**Практическое занятие №3**

**Тема: Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевого сырья и пищевых продуктов. Микробиологическая, химическая, радиационная безопасность пищевых продуктов.**

**Цель:** изучить организацию, порядок проведения санитарно-эпидемиологической оценки качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Знать основную нормативную документацию, регламентирующую основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов, уметь 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 потенциально опасных факторах биологической, химической, радиационной природы и возможных заболеваниях, возникающих при употреблении недоброкачественных пищевых продуктов.

Развивающая: сформировать навыки пользования необходимой нормативной документацией и 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. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Понятие качества пищевых продуктов, их пищевой ценности и безопасности.

2. Факторы биологической опасности (бактерии, вирусы, простейшие, гельминты, прионы, токсины), их нормирование и госсанэпиднадзор за содержанием в пищевых продуктах.

3. Факторы химической опасности (пестициды, металлы, полициклические углеводороды, пищевые добавки и др.), их нормирование и госсанэпиднадзор за содержанием в пищевых продуктах.

4. Факторы радиационной опасности (радионуклиды цезий-137, стронций-90 и др.), их нормирование госсанэпиднадзор за содержанием в пищевых продуктах.

5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества и безопасности пищевых продуктов, порядок ее проведения, основная действующая нормативная документация (Технические регламенты, СанПиНы, ГН, ГОСТы, ТУ).

**Основные понятия темы:** продовольственное сырье, пищевые продукты, качество пищевых продуктов, пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов, микробиологическая, химическая, радиационная безопасность пищевых продуктов

**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.

- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.

- «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды». ГН 1.2.3111-13.

- «Гигиенические требования по применению пищевых добавок». СанПиН 2.3.2.1293 – 03 от 18.06.03 МЗ РФ.

- «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)». СанПиН 2.3.2.1290-03.

- «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013.

- «Технический регламент на масложировую продукцию». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011.

- «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011.

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

- «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 029/2012.

- «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.  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 | 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 и 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 (таблицы, схемы, нормативная документация, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска).