

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «САНІТАРНА ВІРУСОЛОГІЯ»



Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність 211 Ветеринарна медицина

Освітня програма «Ветеринарна медицина»

Рік навчання 3, семестр 6

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 3

Мова викладання українська

Радзиховський Микола Леонідович

Лектор курсу

Контактна інформація Tel. 067-725-6507

лектора (e-mail) e-mail: nickvet@ukr.net

Сторінка курсу в eLearn <https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=1290>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

У природі віруси зайняли всі екологічні ніші і входять до складу всіх екологічних систем, починаючи з краплі води (мікроекосистема) і закінчуючи біосферою (глобальна екосистема). Очевидно, немає жодної клітини, у геномі якої були б відсутні профаги і провіруси ссавців. Предметом санітарної вірусології є вивчення різноманітних патогенних для людини вірусів в об'єктах навколишнього середовища (вода, ґрунт, повітря, харчові продукти і ін.), розробка методів їх ідентифікації та ефективних заходів щодо санації об'єктів оточуючого середовища. Метою курсу є ознайомлення з вірусами навколишнього середовища (в тому числі і патогенні віруси) та процеси, які вони викликають, що може безпосередньо або побічно впливати на здоров'я людини, чи оточуюче середовище.

Компетентності ОП:

Інтегральні компетентності (ІК):

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

загальні компетентності (ЗК):

1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.
4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
6. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
8. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

1. Здатність встановлювати особливості будови і функціонування клітин, тканин, органів, їх систем та апаратів організму тварин різних класів і видів – ссавців, птахів, комах (бджіл), риб та інших хребетних.
2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час професійної діяльності.
3. Здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час фахової діяльності.
4. Здатність проводити клінічні дослідження з метою формулювання висновків щодо стану тварин чи встановлення діагнозу.
5. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.
6. Здатність застосовувати знання з біобезпеки, біоетики та добробуту тварин у професійній діяльності.
7. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.

Програмні результати навчання (ПРН):

- Знати і грамотно використовувати вірусологічну термінологію.
- Знати і володіти методами і методиками санітарно-вірусологічного дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності.
- Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення санітарно-вірусологічних досліджень.
- Знати правила та вимоги біобезпеки, біоетики та добробуту тварин.
- Володіти методами санітарно-вірусологічного контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ лабора торні/ самостій ні)	Результати навчання	Завдання	Оціню вання
6 семестр				
Модуль 1. Санітарне значення вірусів				
Тема 1. Стійкість вірусів та загальні принципи санітарно вірусологічного дослідження об'єктів довкілля і харчових продуктів.	2/2/8	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	Підготовка до лекцій ((попереднє ознайомлення з презентацією та повнотекстова лекція на eLearn). Виконання лабораторних робіт (за методичними рекомендаціями - під час лабораторних занять та самостійно - в eLearn). Виконання самостійної роботи (завдання на eLearn). Підготовка та написання модульного тесту (описова частина у формі письмової / усної відповіді - в аудиторії, тест - в eLearn).	10
Тема 2. Родина Picornaviridae	2/2/8	Знати – загальну характеристику родини Picornaviridae, класифікацію; Пікорнавіруси, як контамінанти харчових продуктів. Вміти – здійснити санітарно вірусологічний контроль ґрунту.	Підготовка до лекцій ((попереднє ознайомлення з презентацією та повнотекстова лекція на eLearn). Виконання лабораторних робіт (за методичними рекомендаціями - під час лабораторних занять та самостійно - в eLearn). Виконання самостійної роботи (завдання на eLearn). Підготовка та написання модульного тесту (описова частина у формі письмової / усної відповіді - в аудиторії, тест - в eLearn).	
Тема 3. Родина Reoviridae.	2/2/8	Знати – загальну характеристику родини Reoviridae, класифікацію;	Підготовка до лекцій ((попереднє ознайомлення з презентацією та повнотекстова лекція на eLearn).	

		<p>ротавіруси A,B,C,D,E,F,G,H; ротавіруси, як контамінанти об'єктів довкілля, харчових продуктів і ін. Вміти – здійснити санітарно вірусологічний контроль повітря.</p>	<p>Виконання лабораторних робіт (за методичними рекомендаціями - під час лабораторних занять та самостійно - в eLearn). Виконання самостійної роботи (завдання на eLearn). Підготовка та написання модульного тесту (описова частина у формі письмової / усної відповіді - в аудиторії, тест - в eLearn).</p>	
Модуль 1.	36		Тестування (у т.ч. на eLearn і classtime).	20
Всього за 1 модуль				30
Модуль 2. Санітарно-вірусологічний контроль різних об'єктів				
Тема 4. Санітарно вірусологічне дослідження води.	2/2/9	<p>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.).</p>	<p>Підготовка до лекцій ((попереднє ознайомлення з презентацією та повнотекстова лекція на eLearn). Виконання лабораторних робіт (за методичними рекомендаціями - під час лабораторних занять та самостійно - в eLearn). Виконання самостійної роботи (завдання на eLearn). Підготовка та написання модульного тесту (описова частина у формі письмової / усної відповіді - в аудиторії, тест - в eLearn).</p>	15
Тема 5. Санітарно вірусологічне дослідження повітря.	2/2/9	<p>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.</p>	<p>Підготовка до лекцій ((попереднє ознайомлення з презентацією та повнотекстова лекція на eLearn). Виконання лабораторних робіт (за методичними рекомендаціями - під час лабораторних занять та самостійно - в eLearn). Виконання самостійної роботи (завдання на eLearn). Підготовка та написання модульного тесту (описова частина у формі письмової / усної відповіді - в аудиторії, тест - в eLearn).</p>	
Тема 6. Санітарно вірусологічне дослідження змивів із предметів побуту.	2/2/9	<p>Знати – санітарно вірусологічне дослідження змивів з предмету побуту; оцінку санітарно вірусологічного стану об'єктів дослідження. Вміти – здійснити санітарно вірусологічний контроль молока і молочних продуктів.</p>	<p>Підготовка до лекцій ((попереднє ознайомлення з презентацією та повнотекстова лекція на eLearn). Виконання лабораторних робіт (за методичними рекомендаціями - під час лабораторних занять та самостійно - в eLearn). Виконання самостійної роботи (завдання на eLearn). Підготовка та написання модульного тесту (описова частина у формі письмової / усної відповіді - в аудиторії, тест - в eLearn).</p>	
Тема 7. Санітарно вірусологічне дослідження харчових продуктів.	2/4/9	<p>Знати – вірофлору харчових продуктів та її епідеміологічну роль; роль харчового фактору у розповсюдженні вірусних інфекцій; про поширення кишкових вірусів через молоко та овочі;</p>	<p>Підготовка до лекцій ((попереднє ознайомлення з презентацією та повнотекстова лекція на eLearn). Виконання лабораторних робіт (за методичними рекомендаціями - під час лабораторних занять та самостійно - в eLearn). Виконання самостійної роботи</p>	

		виявлення ентеро-, рео-, аденовірусів та вірусу герпісу в гідробіонтах; методи санітарно-вірусологічних досліджень харчових продуктів. Вміти – здійснити санітарно-вірусологічний контроль риби і гідробіонтів.	(завдання на eLearn). Підготовка та написання модульного тесту (описова частина у формі письмової / усної відповіді - в аудиторії, тест - в eLearn).	
Модуль 2	54		Тестування (у т.ч. на eLearn і classtime)	25
Всього за 2 модуль				40
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

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

12. Рекомендована література

– основна;

1. Калініна О. С., Панікар І. І., Скибіцький В. Г. Ветеринарна вірусологія : підручник. Київ : Вища освіта, 2004. 432 с.
2. Спеціальна ветеринарна вірусологія. Навчальний посібник. / Скибіцький В.Г., Калініна О.С., Козловська Г.В. / К.: ЦП «Компринт», 2017. - 452 с.
3. Скибіцький В.Г., Ташута С.Г., Козловська Г.В, Калініна О.С. Інфекціологія вірозів тварин: навчальний посібник. Київ :«ФОП Нагорна І.Л.», 2016. - 378 с.
4. Козловська Г.В. Санітарна вірусологія: навчальний посібник. К.:«ФОП Нагорна І.Л.», 2013. - 116 с.

– допоміжна.

1. Влізло В. В., Слівінська Л. Г., Максимович І. А., Леньо М. І., Галяс В. Л. Лабораторна діагностика у ветеринарній медицині : довідник. Львів : Афіша, 2014. 152 с.
2. Лютка Г.І., Радзиховський М.Л., Дишкант О.В. Загальна вірусологія основи ветеринарної та зоонотичної вірусології Ч. 1. / за ред. М.Л. Радзиховського. Вінниця : ТОВ «Друк», 2020. 400 с.
3. Медична мікробіологія, вірусологія та імунологія : підручник / за ред. В. П. Широкобокова. Вінниця : Нова книга, 2011. 952 с.
4. Радзиховський М.Л., Дишкант О.В. Основи ветеринарної вірусології : Київ: НУБіП України, 2022. 180 с.