**Практическое занятие №2**

(занятие проводится на базе отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора)

**Тема: Знакомство с организацией работы отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора. Планирование работы и критерии оценки деятельности.**

**Цель:** освоение методов работы специалиста по гигиене питания, приобретение навыков работы с основными организационно-распорядительными документами отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания о содержании государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания, правах и обязанностях должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.

Развивающая: сформировать представление о взаимодействие должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания с местными руководящими органами и общественными организациями, прокуратурой, милицией, ветеринарной службой, госторгинспекцией, об ответственности за нарушение санитарного законодательства, уголовной ответственность.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости деятельности должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Содержание государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. История становления и развития санитарного надзора в области гигиены питания (основные этапы).

2. Структура санэпидслужбы по разделу гигиены питания. Организация работы отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора. Права и обязанности должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.

3. Взаимодействие должностных лиц с местными руководящими органами и общественными организациями, прокуратурой, милицией, ветеринарной службой, госторгинспекцией.

4. Ответственность за нарушение санитарного законодательства. Уголовная ответственность.

5. Профессионально-деонтологические принципы и основные направления деятельности, формы и методы работы специалиста по гигиене питания.

**Основные понятия темы:** санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, государственная санитарно-эпидемиологическая служба, государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гигиене питания, права и обязанности должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания, формы и методы работы специалиста по гигиене питания.

**Рекомендуемая литература:**

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

2. 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

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. 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.

- «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации». Федеральный закон от 2 мая 2006 г. N 59-ФЗ.

- «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».  Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ.

- «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).

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

5. 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.  Рассмотрение плана работы отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора на текущий год. Проведение краткого анализа деятельности отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора по материалам годового отчета и составление примерного плана работы на следующий год. | 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 заданий в рабочих тетрадях. | Словесные | 15 мин. |
| 7 | Итого, включая три перерыва по 5 мин. |  | 195 мин. |

**Форма организации занятия:** обучающий практикум.

**Средства обучения:**

* дидактические (нормативная документация, план работы отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора).
* материально-технические (мел, доска).