**Практическое занятие №5**

**Тема: Текущий санитарный надзор за предприятиями торговли продовольственными товарами.**

**Цель:** освоить методику проведения госсанэпиднадзора за предприятиями торговли продовольственными товарами, научиться оформлять медико-санитарную документацию по обследованию предприятий торговли продовольственными товарами.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания о основных видах предприятий торговли продовольственными товарами и основных гигиенических требованиях к ним.

Развивающая: освоить методику проведения госсанэпиднадзора за предприятиями торговли продовольственными товарами. Уметь оформить медико-санитарную документацию по обследованию предприятий торговли продовольственными товарами.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости соответствия предприятий торговли продовольственными товарами требованиям санитарного законодательства Российской Федерации.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями торговли продовольственными товарами.

2. Типы предприятий продовольственной торговли и их гигиеническая характеристика.

3. Основные гигиенические требования к продовольственным магазинам:

- к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции;

- общие санитарные требования к внутренней планировке, отделке, оборудованию и инвентарю;

- санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов;

- санитарные требования к реализации пищевых продуктов;

- санитарные требования к обработке оборудования и инвентаря;

- контроль за состоянием здоровья и соблюдением правил личной гигиены персоналом.

4. Санитарные требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации колхозных рынков.

5. Схема санитарного обследования предприятия торговли продовольственными товарами и виды медико-санитарной документации.

**Основные понятия темы:** предприятия продовольственной торговли (торговый центр (комплекс), продовольственные магазины (универсальные, специализированные), мелкорозничные объекты (павильон, киоск, палатка), продовольственные рынки, продовольственные базы, склады, хранилища и холодильники, группы помещений предприятия продовольственной торговли, поточность технологического процесса, принцип товарного соседства, дефростация, маркировка, условия хранения, срок годности.

**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 торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». СП 2.3.6.1066-01.

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.

- «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» №2657 от 31.12.1982 г.

7. Лекции кафедры.

**8Хронокарта 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.  Ознакомление с основными нормативными и правовыми вопросами госсанэпиднадзора за предприятиями продовольственной торговли. Изучение схемы санитарного обследования и медико-санитарной документации по итогам госсанэпиднадзора за предприятиями продовольственной торговли (акты проверки, санитарные предписания, протоколы об административном правонарушении). Решение 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, документация по госсанэпиднадзору за предприятиями продовольственной торговли, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска).