**Практическое занятие №13**

**Тема: Санитарно-гигиенический контроль за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).**

**Цель:** освоить методы санитарно-гигиенического контроля за производством, транспортировкой, хранением и реализацией биологически активных добавок к пище.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания о биологически активных добавках к пище (БАД), их классификации, механизме действия отдельных БАД на организм человека.

Развивающая: сформировать навыки осуществления санитарно-гигиенического контроля за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).

Воспитывающая: воспитание понимания значимости правильно организованного производства, реализации и применения биологически активных добавок к пище для укрепления здоровья и обеспечения высокой работоспособности населения.

**5. Вопросы для рассмотрения:**

1. Особенности питания человека в современных условиях и возможные пути его оптимизации.

2. Биологически активные добавки к пище (БАД), их роль в питании современного человека. Классификация БАД.

3. БАД - нутрицевтики, особенности их биологического действия, клиническая роль.

4. БАД – парафармацевтики, особенности их биологического действия. Основные отличия БАД – парафармацевтиков от лекарств.

5. Порядок экспертизы и гигиенической сертификации БАД. Основные гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД). Вопросы рекламы БАД. Официальная нормативная документация о БАД к пище.

**Основные понятия темы:** биологически активные добавки к пище (БАД), классификация БАД, нутрицевтики, парафармацевтики, эубиотики, натуральный, эдентичный натуральному, санитарно-эпидемиологическая экспертиза БАД, гигиеническая сертификация БАД, государственная регистрация БАД, реклама БАД, функциональные продукты, обогащенные продукты.

**Рекомендуемая литература:**

1. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. / А.А. Королев. – М.: Академия, 2014. – 544 с.
2. Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с.

3. 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.

4. Биологически активные добавки и пищевые добавки в питании современного человека: учебное пособие / Н.П. Сетко, Е.Б.Бейлина, Е.А.Володина, Т.А.Фатеева, И.М. Сетко; под ред. Н.П. Сетко. – Оренбург: ОрГМА, 2013 г. – 344 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 к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)». СанПиН 2.3.2.1290-03.

- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01.

- «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

- "Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище". Методические указания МУК 2.3.2.721-98.

- «Административный регламент Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по государственной регистрации впервые внедряемых в производство и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ и изготовляемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза» (утвержден приказом Роспотребнадзора № 78 от 23.07.2012).

6. 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 оборота биологически активных добавок к пище. Формирование навыка практического решения вопроса о возможностях и путях реализации БАД к пище при выявлении нарушений требований к технической документации, этикирования БАД, условий хранения, транспортировки и реализации БАД на примере решения 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 (таблицы, схемы, нормативная документация, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска).