**Практическое занятие №5**

**Тема: Госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевого сырья и готовой продукции.**

**Цель:** овладеть методикой проведения госсанэпиднадзора за предприятиями хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности, научиться оформлять медико-санитарную документацию по обследованию предприятий хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания об основных гигиенических требованиях к предприятиям хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности.

Развивающая: освоить методику проведения госсанэпиднадзора за предприятиями хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности. Уметь оформить медико-санитарную документацию по обследованию предприятий предприятиями хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости соответствия предприятий хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности требованиям санитарного законодательства Российской Федерации.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности.

2. Основные санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, отделке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, дезинсекцией и дератизацией, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований, гигиеническому обучению работников предприятий).

3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарно- противоэпидемических мероприятий на предприятиях хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности. Критические контрольные точки производственного процесса. Методика санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности.

**Основные понятия темы:** предприятия молокоперерабатывающей промышленности, технологический процесс, поточность технологического процесса, очистка молока, нормализация молока, гомогенизация молока, тепловая обработка молока (пастеризация, стерилизация, ультрапастеризация), принцип товарного соседства, кисломолочные продукты, предприятия хлебопекарной, кондитерской промышленности, приготовление теста (опарный метод, безопарный метод), брожение теста, выпечка хлеба, картофельная болезнь хлеба, черствление хлеба, маркировка.

**Рекомендуемая литература:**

1. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. / А.А. Королев. – М.: Академия, 2014. – 544 с.

2. Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982.

3. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Доценко В.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 832 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15939.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

4. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учебное пособие для вузов / Сетко Н.П., Сетко А.Г., Фатеева Т.А., Володина Е.А., Тришина С.П., Чистякова Е.С.; под общ. ред. Н.П. Сетко. - Оренбург: Изд-во ОрГМА,2011.-652 с.

5. Нормативная документация:

- «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.

- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.

- «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013.

- "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий". СП 2.3.4.3258-15.

- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.

- «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

6. Лекции кафедры.

**Хронокарта занятия.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Этапы и содержание занятия  | Используемые методы (в т.ч., интерактивные) | Время  |
| 11.1 1.2 1.31.4  | Организационный момент.Объявление темы, цели занятия.Оценка готовности аудитории, оборудования и студентов.Обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию.Краткая характеристика этапов и содержания работы студентов на занятии.  | Словесные  | 10 мин. |
| 2 | Входной контроль знаний, умений и навыков студентов: тестовый контроль или письменный контроль по основным понятиям, классификациям по теме занятия. | Письменная работа | 15 мин. |
| 3 | Теоретический разбор материала:студенты отвечают на вопросы для рассмотрения по теме занятия. | Фронтальный опрос | 60 мин. |
| 4 | Знакомство с нормативной документацией по теме занятия. | Работа с книгой | 60 мин. |
| 5 | Отработка практических умений и навыков.Ознакомление с основными нормативными и правовыми вопросами госсанэпиднадзора за предприятиями хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности. Изучение схемы санитарного обследования и медико-санитарной документации по итогам госсанэпиднадзора за предприятиями хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности (акты проверки, санитарные предписания, протоколы об административном правонарушении). Решение ситуационных задач. | Словесные НаглядныеПрактические  | 105 мин. |
| 6 | Заключительная часть занятия:Обобщение, выводы по теме.Контроль качества формируемых компетенций (их элементов) студентов по теме занятия: проверка оформления в рабочих тетрадях протоколов практической работы, правильности решения ситуационных задач, формулировки заключения, предлагаемых рекомендаций и управленческих решений. | Словесные  | 20 мин. |
| 7 | Итого, включая пять перерывов по 5 мин. |  | 295 мин. |

**Форма организации занятия:** обучающий практикум.

**Средства обучения:**

* дидактические (нормативная документация, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска).