

	<b>СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «САНІТАРНА МІКРОБІОЛОГІЯ»</b>
	Ступінь вищої освіти - Бакалавр
	Спеціальність 211 Ветеринарна медицина
	Освітня програма « _____ »
	Рік навчання 3, семестр 6
	Форма навчання денна
	Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська	
Лектор курсу	Козловська Ганна_Володимирівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	annakozlovska@i.ua
Сторінка курсу в eLearn	

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

«Санітарна мікробіологія» є дисципліною вільного вибору студентів III курсу факультету ветеринарної медицини.

Метою дисципліни «Санітарна мікробіологія» є вивчення студентами мікрофлори довкілля, зокрема ґрунту, води, повітря, харчових продуктів, мікрофлори живих організмів. Також вивчення принципів та методів санітарно-мікробіологічних досліджень, поняття про санітарно-показові мікроорганізми, дослідження мікрофлори різних об'єктів.

Завдання дисципліни: вивчення історії розвитку санітарної мікробіології; груп санітарно-показових мікроорганізмів, природи та причин мікробної контамінації ґрунту, води, повітря, харчових продуктів, впливу її на людину; методів індикації санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів; формування уявлень про принципи роботи з об'єктами навколишнього середовища з метою виділення санітарно-показових мікроорганізмів; методи індикації та ідентифікації санітарно-показових мікроорганізмів; методи виявлення патогенних мікроорганізмів; санітарно-мікробіологічні нормативи, законодавчі документи України щодо збереження здоров'я людини та охорони навколишнього середовища.

### СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні/самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>1 семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				
Тема 1. Санітарно-мікробіологічні	2/2/11	Знати – підходи до санітарної оцінки різних об'єктів, поняття «санітарно-показові мікроорганізми».	Здача лабораторної роботи.	<b>70</b>

дослідження різних об'єктів		Вміти – визначати основні групи СПМ (ЗМЧ, МАФАНМ, БГКП, E. coli,, та ін.).	Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	
Тема 2. Мікрофлора води, повітря, ґрунту. Мікрофлора тіла людини і тварин.	2/2/11	Знати – представників мікрофлори води, повітря, ґрунту, організму людини і тварин. Вміти – виконувати санітарно-мікробіологічне дослідження води, повітря, ґрунту, використовуючи різні методи бакдослідження. Аналізувати результати досліджень.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	
Тема 3. Мікрофлора молока та м'яса.	2/2/11	Знати – представників мікрофлори молока, молочних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів, консервів. Вміти – виконувати санітарно-мікробіологічне дослідження молока та м'яса, у т. ч. готових продуктів.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	
Тема 4. Мікрофлора риби, яєць, рослинних продуктів і кормів.	2/2/11	Знати – представників мікрофлори риби, яєць, рослинних продуктів і кормів. Вміти – виконувати санітарно-мікробіологічне дослідження риби, яєць, рослинних продуктів і кормів.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	
Модуль 1.	2		Тестування (у т.ч. на elearn.)	<b>30</b>
<b>Всього за 1 модуль</b>				<b>100</b>
<b>Модуль 2</b>				
Тема 5. Харчові отруєння	2/2/11	Знати – етіологію і патогенез харчових отруєнь, у т. ч. кормових. Вміти – виконувати санітарно-мікробіологічне дослідження змивів з різних об'єктів (відбір, транспортування змивів, підготовка проб до дослідження).	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	
Тема 6. Збудники харчових токсикоінфекцій	2/2/11	Знати – біологію збудників харчових токсикоінфекцій – Escherichia, Salmonella, Proteus, Yersinia). Вміти – досліджувати морфологію, культурально-біохімічні та патогенні властивості Escherichia, Salmonella, Proteus, Yersinia; диференціювати збудників.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	

Тема 7. Збудники харчових токсикозів	2/2/11	Знати – біологію збудників харчових токсикозів – <i>Сl. botulinum</i> , <i>Сl. perfringens</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> . Вміти – відбирати пат. матеріал, проводити бактеріологічне дослідження; застосовувати методи культивування анаеробів; виявляти токсин <i>Сl. botulinum</i> .	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	
Тема 8. Віруси у харчових продуктах	2/2/12	Знати - методологію санітарно-вірусологічного контролю об'єктів, що підлягають ветеринарному нагляду. Ротавіруси, як контамінанти об'єктів докільця, харчових продуктів і ін.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	
Модуль 2.	2		Тестування (у т.ч. на elearn.)	<b>30</b>
<b>Всього за 2 модуль</b>				<b>100</b>
<b>Всього за 3 семестр/навчальна робота</b>				<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	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).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час модульних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. із використанням мобільних девайсів).
<b>Політика щодо відвідування:</b>	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

$R_{nr} = (M1+M2)/2 \times 0,7$ , де

**R<sub>nr</sub>** – рейтинг з навчальної роботи,

**M1, M2** – бали за модуль

Для визначення рейтингу студента із засвоєння дисципліни **R<sub>дис</sub>** (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента з навчальної роботи **R<sub>nr</sub>** (до 70 балів): **R<sub>дис</sub> = R<sub>nr</sub> + R<sub>ат</sub>**.

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