



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «САНІТАРНА МІКРОБІОЛОГІЯ»

Ступінь вищої освіти - Магістр  
Спеціальність 211 Ветеринарна медицина  
Освітня програма «Ветеринарна медицина»  
Рік навчання 3, семестр 5  
Форма здобуття вищої освіти денна  
Кількість кредитів ЄКТС 5  
Мова викладання українська

Лектор дисципліни

Козловська Ганна Володимирівна

Контактна інформація  
лектора (e-mail)

[annakozlovska@i.ua](mailto:annakozlovska@i.ua)

URL ЕНК на  
навчальному порталі  
НУБіП України

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4185>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Санітарна мікробіологія» є дисципліною вільного вибору студентів III курсу факультету ветеринарної медицини спеціальності 211 «Ветеринарна медицина».

Метою дисципліни «Санітарна мікробіологія» є формування у майбутнього фахівця ветеринарної медицини знань та вмінь, пов'язаних з санітарно-мікробіологічним дослідженням мікрофлори різних об'єктів на етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів.

#### Набуття компетентностей:

##### *загальні компетентності (ЗК):*

- ✓ здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу;
- ✓ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- ✓ здатність до проведення досліджень на відповідному рівні;
- ✓ знання та розуміння аспектів санітарної мікробіології;
- ✓ здатність приймати обґрунтовані рішення;
- ✓ прагнення до збереження довкілля.

##### *спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

- ✓ здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності;
- ✓ здатність проводити процедури відбору, пакування, консервування і пересилання проб біологічного матеріалу для санітарно-мікробіологічних досліджень;
- ✓ здатність організувати, проводити та аналізувати результати санітарно-мікробіологічних досліджень;
- ✓ здатність оберігати довкілля від забруднення під час проведення санітарно-мікробіологічних досліджень.

##### *Програмні результати навчання (ПРН):*

- ✓ Знати і грамотно використовувати мікробіологічну термінологію.
- ✓ Знати і володіти методами і методиками санітарно-мікробіологічного дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності.

- ✓ Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення санітарно-мікробіологічних досліджень.
- ✓ Знати правила та вимоги біобезпеки, біоетики та добробуту тварин.

### СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/п практичні /самоті йні)	Результати навчання	Завдання	Оціню вання
<b>1 семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				
Тема 1. Санітарно- мікробіологічні дослідження різних об'єктів	2/2/12	Знати – підходи до санітарної оцінки різних об'єктів, поняття «санітарно-показові мікроорганізми». Вміти – визначати основні групи СПМ (ЗМЧ, МАФАНМ, БГКП, E. coli., та ін.).	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	<b>70</b>
Тема 2. Мікрофлора води, повітря, грунту. Мікрофлора тіла людини і тварин.	2/2/12	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.	2/2/12	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.	2/2/12	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 (історія досліджень, етіологія,	2/2/14	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)	

патогенез, діагностика)				
Тема 6. Збудники харчових токсикоінфекцій	3/3/14	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	2/2/14	Знати – біологію збудників харчових токсикозів – Cl. botulinum, Cl. perfringens, Staphylococcus aureus. Вміти – відбирати пат. матеріал, проводити бактеріологічне дослідження; застосовувати методи культивування анаеробів; виявляти токсин Cl. botulinum.	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 5 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 ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг студента, 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

#### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Санітарна мікробіологія: навчальний посібник / Г. В. Козловська, М.В. Мельник. Київ: ТОВ «СІК Нруп Україна», 2019. 168 с.

2. Ветеринарно-санітарна мікробіологія: навчальний посібник / Г. В. Козловська, В. М. Івченко, В. Г. Скибіцький. Київ: НУБіП України, 2019. 410 с.
1. Ешерихіози тварин: [Монографія] / Г. В. Козловська, Т. Б. Васильєва, Т. В. Мазур . К: ФОП Ямчинський О.В., 2021. 113 с.
2. Іерсиніозна токсикоінфекція: [Монографія] / Г. В. Козловська. К: ЗАТ «Нічлава», 2012. 148 с.
3. Мікробіологія м'яса та м'ясопродуктів: практикум / В. В. Власенко, В. Г. Скибіцький, І. Г. Власенко, Ф. Ж. Ібатулліна, Г. В. Козловська, М. В. Мельник. Вінниця: «Едельвейс і К», 2008. 132 с.
4. Мікробіологія молока та молочних продуктів / Скибіцький В. Г., Власенко В. В., Власенко І. Г. та ін.. Вінниця: Едельвейс і К., 2008. 412 с.