҢ МАЗМҰНЫН ЖҮЗЕГЕ АСЫРУ КҮНТІЗБЕСІ (кестесі)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Апта / модуль | Тақырып атауы | ОН | ЖИ | Сағат саны | Ең жоғары балл | Білімді бағалау формасы  | Сабақты өткізу түрі / платформа |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Дәріс 1. Кіріспе. Биотехнологиялық өндірістерді микробиологиялық бақылау түсінігі.  | ОН 1 | ЖИ 1.1. | 1 |  | ӨТС 1 | MS Teams/ бейнедәріс  |
| ПС-1. Микроорганизмдердің метаболизмдерінің ерекшеліктері | ОН 1 | ЖИ 1.4. | 1 | 5 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-1. Микробиологиялық зертханада жұмыс істеу ережелері және қауіпсіздік техникасы. | ОН 1  | ЖИ 2.1. | 2 | 5 | Талдау | Кесте бойынша |
| 2 | Дәріс 2. Микробтық синтез процесін басқару. Биотехнологиялық өндіріс, сатылары, өндірісте қолданылатын әдістер. | ОН1 | ЖИ 1.2ЖИ 1.3 | 1 |  | ӨТС 2 | MS Teams/ бейнедәріс  |
| ПС-2. Өндірістік микроорганизмдер топтары және олардың қолданылуы | ОН1 | ЖИ 2.2 | 1 | 5 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-2. Микробиологиялық практикада қолданылатын заласыздандыру әдістері.  | ОН1 | ЖИ1.1. | 2 | 5 | Талдау | Кесте бойынша |
| 3 | Дәріс 3. Шикізаттар мен бүтін өнімді микробиологиялық бақылау  | ОН2 | ЖИ 2.1ЖИ 1.3. | 1 |  | ӨТС 3 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-3. Биотехнологияда қолданылатын шикізат түрлері.  | ОН2 | ЖИ 2.2ЖИ 1.3. | 1 | 5 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-3. Санитарлы микробиологиялық бақылаудың тікелей және жанама әдістері. | ОН 2 | ЖИ 1.3 | 2 | 5 | Талдау | Кесте бойынша |
| БОӨЖ 1. БӨЖ 1 орындау бойынша консультация |  |  |  |  |  | MS Teams |
| БӨЖ 1. Биоформацевтикалық өндірістің қондырғылармен қамтамасыз етілуінің ерекшеліктері. | ОН 1 | ЖИ 1.6 |  | 25 | Логикалық тапсырма  |  |
| 4 | Дәріс 4. Микробиологиялық бақылау жүргізудің негізгі принциптері.  | ОН1  | ЖИ 1.4. | 1 |  | ӨТС 4 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-4. Ферментация. Биомасса өнімін бөліп алу және тазарту. | ОН2 | ЖИ 2.2.ЖИ 2.1. | 1 | 5 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-4. Микробиологиялық талдау жасау үшін тағамдық өнімдерден сынама алу және дайындау әдістері  | ОН2 | ЖИ 1.5.ЖИ 2.1. | 2 | 5 | Талдау | Кесте бойынша |
| 5 | Дәріс 5. Залалсыздандыру, түрлері. Пастеризация. Тиндализация. Автоклавтау. | ОН3 | ЖИ 3.2. | 1 |  | ӨТС 5 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-5. Қоректік орталар. Бактериологиялық қоректік орталарды бақылау әдістері. Қоректік орталардың сапасына бақылау жүргізу. | ОН2 | ЖИ 2.3. | 1 | 5 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-5. Өндіріс орындарындағы қондырғылар, құбырлар, жабдықтар, қаптау материалдары мен қызметкерлер қолдарынан жуғындылар алу, оларды санитарлы-бактериологиялық зерттеу. | ОН3 | ЖИ 1.1.ЖИ 2.1. | 2 | 5 | Талдау | Кесте бойынша |
| БОӨЖ 2. БӨЖ 2 орындау бойынша консультация |  |  |  |  |  | MS Teams/ вебинар  |
| БӨЖ 2 Биотехнологиялық өндірістің әртүрлі кезеңдерінде сапаға бақылау жасауды ұйымдастыру. | ОН 1 | ЖИ 1.6 |  | 25 | Логикалық тапсырма |  |
|  | АБ 1 |  |  |  | 100 |  |  |
| 6 | Дәріс 6. Стандартты микробиологиялық зертхана. Жұмыс істеудің негізгі әдістері. Тағамдық өнімдерді бақылау зертханаларының сипаттамасы. | ОН4 | ЖИ 1.4.ЖИ 2.3. | 1 |  | ӨТС 6 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-6. Биотехнологиялық өндірісте стерилизация және дезинфекция сапасын бақылау  | ОН3 | ЖИ 3.2. | 1 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-6. Таза дақыл алу. Өндіріс орындарында дақылдың биомассасын алу әдісі. | ОН3 | ЖИ 2.4.ЖИ 2.5. | 2 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| 7 | Дәріс7. Ластану индикаторлары- санитарлы-көрсеткіш микроорганизмдерінің негізгі топтарының сипаттамасы. | ОН2 | ЖИ 1.3.ЖИ 2.2. | 1 |  | ӨТС 7 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-7. Биотехнологиялық өндірістерде қолданылатын биореакторлар, жұмыс істеу принциптері. | ОН 4 | ЖИ 1.5. | 1 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС 7. Штамм-продуценттің таза дақылын бөліп алу және тазалығын сақтау. Таза және жиынтықты дақылдарды бөліп алу әдісі.  | ОН3 | ЖИ 2.4. | 2 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| 8 | Дәріс 8. Патогенді микроорганизмдер және олардың ерекшеліктері. | ОН4 | ЖИ 2.3.ЖИ 2.4. | 1 |  | ӨТС 8 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-8. Дақылдардың мерзімді және үздіксіз өсуінің заңдылықтары | ОН4 | ЖИ 2.4. | 1 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-8. Ауаның ластануына бақылау жүргізу. Микробиологиялық зертханада табылған микроорганизмдер идентификациясы. Идентификация кезеңінде тесттер қою ерекшелігі.  | ОН 2 | ЖИ 2.1.ЖИ 3.2. | 2 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| БОӨЖ 3. БӨЖ 3 орындау бойынша консультация |  |  |  |  |  |  |
| БӨЖ 3. ГМО бағалау әдістері, көрсеткіштері, критерийлері.  | ОН 5 | ЖИ 2.1. |  | 30 | Логикалық тапсырма |  |
| 9 | Дәріс 9. Контаминант микроорганизмдер және олардың өндіріске түсу жолдары. | ОН5 | ЖИ 3.1.ЖИ 3.3. | 1 |  | ӨТС 9 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-9. Судағы колифагтар, қарапайымдылардың цисталары, сульфитредицирлеуші клостридиялардың спораларын анықтау әдістері | ОН5 | ЖИ 3.4. | 1 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС 9. Судың сапасын физико-химиялық көрсеткіштері бойынша бақылау. рН анықтау, иісті бақылау, хлоридтің болуын анықтау әдістері  | ОН5 | ЖИ3.4.ЖИ2.4. | 2 | 7 | Талдау | Кесте бойынша  |
| 10 | Дәріс 10. Тағамдық өнімдер арқылы берілетін аурулар. Микробтық тағамдық уланулар.  | ОН4 | ЖИ 2.1.ЖИ 2.3. | 1 |  | ӨТС 10 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-10. Патогенді микрорганизмдердің топтары. | ОН3 | ЖИ 2.3. | 1 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-10. Биотехнологиялық өндіріс қажеттілігі үшін қолданатын суларды санитарлы микробиологиялық зерттеулер сапасын ішкі бақылау | ОН3 | ЖИ 2.1.ЖИ 3.4. | 2 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
|  | **Midterm** |  |  |  | 100 |  |  |
| 11 | Дәріс 11. Тағамдық токсикоинфекция қоздырғыштары. | ОН3 | ЖИ 1.5.ЖИ2.3. | 1 |  | ӨТС 11 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-11. Медициналық препараттарды сақтау және тасымалдауды бақылау | ОН5 | ЖИ 2.4. | 1 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-11. Ашытқылардың таза дақылдарын бөліп алу әдісі. Ашытқы дақылының тазалығын тексеру.  | ОН3 | ЖИ 2.1. | 2 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| 12 | Дәріс 12. Нан өндірісінде қолданылатын микроорганизмдер. Нан өндірісінің технологиясы. Нан өндірісінде қолданылатын ұйытқылар.  | ОН4 | ЖИ 2.1. | 1 |  | ӨТС 12 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-12. Дайын өнімнің сапасын бақылау | ОН6 | ЖИ 3.6. | 1 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-12. Ұйытқылар мен сүт қышқылды өнімдерге санитарлы бактериологиялық талдау жүргізу әдістері | ОН2 | ЖИ2.1.ЖИ2.5. | 2 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| 13 | Л 13. Тағамдық өнімдерден антибиотиктер анықтау | ОН3 | ЖИ 1.1.ЖИ 2.1. | 1 |  | ӨТС 13 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-13. Антибиотиктер классификациясы | ОН3 | ЖИ 3.6. | 1 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-13. Балалар тағамының құрғақ, сұйық, паста тәрізді сүт өнімдерінің микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау  | ОН6 | ЖИ 3.6.ЖИ 3.8. | 2 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| СОӨЖ 4. СӨЖ 4 орындау бойынша консультация |  |  |  |  |  | MS Teams/ вебинар  |
| СӨЖ 4 Биотехнологиялық өндірістердің қалдықтарын зарарасыздандырудың жалпы талаптары  | ОН6 | ЖИ 3.4. |  | 30 | Проблемалық тапсырма | MS Teams/ вебинар  |
| 14 | Л 14. Сыра суслосы ашу кезінде жүретін микробиологиялық процестер. Ашу фазалары. Негізгі ашу.  | ОН5 | ЖИ 2.2.ЖИ 3.2. | 1 |  | ӨТС 14 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-14. Ашыту өндірісінде қолданылатын ашытқылар | ОН5 | ЖИ 2.1. | 1 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-14. Алкогольсіз сусындарға талдау жасаудың микробиологиялық әдістері | ОН 5 | ЖИ 2.1.ЖИ 3.2. | 2 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| 15 | Дәріс 15. Ашу өндірісіндегі микробиологиялық және технологиялық бақылау. Микроорганизм-контаминаттары | ОН6 | ЖИ 3.7.ЖИ 3.3. | 1 |  | ӨТС 15 | MS Teams/ бейнедәріс |
| ПС-15. Дайын өнімді сақтау талаптары | ОН5 | ЖИ 3.1.ЖИ 1.1. | 1 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
| ЗС-15. Әртүрлі сыралардың қауіпсіздігінің санитарлы микробиологиялық көрсеткіштері. Шарап өндірісіндегі инфекция көздері.  | ОН 3 | ЖИ 2.1.ЖИ 3.4. | 2 | 7 | Талдау | Кесте бойынша |
|  | АБ2 |  |  |  | 100 |  |  |

Биология және биотехнология

факультетінің деканы, б.ғ.д., проф. Заядан Б.Қ.

Факультеттің әдістемелік кеңес төрайымы Назарбекова С.Т.

Кафедра меңгерушісі

б.ғ.к., доцент Кистаубаева А.С.

Оқытушы б.ғ.к, доцент Уалиева П.С.