

УДК 378.147-322

## **МЕТОДОЛОГИЯ ПОСТРОЕНИЯ ЛАБОРАТОРНОГО ЗАНЯТИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «БАКТЕРИАЛЬНЫЕ ТОКСИКОЗЫ И ТОКСИКОИНФЕКЦИИ»**

*Мерчина С.В., Сверкалова Д.Г., ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Продукты убоя животных при определенных условиях могут быть источником возникновения не только типичных инфекционных и инвазионных болезней у людей (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, тениаринхоз, тениидоз и др.), но и различных пищевых заболеваний, к которым относят токсикоинфекции и токсикозы [4]. Токсикоинфекции и токсикозы представляют собой обширную группу преимущественно острых пищевых заболеваний людей. Само название «пищевые заболевания», «пищевые токсикоинфекции», «пищевые токсикозы» указывают, что основную роль в их возникновении играют пищевые продукты [8, 1].

Целями данной дисциплины являются: подготовить обучающегося владеющего теоретическими и практическими навыками проведения бактериологического исследования продуктов животного и растительного происхождения, готовой продукции; дать обоснованное заключение об их качестве [2, 11, 6]. Задачи дисциплины: изучения методов индикации и выявления возбудителей токсикозов и токсикоинфекции; освоение схем диагностики и типирования возбудителей токсикозов и токсикоинфекции; изучение инструкции и методов проведения ветеринарно-санитарной оценки мясных, молочных и растительных товаров при выявлении микробных контаминантов; анализ причины возникновения дефектов и брака микробного происхождения; владеть методами бактериологической диагностики [3, 5, 6].

Для исследования используется мясо, мясопродукты, готовые пищевые продукты, которые могут являться источником пищевых отравлений людей [11, 15]. Выделение микроорганизмов проходит в три этапа. Первый этап - изучение морфологических и тинкториальных свойств микроорганизмов, выделенных из исследуемой пробы; второй этап - изучение ростовой (культуральной) характеристики бактериальных колоний при росте на селективных средах и третий этап - типирование (бактериологическая идентификация) выделенных культуры микроорганизмов; изучение ферментативных свойств. По результатам проведенных исследований обучающиеся делают вывод о видовой и родо-

вой принадлежности выделенной культуры, дают санитарную оценку исследуемой пробы [9, 14].

Таким образом, в процессе изучения дисциплины «Бактериальные токсикозы и токсикоинфекции» обучающиеся овладевают теоретическими и практическими навыками проведения бактериологического исследования продуктов животного и растительного происхождения, готовой продукции, могут давать обоснованное заключение об их качестве [7, 10, 12, 13].

*Библиографический список:*

1. Баранова Д.Б. Современные пищевые технологии /Д.Б. Баранова, Н.Г. Барт, Н.В. Силова //VII Международная студенческая электронная научная конференция: Студенческий научный форум - 2015. - 2015.
2. Дежаткина С.В. Модульная система обучения студентов /С.В. Дежаткина, Н.А. Любин. - Ульяновск: УГСХА, 2008. – 75 с.
3. Королец Е.А. Как определить качество меда в домашних условиях /Е.А. Королец, С.В. Мерчина, Д.Г. Сверкалова //Международная студенческая электронная научная конференция: Студенческий научный форум - 2015. - 2015.
4. Лаптева Н.Д. Ветеринарно-санитарная оценка козьего молока при артрите-энцефалите коз /Н.Д. Лаптева, Е.И. Барышникова, С.В. Мерчина //Материалы V-й Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии.- Ульяновск: УГСХА, 2012. - С. 218-222.
5. Молофеева Н.И. Тест система ускоренной идентификации бактерий E/ coli O157:H7 /Н.И. Молофеева, Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин, С.В. Мерчина, А.Г. Шестаков //Материалы научно-практической конференции с международным участием: Бактериофаги: теоретические и практические аспекты применения в медицине, ветеринарии и пищевой промышленности. - Ульяновск: УГСХА, 2016. - С. 78.
6. Пульчеровская Л.П. Организация самостоятельной работы студентов при изучении клинических дисциплин кафедры МВЭиВСЭ/Л.П. Пульчеровская Н.И. Молофеева, Ю.Б. Васильева и др. //Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии: Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании». - 2015. - С. 203-205.

7. Резванова Ю.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры осетровых рыб методом ПЦР в режиме «реального» времени при герпесвирусной болезни /Ю.Р. Резванова, С.В. Мерчина //Материалы 1X Международной студенческой научной конференции: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. - Ульяновск: УГСХА, 2016. - С. 159-164.
8. Романова Е.М. Интеграция классических и инновационных технологий обучения в вузовской педагогике /Е.М. Романова, В.В. Романов, Л.А Шадыева, Т.М. Шленкина, В.Н. Любомирова, Т.Г. Баева //Материалы международной научно-методической конференции: Современные образовательные технологии в системе подготовки ветеринарных специалистов. Улан-Удэ. - 2015. - С. 87-89.
9. Шленкина Т.М. Применение интерактивных форм обучения в учебном процессе /Т.М. Шленкина //Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии: Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании Ульяновск: УГСХА, 2015. - С. 329-332.
10. Sadrtidinova G.R. Sanitary assessment of environmental objects by isolation of virulent phages //G.R.Sadrtidinova, L.P. Pulcherovskaya, D.A. Vasiliev, S.N. Zolotuhin //Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences. - 2016.- Т. 58. - № 10. - С.165-170.