**Практическое занятие №3**

**Тема: Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микологический контроль пищевых продуктов.**

**Цель:** освоить основные методики санитарно-микробиологического и микологического контроля за пищевыми продуктами. Приобретение навыков по оценке результатов бактериологического и микологического исследований и составлению заключения.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания о задачах микробиологического и микологического контроля пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях.

Развивающая: освоить основные методики санитарно-микробиологического и микологического контроля за пищевыми продуктами. Приобретение навыков по оценке результатов бактериологического и микологического исследований и составлению заключения.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости проведения санитарно-микробиологического и микологического контроля пищевых продуктов и санитарного режима на пищевых предприятиях в целях снабжения населения качественной и безопасной пищей.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Номенклатура лабораторных исследований отдела санитарно-гигиенических исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

2. Значение микробиологического контроля в гигиене питания. Цель и методы, основные звенья санитарно-микробиологического и санитарно-микологического контроля пищевых продуктов.

3. Охарактеризовать методику санитарно-микробиологического контроля методом смывов.

4. Охарактеризовать методику отбора проб пищевых продуктов.

5. Цель и методы проведения санитарно-микологического контроля пищевых продуктов.

6. Основные документы по микробиологическому контролю качества пищевых продуктов и санитарного состояния пищевых предприятий.

7. Предварительные и текущие медицинские осмотры работников пищевых предприятий.

**Основные понятия темы:** микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов, микологический контроль пищевых продуктов, санитарный режим на пищевых предприятиях, смывы с посуды, пищевого оборудования, одежды и рук персонала, отбор проб пищевых продуктов, предварительный медицинский осмотр, текущий медицинский осмотр.

**Рекомендуемая литература:**

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

2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для студентов вузов / Е.А. Рубина. – М.: Академия, 2005.- 288 с.

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

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.

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

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

- Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами (утв. Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 31 декабря 1982 г. №2657).

6. Лекции кафедры.

**Хронокарта занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Этапы и содержание занятия | Используемые методы (в т.ч., интерактивные) | Время |
| 1  1.1  1.2  1.3  1.4 | 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 по теме занятия. | Письменная работа | 10 мин. |
| 3 | Теоретический разбор материала:  студенты отвечают на вопросы для рассмотрения по теме занятия. | Фронтальный опрос | 40 мин. |
| 4 | Знакомство с нормативной документацией по теме занятия. | Работа с книгой | 20 мин. |
| 5 | Отработка практических умений и навыков.  Ознакомление с методикой микробиологического контроля за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях методом взятия смывов. Формирование навыка практического решения вопроса о возможностях и путях реализации пищевых продуктов, загрязненных микроорганизмами и микроскопическими на примере решения ситуационных задач. | Словесные  Наглядные  Практические | 85 мин. |
| 6 | Заключительная часть занятия:  Обобщение, выводы по теме.  Контроль качества формируемых компетенций (их элементов) студентов по теме занятия: проверка оформления в рабочих тетрадях решений ситуационных задач, правильности формулировки заключения и предлагаемых рекомендаций. | Словесные | 15 мин. |
| 7 | Итого, включая три перерыва по 5 мин. |  | 195 мин. |

**Форма организации занятия:** обучающий практикум.

**Средства обучения:**

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