

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.

В главе «Гигиеническое регулирование загрязнений пищевых продуктов» отражены общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах, методология выявления опасностей загрязнения пищевых продуктов, основы обеспечения контроля качества пищевых продуктов, а также понятия и виды экспертизы пищевых продуктов.

«Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами» - это глава, состоит из материала раскрывающего понятие и этиологию токсикозов, токсикоинфекций, пищевых инфекций, характеристику отравлений бактериальной этиологии, основы профилактики.

В главе «Загрязнения пищевых продуктов микотоксинами» дана токсиколого-гигиеническая характеристика афлатоксинов, трихотеценов, эрготоксинов, зеараленона, патулина, а также отражены вопросы профилактики микотоксикозов.

Глава «Загрязнения пищевых продуктов тяжелыми металлами» отражает токсиколого-гигиеническую характеристику свинца, мышьяка, кадмия, ртути, профилактику отравлений тяжелыми металлами, приемы детоксикации.

В главе «Диоксины и полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов» дана информация о токсиколого-гигиенической характеристике диоксинов и диоксиподобных соединений, полициклических ароматических углеводородов, хлорсодержащих углеводородов.

Материал главы «Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов» дает основные представления о

радиоактивности ионизирующих излучений, об источниках и путях поступления радионуклидов в организм, о биологическом действии радионуклидов на человеческий организм, об основах радиозащитного питания.

Помимо перечисленных, издание включает в себя следующие главы: «Антиалиментарные факторы», «Загрязнения пестицидами», «Загрязнения химическими соединениями, применяемыми в растениеводстве», «Загрязнения нитритами, нитратами и нитрозосоединениями», «Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве», «Пищевые отравления ядовитыми растительными и животными продуктами», «Генетически модифицированные источники пищи», «Пищевые добавки», «Токсичность упаковочных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами», «Социальные токсиканты».

Представленное учебное пособие «Основы гигиены и безопасности питания» является систематизированным изданием для студентов учебных заведений (специалистов, бакалавров, магистров) направления 100800 – «Товароведение». Пособие содержит сведения, которыми должен овладеть студент по разделу типовой программы и является теоретической основой дисциплины «Безопасность и гигиена питания».

Как систематизированное издание, данное учебное пособие может быть использовано студентами направлений: 111900 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 260100 – «Продукты питания из растительного сырья», аспирантами, преподавателями вузов, специалистами с биологическим уклоном.

Педагогические науки

СОЦИАЛЬНАЯ ПЕДАГОГИКА. ИСТОРИЯ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ МЫСЛИ И ПРАКТИКИ (курс лекций)

Клемантович И.П.

*Московский государственный гуманитарный университет им. М.А. Шолохова, Москва,
e-mail: tmvrmggy@mail.ru*

Социальная педагогика как самостоятельная наука и учебная дисциплина нашла свое место в современном российском обществе и получила признание. Поиск наиболее верных решений в вопросах подготовки детей к жизни в современных социальных системах привел педагогов к мысли о том, что нужны комплексные, интегративные знания для создания социально-педагогической среды, которая бы обеспечила максимально благоприятные условия адаптации человека в окружающем мире. Ориентируясь на достижения в педагогике, психологии, социологии, политологии и других сопутствующих областях знаний, социальная педагогика

осуществляет теоретическую и практическую деятельность в социальном проектировании и создании новых моделей социальной действительности.

Содержание социально-педагогической теории и практики всегда определял социум. Конкретные потребности конкретных людей и социальной системы в целом являются доминирующим приоритетом в мотивации социально-педагогической деятельности. Вместе с тем достаточно значимым является фактор комфортности человека в той или иной социальной системе. По мере развития социальных систем усложняется не только модель управления. В первую очередь усложняются социальные связи и социальные отношения, которые требуют более высокого уровня знаний и способов формирования социокультурного опыта для разрешения возникающих проблем. Современная вузовская практика обладает достаточно высоким научным потенциалом, который используется в профессиональной подготовке будущих специалистов в области социальной педагогики.