

ских и прочих инструментов. Более того, ВИЧ, например, не погибает в результате протирания инструмента ваткой, смоченной спиртом. Поэтому сепарационные металлические диски, кроме алмазного, являются одноразовыми, и их следует выбрасывать после каждого приема пациента. Во время процедур, при которых могут образоваться брызги или суспензии крови, глаза, нос и рот следует защитить маской и очками или пластиковым щитком. Настороженность относительно ВИЧ инфекции на стоматологическом приеме всегда должна быть. Соблюдая все правила защиты во время приема пациента, врач может и должен обезопасить себя от последствий заболевания [3, с. 86-88].

...

1. Артемьева И.А., Самойлова О.П., Казанкова Е.М. Оценка гигиены полости рта // Научные исследования и образовательные практики в XXI веке: состояние и перспективы развития: сб. науч. трудов международной научно-практической конференции 30 сентября 2015. Смоленск, 2015. С. 81-82.

2. Ключников О.В., Подкорытов Ю.М., Галченко В.М. Лечение кандидоза // В сборнике: наука XXI века: теория, практика, перспективы Сборник статей Международной научно-практической конференции. Ответственный редактор Сукиасян Асатур Альбертович. 2015. С. 140-143.

3. Тирская О.И., Молоков В.Д., Доржиева З.В. Формирование профессиональной мотивации в процессе преподавания терапевтической стоматологии // Сибирский медицинский журнал (Иркутск). 2010. Т. 98. № 7. С. 86-88.

---

## **Бердова А.К., Горошенко Я.В., Чиркова Ю.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы семейства карповых**

*Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина*

Россия является одним из ведущих рыбопромышленных государств в мире по уловам рыбы и нерыбных объектов. Рыба должна присутствовать в рационе каждого человека. По нормам Всемирной организации здравоохранения, её потребление в год одним человеком должно составлять 18,2 кг [1, с. 208]. Карповые имеют наиболее широкое распространение, чем любое семейство пресноводных рыб, около 194 родов и 2070 видов. По данным ФАО ВОЗ при ООН, здоровье потребителей рыбы менее защищены, чем здоровье потребителей других белковых пищевых продуктов, в том числе животного происхождения [2, с. 16].

**Цель** – провести ветеринарно-санитарную экспертизу свежемороженой рыбы вида карась серебристый, приобретенного в розничной сети г. Омска.

**Объект и методы исследований.** Рыба была приобретена в розничной сети г. Омска в количестве 3 штук. Исследования проводились в учебно-научной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической безопасности, ветеринарной санитарии и зоогигиены ФГБОУ ВО Омского ГАУ.

**Результаты исследования.** В ходе исследования было установлено, что поверхность рыбы слабо загрязнена; слизь в малом количестве, липкая; глаза – запавшие; брюшко вздуто; жабры темно-бурого цвета дряблой консистенции; запах рыбы резко кислый; внутренние органы распавшиеся. У исследуемых образцов рыбы окоченелость мышц незначительная. Чешуя тусклая, легко выдергивается.

Слизь мутноватая, липкая, с кисловатым запахом. Кожа легко отделяется от мышц. Жаберные крышки неплотно закрывают жаберную полость, они покрыты большим количеством разжиженной тусклой слизи красноватого цвета с запахом сырости и затхлости, цвет темно-бурый. Глаза впалые, роговица тусклая. Брюшко вздутое. Мышечная ткань размягчена, сочная, легко разделяется на отдельные волокна. На поперечном разрезе спинные мышцы тусклые с легким кислым запахом. Почки и печень в стадии разложения, желчь окрашивает окружающие ткани в желто-зеленоватый цвет. Кишечник вздут, мягкий. Бульон из рыбы мутноватый, на поверхности мало жира, запах мяса и бульона кислый.

**Результаты лабораторных исследований.** При проведении бактериоскопии в мазках из поверхностных слоев мускулатуры рыбы обнаружили более 30 микроорганизмов, из глубоких слоев – менее 20 микроорганизмов. рН равен 7,2-7,3. Реакция на пероксидазу сомнительная (фильтрат из жабр рыбы окрашивался в сине-зеленый цвет, не переходящий в бурый). Реакция на газообразный аммиак по Эберу отрицательная – облачко не появилось. При определении аммиака с реактивом Несслера цвет экстракта был светло-желтый. При люминесцентном анализе обнаружены пятна зелено-желтого и голубого цвета.

**Заключение.** На основании проведенных органолептических и физико-химических методов исследования установлено, что рыба недоброкачественная и подлежит утилизации.

1. Р.Ш. Тайгузин, З.С. Евграфова, Л.А. Кучапина Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы в норме и при лигулезе // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2015. № 3 (53). С. 208-209.

2. Л.Р. Копыленко, Л.Д. Курлапова Мониторинг качества и безопасности продукции из рыбы и нерыбных объектов // РЫБПРОМ. 2008. № 3-4. С. 16-17.

---

## **Берлизова Т.Г., Леонова Т.Н., Грачева А.В. Применение ИКТ в работе учителя английского языка**

*СОШ №20, г. Ленинск-Кузнецкий*

С внедрением ФГОС в образовательный процесс, огромную роль играет внеурочная деятельность. Через воспитательную работу создаётся культура, которая формирует те внутренние ценности, которые необходимы ребенку в будущей жизни. От успешности работы учителя зависит уровень воспитанности учащихся и межличностные отношения. Особое значение стала приобретать модернизация системы образования России в свете реализации личностно-ориентированного подхода к обучению и воспитанию, когда учитываются потребности, возможности и склонности обучающегося и он сам, наряду с учителем выступает в качестве активного субъекта педагогической деятельности.

Отводится и новая роль в работе учителя, которая заключается в активизации познавательной деятельности школьников во внеклассной деятельности на основе методик воспитания с применением ИКТ. ФГОС побуждает учителя не только планировать работу в целом, но и вариативную деятельность ребенка, в которой взрослому в большей мере приходится следовать за ходом его мысли, так