**Практическое занятие №1**

**Тема: Основные направления санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.**

**Цель:** освоение основных направлений санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовых основ. Изучение структуры санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания и методических приемов проведения предупредительного санитарного надзора.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания об основных направлениях санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовых основах.

Развивающая: изучение структуры санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания и методических приемов проведения предупредительного санитарного надзора.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости предупредительного санитарного надзора в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Структура санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания. Обязанности и права органов, учреждений и должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.

2. Формы государственного санитарного надзора в гигиене питания. Предупредительный санитарный надзор (ПСН), его цели и задачи, место в работе врача по гигиене питания. Основные направления ПСН по разделу гигиены питания.

3. Официальные правовые и нормативные документы по ПСН, определяющие содержание работы врача-гигиениста в области гигиены питания.

4. ПСН за выпуском новых видов пищевой посуды, оборудования, и упаковочных материалов. Металлическая, эмалированная, керамическая посуда, посуда из пластических масс и полимерных материалов. Основные гигиенические требования. Порядок согласования выпуска новых видов пищевой посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов.

5. Классификация пищевых предприятий. Этапы предупредительного санитарного надзора (ПСН) за проектированием и строительством пищевых предприятий:

- ПСН за отводом участков под строительство

- ПСН за проектированием пищевых предприятий

- ПСН за строительством и реконструкцией пищевых предприятий

- ПСН за вводом объектов в эксплуатацию

Цели и задачи, стоящие перед санитарным врачом на каждом из этапов.

6. Нормативные материалы, используемые при проведении ПСН за пищевыми предприятиями и основные документы, составляемые на всех этапах ПСН.

**Основные понятия темы:** санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, государственная санитарно-эпидемиологическая служба, государственный санитарно-эпидемиологический надзор, предупредительный санитарный надзор, текущий санитарный надзор, пищевые предприятия, предприятия пищевой промышленности, предприятия общественного питания, предприятия торгово-складской сети.

**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. 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

5. 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.

6. 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.

- «Административный регламент Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по государственной регистрации впервые внедряемых в производство и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ и изготовляемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза» (утвержден приказом Роспотребнадзора № 78 от 23.07.2012).

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

- «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами». ГН 2.3.3.972-00.

7. 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, классификациям 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.  Формирование навыка принятия практических решений при проведении предупредительного санитарного надзора 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, схемы, нормативная документация, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска).