**Практическое занятие №2**

**Тема: Социально-гигиенический мониторинг в гигиене питания.**

**Цель:** знать понятие мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения (социально-гигиенический мониторинг). Формирование навыков осуществления социально-гигиенического мониторинга безопасности пищевых продуктов и здоровья населения.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания о содержании и задачах социально-гигиенического мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.

Развивающая: сформировать навыки осуществления социально-гигиенического мониторинга безопасности пищевых продуктов и здоровья населения.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости правильно организованного мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов для укрепления здоровья населения.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Социально–гигиенический мониторинг в решении проблем охраны окружающей среды и здоровья населения. Проблемы формирования и управления здоровья населения.

2. Задачи социально-гигиенического мониторинга в гигиене питания.

3. Методы аналитической обработки информации в системе СГМ. Анализ данных социально–гигиенического мониторинга городов и районов, выявление причинно–следственных связей между изменениями санэпидситуации, показателями здоровья и средой обитания, составление прогнозов (методы системного анализа, оценка риска здоровью, геоинформационные технологии и др.).

4. Структура и оснащение учреждений Госсанэпидслужбы в рамках СГМ: учреждения, кадровое, материально–техническое, приборное и программное оснащение, научное сопровождение.

5. Основные правовые и нормативные документы по социально-гигиеническому мониторингу.

**Основные понятия темы:** мониторинг, мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения (социально-гигиенический мониторинг), качество и безопасность пищевых продуктов, здоровье населения, информация, информационный фонд, системный анализ, прогноз, ранжирование территорий, ранжирование основных путей контаминации пищевой продукции.

**Рекомендуемая литература:**

1. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. / А.А. Королев. – М.: Академия, 2014. – 544 с.

2. Нормативная документация:

- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.

- «О перечне показателей и данных для формирования федерального информационного фонда социально-гигиенического мониторинга». Приказ Роспотребнадзора от 30 декабря 2005 г. № 810.

- «Об утверждении положения о проведении социально-гигиенического мониторинга». Постановление Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. № 60.

- «О порядке проведения социально-гигиенического мониторинга, представления данных и обмена ими». Приказ Роспотребнадзора от 17.11.2006 № 367.

- Социально-гигиенический мониторинг. Анализ медико-демографических и социально-экономических показателей на региональном уровне: методические рекомендации. – М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2010. – 53 с.

- «О развитии региональной системы социально-гигиенического мониторинга в Оренбургской области». Распоряжение Губернатора Оренбургской области от 30 сентября 2011 г. № 379-р.

3. 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.  Освоение методик санитарно-гигиенического мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов 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 протоколов практической работы, правильности решения ситуационных задач, формулировки заключения, предлагаемых рекомендаций и управленческих решений. | Словесные | 15 мин. |
| 7 | Итого, включая три перерыва по 5 мин. |  | 195 мин. |

**Форма организации занятия:** обучающий практикум.

**Средства обучения:**

* дидактические (нормативная документация, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска, калькулятор).