**Практическое занятие №9**

**Тема: Текущий санитарный надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности.**

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

**Вопросы для рассмотрения:**

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

2. Основные гигиенические требования к предприятиям хлебопекарной промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований).

3. Схема санитарного обследования предприятий хлебопекарной промышленности.

4. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятий хлебопекарной промышленности.

**Основные понятия темы:** предприятия хлебопекарной 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. 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.

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

7. Лекции кафедры.

**7. 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 молокоперерабатывающей и хлебопекарной 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.