**Практическое занятие №10**

**Тема: Текущий санитарный надзор за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.**

**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 предприятиями 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 промышленности.

2. Основные гигиенические требования к предприятиям мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований).

3. Схема санитарного обследования предприятий мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

4. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятий 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. 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.

- «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.

7. Лекции кафедры.

**Хронокарта занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Этапы и содержание занятия  | Используемые методы (в т.ч., интерактивные) | Время  |
| 11.1 1.2 1.31.4  | 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 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 НаглядныеПрактические  | 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 (нормативная документация, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска).