

	СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «САНІТАРНА ВІРУСОЛОГІЯ»
	Ступінь вищої освіти - Магістр
	Спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
	Освітня програма
	Рік навчання 2, семестр 6
	Форма навчання денна
	Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська	
Лектор курсу	Скибіцький Володимир Гурійович, д.вет.н., професор
Контактна інформація лектора (e-mail)	vladimirsk@i.ua
Сторінка курсу в eLearn	

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Санітарна вірусологія» є пізнання студентами екології вірусів та оволодіння методологією санітарно-вірусологічного контролю об'єктів ветеринарного нагляду.

Завдання:

- вивчення екології вірусів;
- знайомство зі збудниками вірусних інфекцій тварин, в т. ч. збудниками харчових отруєнь; з патогенезом вірозів;
- знайомство з методологією ветеринарно-санітарного вірусологічного контролю об'єктів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні/ самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
6 семестр				
Модуль 1.				
Санітарне значення вірусів				
Тема 1. Стійкість вірусів та загальні принципи санітарно-вірусологічного дослідження об'єктів довкілля і харчових продуктів.	2/2/15	Знати – предмет і задачі санітарної вірусології; про стійкість вірусів у навколишньому середовищі; загальні принципи санітарно-вірусологічного дослідження об'єктів довкілля і харчових продуктів. Вміти – здійснити санітарно-вірусологічний контроль води.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на eLearn).	70

Тема 2. Родина Picornaviridae.	2/2/15	Знати – загальну характеристику родини Picornaviridae, класифікацію; Пікорнавіруси, як контамінанти харчових продуктів. Вміти – здійснити санітарно-вірусологічний контроль ґрунту.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на eLearn).	
Тема 3. Родина Reoviridae.	2/2/15	Знати – загальну характеристику родини Reoviridae, класифікацію; ротавіруси А,В,С,D,E,F,G,H; ротавіруси, як контамінанти об'єктів довкілля, харчових продуктів і ін. Вміти – здійснити санітарно-вірусологічний контроль повітря.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на eLearn).	
Модуль 1.	57		Тестування (у т.ч. на eLearn).	30
Всього за 1 модуль				100
Модуль 2.				
Санітарно-вірусологічний контроль різних об'єктів				
Тема 4. Санітарно-вірусологічне дослідження води.	2/2/11	Знати – класифікацію води за походженням; типи і види питної води; санітарно-гігієнічні вимоги до питної води; санітарно-топографічне обстеження джерел водопостачання (паспортизація вододжерел). Вміти – здійснити санітарно-вірусологічний контроль змивів з різних об'єктів (приміщень, обладнання, предметів побуту та ін.).	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на eLearn).	70
Тема 5. Санітарно-вірусологічне дослідження повітря.	2/2/11	Знати – про епідемічну роль присутності вірусів у повітряному середовищі; джерела та шляхи вірусної контамінації повітря; санітарно-вірусологічне дослідження повітря закритих приміщень та атмосферного повітря. Вміти – здійснити санітарно-вірусологічний контроль м'яса і м'ясопродуктів.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на eLearn).	

Тема 6. Санітарно-вірусологічне дослідження змивів із предметів побуту.	2/2/11	Знати – санітарно-вірусологічне дослідження змивів з предмету побуту; оцінку санітарно-вірусологічного стану об'єктів дослідження. Вміти – здійснити санітарно-вірусологічний контроль молока і молочних продуктів.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на eLearn).	
Тема 7. Санітарно-вірусологічне дослідження харчових продуктів.	3/3/12	Знати – вірофлору харчових продуктів та її епідеміологічну роль; роль харчового фактору у розповсюдженні вірусних інфекцій; про поширення кишкових вірусів через молоко та овочі; виявлення ентеро-, рео-, аденовірусів та вірусу герпісу в гідробіонтах; методи санітарно-вірусологічних досліджень харчових продуктів. Вміти – здійснити санітарно-вірусологічний контроль риби і гідробіонтів.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на eLearn).	
Модуль 2.	63		Тестування (у т.ч. на eLearn).	30
Всього за 2 модуль				100
Всього за 6 семестр/навчальна робота				70
Залік				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час модульних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

$$R_{nr} = (M1+M2)/2 \times 0,7, \text{ де}$$

R_{nr} – рейтинг з навчальної роботи,

M1, M2 – бали за модуль

Для визначення рейтингу студента із засвоєння дисципліни **R_{дис}** (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента з навчальної роботи **R_{nr}** (до 70 балів): **R_{дис} = R_{nr} + R_{ат.}**

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано