ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.02 Генетически модифицированные продукты питания

Направление подготовки: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Генетически модифицированные продукты питания» являются:

- формирование общего представления о получении клеток, обладающих высокой генетической и биосинтетической способностями (в основном бактериальных), которые в промышленном масштабе могут продуцировать необходимые человеку вещества.
- дать студентам теоретические и практические знания по вопросам безопасности модифицированных организмов, биобезопасности производственного сырья и продуктов питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Генетически модифицированные продукты питания» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Генетически модифицированные продукты питания» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

•	* * ·
Компетенция	Дисциплина
ПК-10	Основы физиологии
ПК-11	Патологическая физиология
ПК-12	Основы физиологии

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-10	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
ПК-11	Ветеринарно-санитарная экспертиза
ПК-12	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и	Знания	Умения	Навыки и (или)
содержание			опыт деятельности
компетенции			
ПК-10 способностью	Этап 1:	Этап 1:	Этап 1:
обобщать научную	методы	проводить	способностью

информацию обеззараживания и ветеринарный обобщать научную отечественного утилизации предварительный информацию зарубежного опыта животноводческой осмотр убойных отечественного и ПО животных, продуктов тематике продукции по зарубежного опыта научного их убоя и полную по тематике результатам исследования ветсанэкспертизы; ветеринарнонаучного средства и способы санитарную исследования Этап 2: дезинфекции, экспертизу мяса, дератизации, других мясопродуктов навыками Этап 2: дезинфекции. проводить Этап 2: давать обоснованное необходимые научную заключение о ветеринарноинформацию качестве и санитарные отечественного и безопасности мероприятия. зарубежного опыта пищевых продуктов и по тематике технического сырья научного животного происхождения на исследования всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке. Этап 1: ПК-11 способностью Этап 1: Этап 1: способами и проводить основные понятия, ориентироваться в эксперименты ПО термины и их расположении технологиями заданной методике, определения в органов, границ зашиты в обрабатывать областей по области чрезвычайных результаты товароведческой скелетным ситуациях Этап 2: составлять отчеты оценки продуктов ориентирам тела ПО выполненному убоя животных различных видов и методами Этап 2: заданию, возрастов проведения участвовать профессиональной сельскохозяйственных стандартных деятельности и внедрении и промысловых испытаний по способы животных определению результатов Этап 2: исследований обеспечения показателей разработок комфортных определять видовую качества сырья, области условий принадлежность полуфабрикатов и ветеринарножизнедеятельности органов по готовой продукции санитарной анатомическим экспертизы И признакам: строение, ветеринарной консистенция, цвет,

размеры

санитарии

ПК-12 способностью	Этап 1:	Этап 1:	Этап 1:
принимать участие в	источники	выявлять опасные для	способы и методы
проведении	загрязнения	здоровья продукты	защиты пищевых
экспериментальных	пищевых	Этап 2:	продуктов от
исследований в	продуктов	решать вопросы	загрязнений
области	Этап 2:	необходимых	Этап 2:
ветеринарно-	общие	ветеринарно-	осуществлять или
санитарной	закономерности	санитарных	контролировать
экспертизы и	организации	исследований и давать	проведение
ветеринарной	ветеринарно-	обоснованное	сертификации
санитарии с	санитарной	заключение о	продукции и услуг
использованием	экспертизы на	качестве и	
новой аппаратуры и	продовольственных	безопасности	
оборудования	рынках	пищевых продуктов и	
		технического сырья	
		животного	
		происхождения на	
		всех этапах	
		технологической	
		переработки, при	
		хранении и	
		транспортировке	

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Генетически модифицированные продукты питания» составляет 4 зачетных единиц (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 — Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

		Ь	P	Семес	гр № 4
№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	22	-	22	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	44	ı	44	-
3	Практические занятия (ПЗ)	-	ı	-	-
4	Семинары(С)	-	ı	ı	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	1	ı	-
6	Рефераты (Р)	-	9	ı	9
7	Эссе (Э)	-	ı	ı	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	39	-	39
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	22	ı	22
11	Промежуточная аттестация	4	4	4	4
12	Наименование вида промежуточной аттестации	-	-	экза	імен
13	Всего	70	74	70	74

5. Структура и содержание дисциплины Структура дисциплины представлена в таблице 5.1. Таблица 5.1 – Структура дисциплины

				Объ	ем рабо			•		занят	ий,		ЩИЙ
№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Семинары	Курсовое проектирование	Рефераты (эссе)	Индивидуальные домашние задания	Самостоятельное изучение вопросов	Подготовка к занятиям	Промежуточная аттестация	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Генетически модифицированные продукты питания	4	22	44	-	-	-	-	-	39	22	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.1.	Тема 1. Введение	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.2.	Тема 2. Модифицированные организмы и биобезопасность. Состояние проблемы. Тема 3.	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12

	Генетический риск и биобезопасность при получении ГМО.												ПК-11 ПК-12
1.4.	Тема 4. Биобезопасность в клеточных, тканевых и органогенных технологиях получения ГМО.	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.5.	Тема 5. Методы оценки продуктов, содержащих ГМО на биобезопасность	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.6.	Тема 6. Контроль и регулирование деятельности при получении и использовании ГМО.	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.7.	Тема 7. Методы генной инженерии	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.8.	Тема 8. Задачи молекулярной биологии в XXI веке	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12

1.9.	Тема 9. Генетика и генетическая информация	4	-	2	-	-	-	-	-	4	1	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.10.	Тема 10. Генно-модифицированные источники пищевой продукции. Концепция биобезопасности пищевой продукции и питания	4	1	2	-	-	-	-	-	4	1	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.11.	Тема 11. Общая схема реализации генетической информации	4	-	2	-	-	-	-	-	4	1	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.12.	Тема 12. Механизмы реализации генетической информации	4	,	2	-	-	-	-	-	4	1	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.13.	Тема 13. Особенности механизмов трансляции у прокариот и эукариот	4		2	-	-	-	-	-	4	1	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.14.	Тема 14. Хромосомы: строение и функционирование	4	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12

1.15.	Тема 15. Переработка, передача и изменение генетической информации в ряду поколений	4	-	4	-	-	-	-	-	-	2	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.16.	Тема 16. Сохранение и защита генетической информации	4	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.17.	Тема 17. Развитие многоклеточного организма	4	-	4	-	-	-	-	-	4	2	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.18.	Тема 18. Иммунитет. Некоторые отклонения в работе иммунной системы	4	-	4	-	-	-	-	-	4	2	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.19.	Тема 19. Получение животных и растительных трансгенных организмов	4	-	2	-	-	-	-	-	3	1	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.20.	Тема 20. Геномика и генная терапия	4	-	2	-	-	-	-	-	4	1	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.21.	Тема 21.	4	-	2	-	-	-	-	-	4	1	-	ПК-10

	Молекулярная биология и возникновение жизни.												ПК-11 ПК-12
1.22.	Тема 22. Молекулярная биология и происхождение человека	4	-	4	-	-	-	-	-	-	2	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.23.	Тема 23. Методологические основы разработки рецептур и технологий генетически модифицированных продуктов питания	4	-	4	-	-	-	-	-	-	2	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
1.24.	Тема 24. Степень безопасности трансгенных пищевых продуктов	4	-	4	-	-	-	-	-	-	2	-	ПК-10 ПК-11 ПК-12
2.	Контактная работа	-	22	44	-	-	-	-	ı	-	-	4	X
3.	Самостоятельная работа	-	-	-	-	-	-	9	-	39	22	4	X
4.	Объем дисциплины в семестре	ı	22	44	-	-	-	9	ı	39	22	8	X
5.	Всего по дисциплине	-	22	44	-	-	-	9	-	39	22	8	X

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

		Объем,
№ п.п.	Наименование темы лекции	академические
		часы
Л-1	Введение	4
Л-2	Модифицированные организмы и	2
	биобезопасность. Состояние проблемы.	
Л-3	Генетический риск и биобезопасность при	2
	получении ГМО.	
Л-4	Биобезопасность в клеточных, тканевых и	2
	органогенных технологиях получения ГМО.	
Л-5	Методы оценки продуктов, содержащих ГМО	2
	на биобезопасность	
Л-6	Контроль и регулирование деятельности при	2
	получении и использовании ГМО.	
Л-7	Методы генной инженерии	4
Л-8	Задачи молекулярной биологии в XXI веке	4
Итого по дисци	иплине	∑ 22

5.2.2 – Темы лабораторных работ

		Объем,
№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	академические
		часы
ЛР-1	Генетика и генетическая информация	2
ЛР-2	Генно-модифицированные источники пищевой	2
	продукции. Концепция биобезопасности	
	пищевой продукции и питания	
ЛР-3	Общая схема реализации генетической	2
	информации	
ЛР-4	Механизмы реализации генетической	2
	информации	
ЛР-5	Особенности механизмов трансляции у	2
	прокариот и эукариот	
ЛР-6	Хромосомы: строение и функционирование	2
ЛР-7	Переработка, передача и изменение	4
	генетической информации в ряду поколений	
ЛР-8	Сохранение и защита генетической информации	2
ЛР-9	Развитие многоклеточного организма	4
ЛР-10	Иммунитет. Некоторые отклонения в работе	4
	иммунной системы	
ЛР-11	Получение животных и растительных	2
	трансгенных организмов	

ЛР-12	Геномика и генная терапия	2
ЛР-13	Молекулярная биология и возникновение	2
	жизни.	
ЛР-14	Молекулярная биология и происхождение	4
	человека	
ЛР-15	Методологические основы разработки рецептур	4
	и технологий генетически модифицированных	
	продуктов питания	
ЛР-16	Степень безопасности трансгенных пищевых	4
	продуктов	
Итого по дисци	∑ 44	

- 5.2.3 Темы практических занятий не предусмотрено РУП
- 5.2.4 Темы семинарских занятий не предусмотрено РУП
- 5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) не предусмотрено РУП
- 5.2.6 Темы рефератов
- 1. История развития метода культивирования тканей и клеток высших растений.
- 2. Питательные среды, используемые для культивирования изолированных клеток и тканей.
- 3. Понятие о каллусной ткани. Функции растительных каллусных тканей. Виды каллусных тканей и их особенности.
- 4. Методы культивирования длительно выращиваемых культур каллусных тканей.
- 5. Получение и культивирование протопластов растительных клеток.
- 6. Индукция и реализация программы развития т УИГО от клетки к растению.
- 7. Стабильность и вариабельность геномов растительных клеток т ^го.
- 8. Практическое использование клеточной инженерии растений.
- 9. Образование гибридов растений путём слияния протопластов.
- 10. Проблемы и перспективы генетической инженерии растений.
- 11. Векторы, используемые в генетической инженерии растений.
- 12. Биологическая фиксация азота и генетическая инженерия.
- 13. Мировоззренческие и социально -этические аспекты генетической инженерии.
- 14. Способы увеличения продуктивности производственных штаммов микроорганизмов.
 - 5.2.7 Темы эссе не предусмотрено РПД
 - 5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий не предусмотрено РПД

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

	Наименования темы		Объем,
№ п.п.	(указать в соответствии	Наименование вопроса	академические
	с таблицей 5.1)		часы
1.	Генетика и генетическая	Генетика и генетическая	4
	информация	информация	
2.	Генно-модифицированные	Генно-модифицированные	4
	источники пищевой	источники пищевой	
	продукции. Концепция	продукции. Концепция	
	биобезопасности пищевой	биобезопасности пищевой	
	продукции и питания	продукции и питания	
3.	Общая схема реализации	Общая схема реализации	4
	генетической информации	генетической информации	
4.	Механизмы реализации	Механизмы реализации	4
	генетической информации	генетической информации	
5.	Особенности механизмов	Особенности механизмов	4
	трансляции у прокариот и	трансляции у прокариот и	
	эукариот	эукариот	
6.	Развитие многоклеточного	Развитие многоклеточного	4
	организма	организма	
7.	Иммунитет. Некоторые	Иммунитет. Некоторые	4
	отклонения в работе	отклонения в работе	
	иммунной системы	иммунной системы	
8.	Получение животных и	Получение животных и	3
	растительных трансгенных	растительных	
	организмов	трансгенных организмов	
9.	Геномика и генная терапия	Геномика и генная	4
		терапия	
10.	Молекулярная биология и	Молекулярная биология и	4
	возникновение жизни.	возникновение жизни.	
Итого по	дисциплине		∑39

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1.Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69878.

2. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова, В.В. Колпакова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69876.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

- 1. Колодязная, В.С. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.С. Колодязная. Электрон. дан. Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 1999. 140 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/43475
- 2. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах [Текст] : справочник / В. А. Макаров. Москва : Колос, 1992. 304 с.
- 6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;
- 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
 - 1. Open Office
 - 2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
- 6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
 - 1. http://elibrary.ru/

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

				Название
				технических и
Havea	Тема	Название	Hannayyya	электронных
Номе	лабораторной	специализированно	Название	средств
р ЛР	работы	й лаборатории	спецоборудования	обучения и
				контроля
				знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Генетика и	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто	JoliTest (JTRun,
	генетическая		р, интерактивная	JoliTest
	информация		доска, компьютер	(JTRun,
	информация		доска, компьютер	(JTRun, JTEditor,
ЛР-2	информация Генно-	Учебная аудитория	доска, компьютер Мультимедиапроекто	JTEditor,
ЛР-2		Учебная аудитория		` ,

ЛР-3	пищевой продукции. Концепция биобезопасности пищевой продукции и питания Общая схема реализации генетической информации	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер	о государственно й регистрации программы для ЭВМ «Система тестирования знаний «JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178 Open Office
ЛР-4	Механизмы реализации генетической информации	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер	Лицензия на право использования программного обеспечения
ЛР-5	Особенности механизмов трансляции у прокариот и эукариот	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер	Open Office\Apache, Версия 2.0, от января 2004г.
ЛР-6	Хромосомы: строение и функционировани е	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер	
ЛР-7	Переработка, передача и изменение генетической информации в ряду поколений	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер	
ЛР-8	Сохранение и защита генетической информации	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер	
ЛР-9	Развитие многоклеточного организма	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер	
ЛР-10	Иммунитет. Некоторые отклонения в	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер	

	работе иммунной системы		
ЛР-11	Получение животных и растительных трансгенных организмов	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер
ЛР-12	Геномика и генная терапия	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер
ЛР-13	Молекулярная биология и возникновение жизни.	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер
ЛР-14	Молекулярная биология и происхождение	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер
ЛР-15	Методологические основы разработки рецептур и технологий генетически модифицированны х продуктов питания	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер
ЛР-16	Степень безопасности трансгенных пищевых продуктов	Учебная аудитория	Мультимедиапроекто р, интерактивная доска, компьютер

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещении для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью (посадочные места для студентов), и техническими средствами обучения и оснащенном компьютерной техникой (персональные компьютеры, учебно-методические пособия, комплекс лицензионного программного обеспечения) с возможностью подключения к сети Интернет (ЭБС "Юрайт", IPRbooks, ООО "Издательство Лань", Национальная электронная библиотека) и доступом в электронную образовательную среду университета.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования укомплектованы стеллажами.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Разработал(и): А.А.Торшков