

В приложениях учебного пособия даны словарь основных понятий, образовательная программа спецкурса «Развитие профессиональной рефлексии», вопросы для контроля знаний студентов «на входе» и «на выходе», рефлексивный практикум.

Рекомендуется студентам, слушателям курсов повышения квалификации, аспирантам,

преподавателям вузов, осознающим важность развития (саморазвития) рефлексивных способностей в целях личностной и профессиональной самореализации, и специалистам, занимающимся проблемами методологии, теории и практики становления человека как профессионала.

Сельскохозяйственные науки

ФИЗИОЛОГО-БИОХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РЕЗИСТЕНТНОСТИ ЖИВОТНЫХ

Скопичев В.Г., Максимюк Н.Н.

Предлагаемая книга является первым междисциплинарным учебным пособием, максимально эффективно представляющим последние достижения физиологии и биохимии для того, чтобы обеспечить наиболее полное восприятие процессов жизнедеятельности организмов в ходе адаптации к экстремальным условиям. В книге приведены сведения по истории физиологических исследований, позволившие добиться существенных достижений в анализе механизмов естественной резистентности. Подробно рассматриваются особенности структуры иммунокомпетентных клеток, мембранных рецепторов, а также и внутриклеточные процессы реализации физиологических функций в норме, при патологии и в ходе реализации противoinфекционного действия. Особое внимание обращено на роль дефензинов при межклеточном взаимодействии, обеспечивающем высокую сопротивляемость инфекциям.

Книга предназначена для студентов, последовательно изучающих физиологию, зоотехнику и технологию переработки сельскохозяйственной продукции.

Рекомендовано учебно-методическим объединением высших учебных заведений Российской Федерации по образованию в области зо-

отехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений по специальностям 110401 – Зоотехния и 111201 – Ветеринария.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Сучкова Е.П., Лаптева Н.Г.

В настоящее время все большее внимание уделяется безопасности пищевых продуктов. Особую актуальность это направление приобретает в рамках реализации "Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации".

Вместе с тем, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли внедряют новые требования к контролю качества и безопасности пищевых продуктов, вводится новая нормативная документация.

Высокая социально-экономическая значимость проблемы, законодательные изменения в этой области потребовали создания новой учебной литературы. На сегодняшний день подобная литература представлена в ограниченном количестве. Предназначена она для широкого круга специалистов (медицинских работников, технологов пищевой промышленности, биотехнологов, товароведов и др.).

При подготовке специалистов по направлению "Технология производства и переработки