**Практическое занятие №1**

**Тема: Оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.**

**Цель:** изучить организацию, порядок проведения и методы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Знать основную нормативную документацию, регламентирующую основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов и научиться составлять заключение по образцу и партии продуктов.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания о значении качественного и безопасного продовольственного сырья и пищевых продуктов для здоровья человека, о возможных заболеваниях, возникающих при употреблении недоброкачественных пищевых продуктов.

Развивающая: сформировать навыки проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. Уметь интерпретировать полученные при санитарно-эпидемиологической экспертизе данные и составлять заключение.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости качественного и безопасного продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании, для укрепления здоровья и обеспечения высокой работоспособности населения.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Понятие качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности.
2. Значение качественного и безопасного продовольственного сырья и пищевых продуктов для здоровья человека. Заболевания человека, связанные с употреблением недоброкачественных пищевых продуктов.
3. Понятие санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, ее задачи и виды.
4. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Составление заключения о качестве исследованного пищевого продукта.
5. Понятие о доброкачественных, условно-годных, недоброкачественных продуктах, продуктах с пониженной пищевой ценностью, продуктах-фальсификатах и продуктах-суррогатах.
6. Основные критерии оценки качества и безопасности различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с действующей нормативной документацией (Технические регламенты, СанПиНы, ГН, ГОСТы, ТУ).
7. Сертификация и декларация пищевой продукции.

**Основные понятия темы:** продовольственное сырье, пищевые продукты, качество пищевых продуктов, безопасность пищевых продуктов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, плановая санитарно-эпидемиологическая экспертиза, внеплановая санитарно-эпидемиологическая экспертиза, доброкачественные пищевые продукты, условногодные пищевые продукты, недоброкачественные пищевые продукты, продукты с пониженной пищевой ценностью, продукты-фальсификаты, продукты-суррогаты.

**Рекомендуемая литература:**

**Основная литература:**

1. Королев А. А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев, 2014. - 544 с.
2. Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / Королев А. А. , Никитенко Е. И. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 272 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/

**Дополнительная литература:**

* Королев, А. А. Гигиена питания: Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст: электронный // URL: http://www.studmedlib.ru
* Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982.
* Сетко Н.П. Тестовый контроль по гигиене питания / Н.П.Сетко, Т.А.Фатеева. – Оренбург, 2008. – 95 с.
* Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учеб.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: ОрГМА, 2011. – 652 с.
* Руководство к практическим занятиям по гигиене питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. П. Сетко [и др.]; ред. Н. П. Сетко. - Электрон. текстовые дан. - Оренбург: Оренбург, 2011. - <http://lib.orgma.ru/jirbis2/elektronnyj-katalog>.

**Лекции кафедры.**

**Нормативная документация:**

* Федеральный закон № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
* Федеральный закон № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**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 методики санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оформление заключений по образцу и партии 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, 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, нормативная документация, протоколы лабораторных исследований, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска, калькулятор).