

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.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

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.	2/2/8	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; ротавіруси А,В,С,Д,Е,F,Г,Н; ротавіруси, як контамінанти об'єктів довкілля, харчових продуктів і ін. Вміти – здійснити санітарно вірусологічний контроль повітря.	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).	
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	Знати – класифікацію води за походженням; типи і види питної води; санітарно гігієнічні вимоги до питної води; санітарно-топографічне обстеження джерел водопостачання (паспортизація вододжерел). Вміти –	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	15

		здійснити санітарно вірусологічний контроль змивів з різних об'єктів (приміщень, обладнання, предметів побуту та ін.).	та написання модульного тесту (описова частина у формі письмової / усної відповіді - в аудиторії, тест - в eLearn).	
Тема 5. Санітарно вірусологічне дослідження повітря.	2/2/9	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.	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 6. Санітарно вірусологічне дослідження змивів із предметів побуту.	2/2/9	Знати – санітарно вірусологічне дослідження змивів з предмету побуту; оцінку санітарно вірусологічного стану об'єктів дослідження. Вміти – здійснити санітарно вірусологічний контроль молока і молочних продуктів.	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 7. Санітарно вірусологічне дослідження харчових продуктів.	2/4/9	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 герпесу в гідробіонтах; методи санітарно-вірусологічних досліджень харчових продуктів. Вміти – здійснити санітарно вірусологічний контроль риби і гідробіонтів.	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).	
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