**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.

**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.

**Самостоятельная работа студентов к занятию.**

* Изучение вопросов для устной беседы по теме практического занятия.
* Подготовка к входному тестированию для проверки исходного уровня знаний на практическом занятии.
* Выполнение домашних заданий в рабочих тетрадях для самостоятельной работы: составление развернутого плана ответа на заданную тему; составление конспектов по заданным темам; заполнение таблиц.
* Самостоятельная работа с нормативной документацией.
* Составление докладов, фиксированных сообщений на тему «Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности». «Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности».
* Изучение вопросов отведенных на самостоятельное изучение студентами.

Виды контроля:

Устный опрос по теме практического занятия, входной контроль на занятии в виде тестирования, проверка рабочих тетрадей для самостоятельной работы, проверка знания нормативной документации на практическом занятии, выступление с докладом, фиксированным сообщением на практическом занятии.