

Одним из неблагоприятных производственных факторов труда стоматологов является шум, генерируемый стоматологическими установками, компрессорами (E. Sorainen 2002). Повреждения слуха могут возникать при шуме интенсивностью 85 дБ. Установлено, что во время работы внутриротового пылесоса уровень звукового давления составляет 77 дБ, слюноотсоса – 75 дБ, уровень ультразвука скайлера составляет 107 дБ и тд.

Значительный резерв в повышении производительности труда стоматолога, который до сего времени мало используется в нашей стране, лежит в совершенствовании организации самого стоматологического приема, а также в использовании вспомогательного персонала. **Рассматривая различные варианты соотношения стоматолог – вспомогательный персонал, можно отметить, что стоматологу в его работе должны помогать как минимум один помощник, не считая зубных техников и санитарок.**

В то же время, простое количественное увеличение вспомогательного персонала само по себе не может существенно повысить эффективность работы стоматологов. Существует прямая зависимость эффективности работы врача от квалификации этого вспомогательного персонала, т.е., фактически, от уровня его подготовки. Медицинские сестры, имеющие только общеемедицинское образование, сейчас все менее отвечают требованиям, предъявляемым к вспомогательному персоналу стоматологических учреждений. Современная наука и техника вооружила врачей эффективными методами лечения и профилактики стоматологических заболеваний, новейшей техникой, инструментарием, материалами. Использование этих достижений предъявляет все более высокие требования к квалификации работающих с ними специалистов. Применение новых методик лечения, лечебно-диагностической аппаратуры и другие зачастую требуют значительного времени для их использования, в результате чего врач вынужден передавать часть функций, ранее выполняемых им самим, медицинским сестрам и помощникам стоматологов. Определяющее значение вспомогательного персонала состоит в **том, что он высвобождает время стоматолога на более сложные процедуры, требующие высокой квалификации.**

Были проанализированы затраты времени стоматологов на проведение основных манипуляций в условиях традиционного приема и в процессе работы с помощником (Садовский В.В., 1999). Как показал хронометраж, расходование времени врача наблюдается только на традиционном виде приема. При этом, суммарная потеря его рабочего времени на непроизводительные затраты при приеме одного пациента (манипуляции с креслом, накрывание пациента салфеткой, настройка светильника, ожидание

сплевывания пациента в плевательницу, проведение аппликационной анестезии, замешивание прокладочного материала и тд.) составляет: на традиционном приеме в пределах 12,3 мин, а на приеме с ассистентом – 0,5 мин. В итоге, суммарная экономия его рабочего времени при работе с ассистентом может достигать 32,7%.

Таким образом, привнесение принципов эргономики в стоматологию создает с помощью организационно-технических методов рабочих условий, необходимых для совершения основной части действий в наиболее короткие сроки с помощью обслуживающего персонала и в физиологически удобном положении.

**РУКОВОДСТВО
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
«ПОМОЩНИК ВРАЧА
СТОМАТОЛОГА-ХИРУРГА»
(учебно-методическое пособие)**

Кунин А.А., Борисова Э.Г., Андреева Е.А.,
Щербинин А.С.

*Воронежская государственная медицинская
академия им. Н.Н. Бурденко, Воронеж,
e-mail: pobedaest@mail.ru*

В учебно-методическом пособии «Руководство по производственной практике «Помощник врача стоматолога-хирурга» на современном уровне освещены цели, задачи производственной практики студентов стоматологического факультета по дисциплине «Хирургическая стоматология», вопросы правильного и аккуратного заполнения дневников производственной практики, разработанных на кафедре факультетской стоматологии. Материалом для подготовки издания послужили многолетняя клиническая работа и связь с органами практического здравоохранения его авторов. Опираясь на свой клинический опыт, авторы разработали варианты записей в дневнике при проведении обследования, обоснования диагноза, выбора метода лечения пациента хирургического стоматологического профиля, составили перечень необходимых мануальных навыков для студентов, привели критерии оценки знаний студентов при проведении зачетов по производственной практике.

Отличительной чертой учебного пособия «Руководство по производственной практике «Помощник врача стоматолога-хирурга» является то, что большое внимание уделено описанию методов обследования больных, обращающихся за помощью к стоматологу при возникновении хирургических стоматологических заболеваний. Внесены авторские разработки по форме и ведению дневника производственной практики. На основе кафедральных исследований даны рекомендации по курированию больных с лицевой болью, а также освещены вопросы профилактических бесед, которые необходимо проводить студентам во время прохождения практики.

Пособие предназначено для студентов старших курсов стоматологических факультетов высших учебных заведений, а также для стоматологов (терапевтов, хирургов, ортопедов), являющихся непосредственными руководителями производственной практики.

**ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ
И БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ
(учебное пособие)**

Сидорова К.А., Козлова С.В.,
Череменина Н.А., Дорн Г.А.

*ФГБОУ ВПО «Государственный аграрный
университет Северного Зауралья»,
e-mail: sidorova.clavdija@yandex.ru*

Безопасность пищи и питания традиционно относится к сфере интересов гигиены питания.

Однако эта проблема значительно шире, она затрагивает и другие области нашей жизни.

Безопасность пищи имеет и политический аспект, который связан не только с продовольственной независимостью (безопасностью) страны, но и с экономической стратегией государства в области производства и импорта продовольствия.

Сложность и неоднозначность понятия «безопасность питания» включает три основных аспекта:

- Безопасность пищевых продуктов, связанная с содержанием в них токсичных и опасных для здоровья веществ.
- Безопасность питания, связанная с фактическим питанием и его режимом (диетой), с недостатком или избытком тех или иных пищевых веществ в питании, влияющих на здоровье человека.
- Безопасность питания, связанная с особенностями ассимиляции и обмена пищевых веществ в организме.

На первый взгляд, проблема безопасности пищевых продуктов может показаться достаточно простой. Она касается контроля качества пищевых продуктов на предмет содержания в них тяжелых металлов, радионуклидов, пестицидов, других химических загрязняющих веществ, патогенных микроорганизмов, простейших, гельминтов и биологических токсинов, которые представляют опасность для здоровья человека.

Все эти вопросы имеют отношение к гигиене питания и токсикологии пищи. В тоже время, безопасность пищевых продуктов затрагивает очень многие области нашей жизни: сельское хозяйство, пищевую промышленность, логистику, торговлю, сферы общественного или домашнего питания. При этом контроль за безопасностью пищевых продуктов имеет не только гигиенические, но и экономические аспекты. С появлением новых пищевых продуктов и технологий возникают новые риски и новые проблемы.

Представленное учебное пособие подготовлено с учетом значительного количества литературных данных с учетом опыта авторов.

Издание изложено на 180 страницах печатного текста и состоит из введения, основной части, списка использованной литературы.

Основная часть пособия содержит два раздела: «Основы гигиены питания», «Основы безопасности питания».

Первый раздел учебного пособия «Основы гигиены питания» раскрывает гигиенические аспекты и существующие проблемы питания. Состоит из двух объемных глав «Гигиена и экология питания», «Питание и пищевой статус».

В главе «Гигиена и экология питания» раскрыты экологическая обстановка и связанные с ней проблемы питания, современное состояние и перспективы развития науки о питании – нутрициологии, даны определения основных понятий. Так же освещены важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения. Обозначены физиологические аспекты питания и отмечена гигиеническая характеристика основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и др., их значение в нормализации жизнедеятельности организма и влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека. Изложены основы рационального питания, концепция сбалансированного питания А.А. Покровского, теория адекватного питания. Дана характеристика и анализ альтернативных систем питания: вегетарианское, лечебное голодание, концепция раздельного питания и др. Описаны пищевые продукты специального назначения диетического и лечебно-профилактического питания.

Глава «Питание и пищевой статус человека» содержит информацию о сущности пищевого статуса, о потребности в пищевых веществах и энергии – как основы здорового питания. Дан анализ рациона питания современного человека, отмечены рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов питания. Освещены опасности, связанные с недостаточным или избыточным поступлением в организм основных компонентов пищи, а так же факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов.

Второй раздел «Основы безопасности питания» раскрывает вопросы определяющие безопасность питания. Состоит из 17 глав, содержание некоторых представлено ниже.

Глава «Теоретические основы безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья» содержит следующие подглавы: основы пищевой токсикологии; отравление как заболевание, основы терапии отравлений; проблемы загрязнения пищевых продуктов, классификация токсичных веществ пищевых продуктов; нормативно-правовая основа безопасности пищевой продукции в России.