**Практическое занятие №6**

**Тема:** Госсанэпиднадзор за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности и производственный контроль за качеством и безопасно­стью пищевого сырья и готовой продукции.

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

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания об основных гигиенических требованиях к предприятиям мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

Развивающая: освоить методику проведения госсанэпиднадзора за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. Уметь оформить медико-санитарную документацию по обследованию предприятий мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости соответствия предприятий мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности требованиям санитарного законодательства Российской Федерации.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями мясо - и рыбоперерабатывающей промышленности.

2. Основные гигиенические требования к предприятиям мясо- и рыбоперерабатывающей 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 мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. Критические контрольные точки производственного процесса. Методика санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

**Основные понятия темы:** предприятия мясоперерабатывающей промышленности, технологический процесс, поточность технологического процесса, обескровливание туши, эвентерация (нутровка), клеймение, процесс созревания мяса, колбасные изделия, предприятия рыбоперерабатывающей промышленности, дефростация, принцип товарного соседства, 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.

«Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» №3238-85 от 27.03.85.

«О безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 034/2013.

«Производство и реализация рыбной продукции» СанПиН 2.3.4.050-96.

«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 |
| 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 | 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 мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности Изучение схемы санитарного обследования и медико-санитарной документации по итогам госсанэпиднадзора за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности (акты проверки, санитарные предписания, протоколы об административном правонарушении). Решение ситуационных задач. | Словесные  Наглядные  Практические | 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).