

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВЕТЕРИНАРНА МІКОЛОГІЯ»</p> <p>Рівень вищої освіти: другий (магістерський) Спеціальність: 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза Рік навчання: 2-й, семестр 3-й Кількість кредитів ECTS: 5 кредитів Назва кафедри: <u>кафедра ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</u> Мова викладання: українська</p>
<p>Лектор курсу</p>	
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Ветеринарна мікологія» є вибірковою компонентою ОПП. Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год., практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Ветеринарна мікологія» вивчається з навчальним планом підготовки здобувачів рівень вищої освіти другий (магістерський), галузь знань 21 Ветеринарна медицина, спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Освітня компонента «Ветеринарна мікологія» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Отримання знань щодо морфології, ультраструктури та генетики прокаріотичних бактеріальних клітин, мікроскопічних грибів, особливостей їх метаболізму та розмноження, а також набути вмінь працювати з мікроорганізмами.

Завдання вивчення дисципліни

Основним завдання курсу є ознайомлення здобувачів вищої освіти з технікою та основними принципами оцінки результатів мікробіологічних досліджень; сформувані деякі практичні навички щодо лабораторної

діагностики інфекцій, спричинених мікроорганізмами та грибами.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

інтегральні компетентності (ІК):

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

ФК 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК 10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

ФК 13. Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.

ФК 20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

Програмні результати навчання:

ПРН 10. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПРН 11. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ПРН 17. Володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

ПРН 18. Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні

дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Морфологія бактерій.	2	-	4
2	Тема 2. Морфологічні особливості окремих груп мікроорганізмів.	2	2	8
3	Тема 3. Морфологія грибів.	2	2	8
4	Тема 4. Морфологія актиноміцетів.	2	2	8
5	Тема 5. Організація генетичного матеріалу у бактерій.	2	2	8
6	Тема 6. Форми мінливості мікробів.	2	2	8
7	Тема 7. Поняття про екосистему.	2	2	8
8	Тема 8. Розповсюдження мікроорганізмів у довкіллі.	2	2	8
9	Тема 9. Стафілококи.	2	2	8
10	Тема 10. Ентеробактерії.	2	2	8
11	Тема 11. Патогенні псевдомонади.	2	2	8
12	Тема 12. Патогенні мікробактерії.	2	2	8
13	Тема 13. Патогенні бацили.	2	2	8
	Разом	26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за заданою проблемною тематикою)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	30	2 рази на семестр	Тестування у паперовому вигляді та системі MOODLE
Разом		100		

Список основної та додаткової літератури

Основна:

1. Бергілевич О.М., Касянчук В.В., Власенко І.Г., Кухтін М.Д., Ковальчук Р.А., Остапюк М.П. «Мікробіологія молока і молочних продуктів» Практикум для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2010. 144 с.

2. Мікробіологія харчових виробництв за ред. Т.П. Пирог. Навчальний посібник.-Вінниця: Нова Книга, 2007. 464 с.

3. Рудавська Г. Б. Мікробіологія КНТЕУ К., 2016. 407 с.

4. Малигіна В. Д. Мікробіологія та фізіологія харчування. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-IV рівнів

акредитації. [В. Д. Малигіна, О. А. Ракша-Слюсарєва, В. П. Ракова та ін.]. К.: Кондор, 2017. 242 с.

5. Данилейченко В. В. Мікробіологія з основами імунології: підручник. В. В. Данилейченко, Й. М. Федечко, О. П. Корнійчук. 2-е вид., перероб. і доп. К.: Медицина, 2019. 376 с.

6. Люта В. А. Мікробіологія з технікою мікробіологічних досліджень, вірусологія та імунологія. В. А. Люта, О. В. Кононов. К.: Здоров'я, 2018. 576 с.

7. Пирог Т. Б. Загальна мікробіологія. Т. Б. Пирог. К.: НУХТ, 2014. 471 с.

8. Скибіцький І.Г., Власенко В.В., Власенко І.Г. та ін «Мікробіологія молока та молокопродуктів»: Навчальний посібник. Вінниця: «Гіпаніс». 2007. 600 с.

Додаткова:

9. Власенко В.В., Березовський І.В., Власенко І.Г. Мікробіологія (Навчальний посібник). Вінниця: «Едельвейс і К», 2011. - 200 с.

10. Власенко В.В., Власенко І.Г., Колодій С. А., Блащук В.В., Урюпа Н.І., Шуляк О.О. Мікробіологія (практикум для лабораторних занять) Навчальний посібник. «Едельвейс і К», Вінниця, 2010. 100 с.

11. Власенко В.В., Конопко І.Г., Березовський І.В. Практикум з мікробіології м'яса та м'ясопродуктів. Навчальний посібник. «Гіпаніс», Вінниця, 2005. - 306 с.

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60 % підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10 % за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30 % підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку чи екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10

5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
	Всього за атестацію 1	30
	Атестація 2	
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
	Всього за атестацію 2	30
6	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100 %	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самотійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89 %	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
55-72 %	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
35-54 %	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
15-34 %	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-15 %	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.