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

сельскохозяйственной продукции" студентам необходимы знания о правовых, экономических и организационных аспектах продовольственной безопасности России, принципах создания надежного уровня продовольственной безопасности, о путях возможного загрязнения продовольственного сырья чужеродными соединениями, а также способах снижения загрязненности пищевых продуктов. В связи с этим встала необходимость разработать учебное пособие, объединяющее подобные знания.

Учебное пособие "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания", разработанное Сучковой Е.П., Лаптевой Н.Г., предназначено для студентов направления "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции".

Пособие выполнено на 154 страницах. Стоит из введения, семи (7) глав и приложения; содержит 15 таблиц, 18 рисунков; библиографический указатель включает 23 источника.

Глава 1. Продовольственная безопасность и основные критерии ее оценки.

В этой главе отражены следующие вопросы: сущность продовольственной безопасности; продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны; ее роль во внешней и внутренней политике страны; уровни продовольственной безопасности; основные критерии продовольственной безопасности.

Рассмотрены также правовые, экономические и организационные аспекты концепции продовольственной безопасности России; стратегия обеспечения продовольственной безопасности и основные направления аграрной политики государства; правовое регулирование продовольственной безопасности, основные нормативные акты, федеральные законы; сущность и принципы систем качества.

Глава 2. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.

В главе рассмотрены классификация микроорганизмов, загрязняющих пищевое сырье и продукты питания; опасности микробиологического и вирусного происхождения; показатели микробиологической безопасности; санитарно-гигиенический контроль пищевого сырья и продуктов питания. Микотоксины: источники и пути загрязнения пищевых продуктов, профилактика микотоксикозов.

Глава 3. Загрязнение пищевых продуктов чужеродными веществами - ксенобиотиками.

В главе отражены классификация чужеродных веществ химической природы; характеристика основных ксенобиотиков (металлов, радионуклидов, нитратов, нитритов, пестицидов, полициклических ароматических и хлорсодержащих углеводов, диоксинов, препаратов, применяемых в животноводстве), пути их поступления и способы снижения в продуктах питания.

Глава 4. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на человека.

В главе рассмотрены токсины природного происхождения: обычные компоненты в необычно высоких количествах; антиалиментарные компоненты; необычные компоненты из новых источников сырья; компоненты с выраженной фармакологической активностью; токсичные компоненты пищевых продуктов (цианогенные гликозиды, биогенные амины, гликоалкалоиды, фитотоксины), морские токсины.

Глава 5. Безопасность пищевых и биологически активных добавок.

В главе отражены вопросы токсиколого-гигиенической оценки пищевых добавок; классификация добавок; характеристика пищевых добавок с точки зрения безопасности для организма человека. Рассмотрены также классификация и применение БАД; законодательное регулирование применения пищевых и биологически активных добавок.

Глава 6. Безопасность генетически модифицированных источников пищи.

В этой главе даны понятия «трансгенные организмы» (животные, растения, микроорганизмы, вирусы); отражено распространение в мире, перспективы использования ГМО; рассмотрена потенциальная опасность генетически модифицированных культур; экспертиза продукции, полученной с применением генетически модифицированных источников сырья; методы определения генетически модифицированных источников в пищевых продуктах.

Глава 7. Безопасность тароупаковочных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

В этой главе рассмотрены вредные и опасные компоненты тароупаковочных материалов; санитарно-гигиеническая оценка материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

В каждой главе для оценки знаний студентов приведены контрольные вопросы, рекомендуемая литература. В приложении даны примерные тестовые задания по темам курса.

Социологические науки

КРАТКИЙ СЛОВАРЬ СПЕЦИАЛЬНЫХ ТЕРМИНОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «КОНЦЕПЦИИ СОВРЕМЕННОГО ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ»

Гончаров А.И.

Ставрополь, Россия

Приведены 1930 терминов и понятий, необходимых для изучения дисциплины «Концепции современного естествознания». Краткий словарь является дополнением к учебникам и учебным пособиям по данной дисциплине. Приведен указатель терминов и понятий (с. 271-301). Словарь предназначен для студентов, преподавателей, а также для тех, кто интересуется данной дисциплиной.

ТЕСТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «КОНЦЕПЦИИ СОВРЕМЕННОГО ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ»

Гончаров А.И., Гончарова М.Н.

Ставрополь, Россия

Тестовые задания по дисциплине «Концепции современного естествознания» составлены в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта и программой по дисциплине. Они включают 643 теста,

что позволяет охватить практически все основные темы дисциплины. Тестовые задания будут полезны при проверке и контроле знаний, усвоении сложного и многостороннего материала по дисциплине, а приложенный ключ (с правильными ответами) даст возможность осуществить самопроверку. Пособие предназначено для студентов и преподавателей.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ СОРЕВНОВАНИЙ ПО СПОРТИВНЫМ ИГРАМ

**Ионов И.И., Денисенко Ю.П.,
Азиуллин Р.Р., Кузьмин Е.Б.,
Чухно П.В., Софронов Н.Н.**

*Камская государственная академия
физической культуры,
спорта и туризма,
Набережные Челны, Россия*

Широкая популярность игр и разносторонний характер их воздействия требуют особой тщательности в подготовке и организации соревнований. При этом важно обеспечить решение наиболее важных задач - рост спортивного мастерства и привлечение еще большего числа участников. Этому способствует система ежегодных круглогодичных соревнований, проводимых регулярно для всех контингентов зани-