|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 |
| **Лектор курсу** | **Радзиховський Микола Леонідович** |
| **Контактна інформація лектора (e-mail)** | Tel. 067-725-6507  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/  лабора  торні/  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 A,B,C,D,E,F,G,H; ротавіруси, як контамінанти об’єктів довкіллі, 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 – здійснити санітарно вірусологічний контроль змивів з різних об’єктів (приміщень, обладнання, предметів побуту та ін.). | 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). | **15** |
| 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 герпісу 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 нр = (М1+М2)/2 х 0,7**, де **R нр** – рейтинг з навчальної роботи, **М1,М2** – 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 нр** (до 70 балів): **R дис = R нр + 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 |