Приложение № 3 к рабочей программе дисциплины

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**

**высшего образования**

**«СЕВЕРНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Министерства здравоохранения Российской Федерации**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2019 г.

**МОДУЛЬ 1**

1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Требования к рациональному питанию человека. Значение белков, жиров и углеводов".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в организованных коллективах.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести умение производить расчет энергетической ценности и качественного состава рацио­на (белки, жиры, углеводы) на основе определения потребности организма в энергии и отдельных пищевых веществах.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы:**

* алиментарные заболевания;
* вторичные болезни недостаточного и избыточного питания;
* алиментарный фактор риска развития болезни;
* научно обоснованный вид питания;
* рациональное питание;
* рацион питания, режим питания;
* полноценность пищевых рационов;
* сбалансированность пищевых рационов;
* коэффициент физической активности.

1. **Вопросы к занятию**
2. Классификация заболеваний, связанных с питанием (профессор Смолянский Б.Л.).
3. Теоретические основы питания. Биологическое действие пищи и виды питания.
4. Гигиенические требования к рациональному питанию насе­ления.
5. Факторы, влияющие на калорийность питания и потребность в пи­тательных веществах.
6. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.
7. Болезни энергетического дисбаланса. Методы определения потребности организма в энергии.
8. Методы измерения и оценки расхода энергии.
9. Значение белков, жиров и углеводов в питании человека. Продукты-источники;
10. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энер­гии для различных групп населения.
11. **Вопросы для самоконтроля**
12. Что является причиной для развития алиментарного заболевания, что является причиной для развития вторичных болезней недостаточного и избыточного питания?
13. К какой группе в соответствии с классификацией заболеваний, связанных с фактором питания (профессор Смолянский Б. Л.), можно отнести хронические заболевания органов пищеварения, ИБС атеросклероз, гипертоническую болезнь, некоторые злокачественные новообразования, подагру, мочекаменную болезнь и другие заболевания?
14. Перечислите требования к рациональному питанию человека.
15. Какие физиолого-гигиенические требования предъявляют к рациону питания?
16. Что означает понятие «сбалансированность пищевого рациона»? Назовите сбалансированность в пищевых рационах основных пищевых веществ, по содержанию, по калорийности.
17. Какие показатели входят в понятие «режим питания»?
18. На какие профессиональные группы разделено все взрослое трудоспособное население (нормативный документ "Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, 1991г.")? Величины КФА, рекомендованные для каждой трудовой группы?
19. Исходя из чего, рассчитывается энергетический баланс организма? Что подразумевают под энергетическим равновесием, отрицательным и положительным энергетическим балансом?
20. Из каких трех основных компонентов слагаются суточные энерготраты? Что относят к нерегулируемым и регулируемым тратам энергии?
21. В чем заключается сущность метода прямой калориметрии?
22. Перечислите основные функции белков в организме.
23. Назовите суточную потребность взрослого человека в белках на кг. веса. Из каких компонентов складывается потребность человека в белке? Что такое оптимальная потребность человека в белке?
24. Как подразделяются аминокислоты по биологической ценности и что понимают под биологической ценностью белков?
25. Недостаток какой аминокислоты в питании приводит к появлению клинических симптомов недостаточности витамина РР?
26. Назовите так называемую «триаду роста».
27. Какая аминокислота является «донатором» лабильных метильных групп, используемых в организме для синтеза холина?
28. Какая аминокислота участвует в образовании гемоглобина, принимает участие в кальцификации костей?
29. Какая аминокислота обладает выраженным антиоксидантным действием?
30. Что входит в понятие азотистого баланса? Когда наблюдается состояние отрицательного азотистого баланса?
31. В чем заключается метод аминокислотного скора?
32. Перечислите причины возникновения белковой недостаточности.
33. Какие изменения происходят в организме при недостатке белка в суточных рационах?
34. Какое влияние на состояние организма оказывает избыточное употребление человеком белка?
35. Перечислите основные функции жиров.
36. Назовите суточную потребность в жире в граммах на кг. массы тела, среднюю физиологическую потребность в жире здорового взрослого человека в %, потребность в жире в различных районах России, соотношение между растительными и животными жирами?
37. Источники линолевой, линоленовой, арахидоновой кислот?
38. Биологическое значение ПНЖК?
39. Причины возникновения дефицита ПНЖК в организме человека?
40. Физиологические функции холестерина, продукты-источники поступления холестерина в организм человека?
41. Потребность в фосфолипидах для взрослого человека, продукты-источники их поступления в организм, биологическая роль?
42. Значение углеводов в питании человека?
43. Потребность взрослого человека в углеводах?
44. Биологическая роль и важнейшие пищевые источники глюкозы и фруктозы?
45. Биологическая роль и продукты-источники лактозы?
46. Биологическая роль и продукты-источники сахарозы?
47. Биологическая роль и продукты-источники гликогена?
48. Биологическая роль и продукты – источники крахмала?
49. Продукты- источники пищевых волокон, какие на настоящее время существуют классификации пищевых волокон?
50. Медико-биологическая ценность пищевых волокон?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>

Нормативно-правовые акты

1. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации [Электронный ресурс]: Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08. – Москва, 2008. – 42с.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Пищевая ценность и биологическое значение традиционных продуктов питания. Виды питания.  Тема: «Статус питания» | Выполните расчет суточной потребности Вашего организма в энергии, белках, жирах, углеводах. |

1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Значение витаминов и антивитаминных веществ. Профилактика гипо-, и авитаминозных состояний".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в организованных коллективах.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести умение оценки состояния витаминного статуса путем сбора анамнеза.
3. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* водорастворимые витамины;
* жирорастворимые витамины;
* витаминоподобные вещества;
* антивитаминные вещества;
* продукт богатый витаминами;
* продукт – основной источник витаминов.

1. **Вопросы к занятию**
2. Витамины, определение, классификация.
3. Основные этапы развития учения о витаминах. Роль отдельных ученых в становлении и развитии витаминологии.
4. Значение витаминов в жизнедеятельности человека.
5. Принципы нормирования потребностей человека в витаминах.
6. Классификация причин развития гиповитаминозов, авитаминозов. Профилактика гипо- и авитаминозных состояний.
7. Витаминизация пищевых продуктов и готовой пищи.
8. Значение, потребность, недостаточность и источники жирорастворимых (A,D,E,K) и водорастворимых (В1, В2, В6, В12, РР, С, пантотеновая кислота, фолацин, биотин) витаминов.
9. Роль в жизнедеятельности организма витаминоподобных веществ (оротовая кислота, инозит, холин).
10. Значение антивитаминных веществ.
11. **Вопросы для самоконтроля**
12. Назовите основные причины развития гиповитаминозов.
13. Перечислите мероприятия по профилактике гиповитаминозов.
14. Назовите основные продукты источники витаминов В1, В2, В6, В12, РР, С.
15. Назовите продукты богатые витаминами В1, В2, В6, В12, РР, С.
16. Перечислите витамины при недостатке поступления, в организм которых возможны нарушения со стороны нервной системы, пищеварительной системы, сердечнососудистой системы, возможно нарушение зрения, процессов кроветворения.
17. При недостатке, каких витаминов возникают заболевания: Бери – Бери, пеллагра, «алиментарная мелальгия», гиперхромная макроцитарная (мегалобластическая) анемия?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>

Нормативно-правовые акты

1. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации [Электронный ресурс]: Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08. – Москва, 2008. – 42с.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Пищевая ценность и биологическое значение традиционных продуктов питания. Виды питания.  Тема: «Статус питания» | 1. Изучите нормативный документ "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации "; 2. Проанализируйте обеспеченность своего суточного рациона витаминами, продумайте возможные пути по его оптимизации. |

* 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** " Значение минеральных и антиминеральных веществ в жизнедеятельности человека".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в организованных коллективах.

**Задача:** Изучить теоретический материал;

* 1. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)
* Минеральные вещества;
* микроэлементозы;
* Антиминеральные вещества;
* Продукт богатый минеральным веществом;
* Продукт – основной источник минерального вещества.

1. **Вопросы к занятию**
2. Минеральные вещества, определение, классификация.
3. Значение минеральных веществ в жизнедеятельности человека. Минеральные вещества: магний, кальций, фосфор, натрий, калий, фтор, йод, хлор, сера, селен, антианемический комплекс.
4. Нормирование минеральных элементов в питании.
5. Болезни, связанные с пониженным и повышенным поступлением в организм минеральных элементов.
6. Профилактика микроэлементозов.
7. Антиминеральные вещества.
8. **Вопросы для самоконтроля**
9. Назовите основные причины развития микроэлементозов.
10. Перечислите мероприятия по профилактике микроэлементозов.
11. Назовите основные продукты источники минеральных веществ.
12. Назовите продукты богатые минеральными веществами.
13. Перечислите минеральные вещества при недостатке поступления, в организм которых возможны нарушения со стороны нервной системы, костной системы, пищеварительной системы, сердечнососудистой системы, возможно нарушение процессов кроветворения.

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Гудков А.Б. Гигиеническое значение минеральных веществ. Микроэлементозы [Текст] : метод. разраб./ А. Б. Гудков, А. А. Небученных, А. С. Сарычев; Сев. гос. мед. ун-т, Ин-т гигиены и мед. экологии СГМУ. -Архангельск: СГМУ, 2010. -31, [2] c**
2. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>

Нормативно-правовые акты

1. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации [Электронный ресурс]: Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08. – Москва, 2008. – 42с.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Пищевая ценность и биологическое значение традиционных продуктов питания. Виды питания.  Тема: «Статус питания» | 1. Изучите нормативный документ "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации "; 2. Проанализируйте обеспеченность своего суточного рациона минеральными веществами, продумайте возможные пути по его оптимизации. |

* + 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Пищевая ценность продуктов животного происхождения".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в организованных коллективах.

**Задача:** Изучить теоретический материал;

* 1. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)
* пищевая ценность продуктов питания;
* биологическая ценность продуктов питания;
* энергетическая ценность продуктов питания.
* биологическое действие пищи.

1. **Вопросы к занятию**
2. Молоко (казеиновое и альбумино­вое). Молочные продукты (творог, сыр, кисломолочные продукты, сыворотка). Особенности структуры и аминокислотного состава белков молока. Жиры и углеводы молока. Мине­ральные вещества, витамины, ферменты молока. Кисломолочные продукты как нормализаторы кишечной микрофлоры. Творог как источ­ник метионина. Сливки и пахта. Их биологическое значение как источника высоко­ценного белково-лецитинового комплекса.
3. Мя­со и мясные продукты как источник полноценных белков и высокоактивных экстрактивных веществ. Жиры мяса. Мясо птицы и особая его ценность в питании детей и пожилых лю­дей. Колбасные изделия. Виды кол­бас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий.
4. Рыба и рыбные про­дукты как источники полноценного белка. Особенности аминокислотного состава белков рыбы. Липотропная активность белков рыбы. Высокие био­логические свойства жира рыбы. Полиненасыщенные жирные кислоты, се­мейство омега. Особенности витаминного комплекса рыб. Микроэлементный состав мяса рыб. Экстрактивные вещества.
5. Яйцо как источник высокоценных белков, лецитина и холина, комп­лекс минеральных элементов, витаминов. Яичные продукты (порошок, меланж).
6. **Вопросы для самоконтроля**
7. В чем заключается биологическая ценность молочных продуктов, мяса, рыбы, яиц?
8. Назовите суточную потребность в молочных продуктах, мясе, рыбе.
9. Сколько яиц можно съедать в неделю взрослому человеку?.

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Пищевая ценность и биологическое значение традиционных продуктов питания. Виды питания.  Тема: «Статус питания» | 1. Рассчитайте суточные потребности конкретного человека в основных продуктах питания животного происхождения; 2. Проанализируйте обеспеченность своего суточного рациона продуктами животного происхождения, продумайте возможные пути по его оптимизации. |

* 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Пищевая ценность продуктов растительного происхождения".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в организованных коллективах.

**Задача:** Изучить теоретический материал;

1. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* пищевая ценность продуктов питания;
* биологическая ценность продуктов питания;
* энергетическая ценность продуктов питания;
* биологическое действие пищи.

1. **Вопросы к занятию**
2. Зерновые продукты (хлеб, су­хари, галеты, крупы, макаронные изделия, мука). Структура зерна и питательная ценность его составных частей. Зерновые продукты как основные источники энергии и растительного белка в питании человек. Особенности аминокислотного состава зернового бел­ка. Лимитирующие аминокислоты и повышение биологической ценности зер­нового белка. Зерновые продукты как основной источник углеводов и ви­таминов группы В. Значение зерновых продуктов как источника магния.
3. Продукты переработки зерна (мука, крупа). Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработ­ки зерна.
4. Место и значение хлеба в питании населения различных стран ми­ра. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различ­ных видов и сортов муки. Витаминизация хлеба.
5. Значение в питании бобовых, сои.
6. Значение в питании овощей, плодов, грибов, орехов, зелени.
7. Пряности. Смеси пряностей. Пряные овощи (укроп, петрушка, лук, чеснок, хрен и др.).
8. Классификация жиров. Жиры животного происхождения (сливочное масло, жиры сельскохо­зяйственных животных, рыб), растительные масла. Маргарины и кондитерс­кие жиры. Витаминизация жиров. Жировые продукты (майонез, порошкооб­разные жиры).
9. Влияние технологии получения продуктов на их пищевую ценность.
10. **Вопросы для самоконтроля**
11. В чем заключается биологическая ценность зерновых продуктов, бобовых, фруктов, овощей?
12. Назовите суточную потребность в зерновых продуктах, фруктах, овощах, картофеле.

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Пищевая ценность и биологическое значение традиционных продуктов питания. Виды питания.  Тема: «Статус питания» | 1. Рассчитайте суточные потребности конкретного человека в основных продуктах питания растительного происхождения; 2. Проанализируйте обеспеченность своего суточного рациона продуктами растительного происхождения, продумайте возможные пути по его оптимизации. |

* + 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Методы консервирования. Санитарно-гигиенические требования к консервам".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за применением, производством, реализацией консервированных продуктов».

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести навыки работы с нормативно- правовыми актами, регламентирующими деятельность в области применения консервированных продуктов;

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* консервирование;
* пастеризация, стерилизация;
* сублимационная сушка;
* полные консервы, пресервы;
* промышленная стерильность;
* бомбаж;
* пищевые концентраты;

**3. Вопросы к занятию**

1. **З**начение консервирования пищевых продуктов в питании.
2. Методы консервирования и их гигиеническая оценка.
3. Классификация консервов по группам в зависимости от кислотности и сухого остатка. Пресервы.
4. Пищевая ценность консервов и пресервов.
5. Санитарно-эпидемиологическая роль баночных консервов и пресервов в возникновении ботулизма и отравлении солями тяжелых металлов. Домашнее консервирование.
6. Значение пищевых концентратов в питании населения. Классификация пищевых концентратов. Концентраты первых и вторых обеденных блюд. Концентраты детского и диетического питания. Сухие завтраки (толокно, "Геркулес", кукурузные хлопья и палочки, взорванные зерна).
7. Схема исследования консервов на промышленную стерильность.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. В чем заключается суть метода сублимационной сушки?
2. Как проводят проверку консервов на герметичность?
3. Перечислите этапы исследования консервов на промышленную стерильность?
4. Что означает термин «промышленная стерильность» консервов?
5. Что такое истинный и ложный бомбаж?
6. Соблюдение, каких условий требуют хранение и транспортировка полных консервов, пресервов?
7. Более длительному хранению подлежит рыба горячего или холодного копчения?
8. Требования к реализации полных консервов на предприятиях общественного питания, пищеблоках?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Пищевая ценность и биологическое значение традиционных продуктов питания. Виды питания.  Тема: «Статус питания» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Ответьте на вопрос: какие документы регламентируют требования к консервам и процессам консервирования? 3. Проанализируйте часто ли Вы употребляете консервы. |

* + - 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Изучение, оценка фактического питания различных групп населения. Статус питания".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в организованных коллективах.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести умение проводить оценку суточного рациона (по содержанию в рационах пищевых веществ, по обеспеченности рационов продуктами);
3. Приобрести умение по составлению заключения на соответствие фактического питания требованиям нормативных документов.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы:**

* балансовый метод;
* бюджетный метод;
* метод 24 часового воспроизведения;
* опросно – весовой метод;
* анкетный метод;
* потребительская корзина.

**3. Вопросы к занятию**

1. Методы изучения фактического питания населения. Статистико-экономические: балансовый и бюджетный.
2. Социально-гигиенические: анкетный метод, опросно-весовой метод, весовой метод, изучение пита­ния по отчетам, меню раскладкам, лабораторный метод и др.
3. Понятие о потребительской корзине.
4. Методы изучения адекватности питания по пище­вому статусу (антропометрические, биохимические, физиологические, им­мунологические, гигиенические, клинические, социологические и др).

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Какие методы изучения фактического питания населения относят к социально-гигиеническим методам?
2. Какие методы изучения фактического питания населения относят к методам изучения организованного питания?
3. Какие методы изучения фактического питания населения, позволяют оценить режим питания?

4**.** Какие методы изучения фактического питания населения относят к методам изучения питания населения с использованием медицинского обследования?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>

Нормативно-правовые акты

1. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации [Электронный ресурс]: Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08. – Москва, 2008. – 42с.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Пищевая ценность и биологическое значение традиционных продуктов питания. Виды питания.  Тема: «Статус питания» | 1. Проанализируйте фактического питания вашей семьи. Сделайте заключение. |

* + - * 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Изучение, оценка фактического питания различных групп населения, разработка мероприятий по его рационализации".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в организованных коллективах.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести умение производить оценку фактического питания различных групп населения.
3. Приобрести умение по составлению заключения на соответствие фактического питания различных групп населения требованиям нормативных документов.
4. Приобрести умение дать обоснованные рекомендации по оптимизации питания различных групп населения.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы:**

* пищевой статус, трофологический статус, белково-энергетический статус,

нутриционный статус;

* показатели структуры, характеризующие статус питания;
* индекс Кетле;
* калипер;

**3. Вопросы к занятию**

1. Методы изучения фактического питания населения.
2. Методы изучения адекватности питания по пище­вому статусу.
3. Разработка мероприятий по рационализации питания.
4. Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения.
5. Организация консультативной помощи по вопросам питания среди населения.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Какие методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения Вы знаете?
2. Назовите критические значения индекса массы тела (индекс Кетле), предложенного ВОЗ для недостаточной массы тела.
3. Назовите критические значения индекса массы тела (индекс Кетле), предложенного ВОЗ для избыточной массы тела.
4. Назовите критические значения индекса массы тела (индекс Кетле), предложенного ВОЗ для нормальной массы тела.

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>

Нормативно-правовые акты

1. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации [Электронный ресурс]: Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08. – Москва, 2008. – 42с.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Пищевая ценность и биологическое значение традиционных продуктов питания. Виды питания.  Тема: «Статус питания» | 1. Составьте рекомендации по оптимизации питания Вашей семьи. 2. Подготовьте выступление и презентации для проведения санитарно-просветительской беседы по основам рационального питания школьников. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Основные направления деятельности федеральной службы Роспотребнадзор по разделу гигиены питания, организационно- правовые основы".

**Цель занятия:** приобретение студентами теоретических знаний по основным направлениям деятельности федеральной службы Роспотребнадзор по разделу гигиены питания.

**Задачи:**

1. Приобрести знания правовых основ государственного санитарно- эпидемиологического над­зора.
2. Приобрести знания по оценке качества и эффективности деятельности отделения гигиены питания.
3. Приобрести навыки работы с законодательными документами.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* государственный санитарно- эпидемиологический над­зор;
* среда обитания человека;
* санитарно-эпидемиологическая обстановка (ситуация);
* санитарно-эпидемиологическое благополучие;
* санитарно- противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
* социально-гигиенический мониторинг;
* санитарно-эпидемиологическое заключение;
* испытательные лабораторные центры;
* аккредитация;
* качество, эффективность, результативность, функциональный потенциал.

**3. Вопросы к занятию**

1. Структура ФС «Роспотребнадзор». Права и обязанности должностных лиц.
2. Основные виды деятельности врача по гигиене питания. Организация и планирование, формы и методы работы.
3. Место и значение научно-практической работы в деятельности врача по гигиене питания.
4. Оценка деятельности отделения гигиены питания ФС «Роспотребнадзор».
5. Взаимоотношения ФС «Роспотребнадзор» с различными структурами. Профессионально-деонтологические принципы. Ответственность за нарушение санитарного законодательства.
6. Испытательные лабораторные центры (ИЛЦ), организационная структура. Система аккредитации ИЛЦ.
7. Нормативно-правовое регулирование в области проведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.
8. Система управления качеством на предприятиях пищевой отрасли промышленности. Международные стандарты.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Организационная структура ФС «Роспотребнадзор»?
2. Каким документом определены права и обязанности должностных лиц ФС «Роспотребнадзор»?
3. Перечислите показатели для определения оценки деятельности по разделу «гигиена питания».
4. Каким документом ограничено право на проведение государственного санитарно- эпидемиологического надзора?
5. Перечислите виды деятельности должностных лиц ФС «Роспотребнадзор»?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс] : учебное пособие/ ред. В. З. Кучеренко. -Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. -176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>

Нормативно-правовые акты

1. ФЗ РФ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999. № 52-ФЗ.
2. ФЗ РФ № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000. № 29-ФЗ
3. Федеральный закон от 27.12.2002 N184-   
    ФЗ "О техническом регулировании".
4. Федеральный закон от 30.12.2001 № 195 - ФЗ "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях".
5. Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 года N 322 «Положение о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»
6. Постановление Правительства РФ от 5.06.2013г. №476 «Положение о федеральном государственного санитарно-эпидемиологического надзоре».

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Концептуальные основы гигиены питания как науки и области практической деятельности.  Тема: «Основы санитарного законодательства» | Работа с ФЗ РФ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999. № 52-ФЗ.  Выберите и изучите статьи ФЗ № 52 необходимые для работы по направлению «Гигиена питания» |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Профилактика и расследование пищевых отравлений микробной этиологии".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков, необходимых при проведении санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести умение по проведению санитарно-эпидемиологического расследования причин возникновения пищевого отравления;
3. Приобрести умение по разработке оперативных мер по ликвидации вспышки пищевого отравления;
4. Приобрести умение по составлению акта санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* пищевое отравление;
* токсикоинфекция;
* бактериальный токсикоз;
* микотоксикоз;
* биоксенобиотики;
* санитарно-эпидемиологическое расследование;

**3. Вопросы к занятию**

1. Определение и содержание понятия, пищевые отравления, класси­фикация пищевых отравлений.
2. Основные этапы истории развития учения о пищевых отравлениях.
3. Пищевые токсикоинфекции.
4. Пищевые бактериальные токсикозы: ботулизм, стафилококковый токсикоз.
5. Характеристика возбудителей, вызывающих данные заболевания. Жизнеспособность в пищевых продуктах. Источники и пути и условия обсеменения пищевых продуктов. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек. Лабораторная диагностика.
6. Пищевые отравления смешанной этиологии (микст). Сочетания по­тенциально-патогенных микроорганизмов (Bas. cereuc and Staphylococcus aureus и др.).
7. Пищевые микотоксикозы: афлотоксикоз, фузариотоксикоз, эрготизм. Этиология, патогенез, клиника, профилактические мероприятия.
8. Уровская болезнь. Различная трактовка этиологии Уровской болезни. Клинические проявления. Профилактические мероприятия.
9. Основы профилактики пищевых отравлений. Мероп­риятия по выявлению и обеззараживанию источника инфекции. Мероприятия по прерыванию путей обсеменения пищевых продуктов возбудителями пище­вых отравлений. Мероприятия по предупреждению размножения и токсинооб­разования микроорганизмов, попавших на продукты во время производств, перевозки, хранения, обработки и реализации. Мероприятия по обеззара­живанию потенциально опасных в эпидемическом отношении продуктов.
10. Расследование пищевых отравлений. Цель, органи­зация, методика. Задачи специалистов лечебного профиля на месте возникновения пищевого отравления. Экстренное извещение о пищевом от­равлении. Методика расследования вспышки пищевого отравления специа­листами санитарно-эпидемиологической службы. Подтверждение диагноза и выяснение характера отравления. Сбор пищевого анамнеза у больных. Проведение лабораторных исследований при санитарно-эпидемиологическом расследовании. Лабораторные критерии расшифровки пищевых отравлений бактериальной природы. Установление причин возникновения пищевого отравления. Расшифровка механизма приоб­ретения продуктом (готовой пищи) ядовитых токсических свойств. Разра­ботка оперативных мер по ликвидации возникшей вспышки пищевого отрав­ления. Регистрация пищевых отравлений.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Какие микроорганизмы вызывают токсикоинфекцию, и при каких условиях?
2. Можно ли использовать в пищу после термической обработки молоко от коровы больной маститом?
3. Перечислите мероприятия по профилактике токсикоинфекций.
4. Перечислите мероприятия по профилактике стафилококкового ботулизма.
5. Перечислите мероприятия по профилактике ботулизма при консервировании в домашних условиях.
6. Перечислите мероприятия по профилактике ботулизма при консервировании в условиях производства.
7. Какую роль занимает пропаганда гигиенических знаний среди населения и санитарного обучения работников пищевых предприятий в про­филактике пищевых отравлений?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.]. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -227 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html)
2. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях МЗ СССР № 1135—73 от 20.12.73.
2. Методические указания «Ботулизм» МЗ СССР №824-69 от 22.10.69.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Решите ситуационные задачи по пищевым отравлениям микробной этиологии и в соответствии с условиями ситуационной задачи составьте схему санитарно-эпидемиологического расследования причин возникновения пищевого отравления. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Фито- зооксенобиотики. Профилактика и расследование пищевых отравлений немикробной этиологии ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков, необходимых при проведении санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести умение по проведению санитарно-эпидемиологического расследования причин возникновения пищевого отравления;
3. Приобрести умение по разработке оперативных мер по ликвидации вспышки пищевого отравления;
4. Приобрести умение по составлению акта санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления.
5. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* пищевое отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе;
* пищевое отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми при определенных условиях;
* фитоксенобиотики, зооксенобиотики;
* санитарно-эпидемиологическое расследование;

1. **Вопросы к занятию**
2. Отравления ядовитыми грибами (бледная поганка, мухомор, сата­нинский гриб и др.) и их профилактика.
3. Отравления условно-съедобными грибами, не подвергнутыми правильной кулинарной обработке (сморчковые грибы, валуи, волнушки, грузди и др.).
4. Отравления ядовитыми растениями (белена черная, дурман, вех ядовитый, болиголов пятнистый, собачья петрушка, аконит дикий, мордов­ник, переступень белый, чернокорень лекарственный, мак полевой, волчье лыко, олеандр, белладонна). Профилактика.
5. Сорняковые токсикозы. Гелиотропный токсикоз, триходесмотокси­коз, отравление плевелом опьяняющим, распространенность, клинические проявления, профилактика.
6. Отравления горькими ядрами косточковых плодов. Амигдалин пер­сиков, абрикосов, вишни и др. Распространенность, клинические проявле­ния, профилактика.
7. Отравления орешками (семенами): бука (фагин), тунга, хлопчат­ника (госсипол), клещевины (рицинин), бобами фасоли (фазин). Распрост­раненность, клинические проявления, профилактика.
8. Отравления ядовитыми тканями животных. Икра и молоки некоторых видов рыбы (маринка, севанская хромуля, усач, иглобрюхи и др.), некоторые железы внутренней секреции (надпочечники, поджелудочная железа и др.). Распространенность, клинические проявления, профилактика.
9. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Отравления соланином проросшего (зеленого картофеля), печенью, икрой и молоками некоторых видов рыбы (налим, щука, окунь, скумбрия и др.), мидиями (митилизм), медом (при сборе пчелами нектара с ядовитых рас­тений). Распространенность, клинические проявления.
10. Пищевые отравления неуточненной этиологии. Алиментарная парок­сизмально-токсическая миоглобинурия (Гаффская болезнь). Распространен­ность. Этиология. Клинические прояв­ления заболеваний, профилактика.
11. Профилактика пищевых отравлений небактериальной природы. Ме­роприятия по предупреждению попадания в пищу ядовитых для человека продуктов. Предупреждение использования в пищу продуктов, ставших ядо­витыми при определенных условиях. Предупреждение попадания в пищу раз­личных вредных примесей органической и неорганической природы (семя хлебных сорняков, вредных примесей из оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных пленок и др., пестицидов, различных добавок и др.).
12. **Вопросы для самоконтроля**
13. Будет ли пищевое отравление, если сморчки только поджарить?
14. Инкубационный период 10-15 минут. При отравлении возникает сухость во рту и глотке, хриплый голос, покраснение лица, расширение зрачков, затем наступает своеобразное опьянение, выражающееся в быстрой смене мыслей, болтливости, двигательном возбуждении, зрительных и слуховых галлюцинациях. Эти явления сопровождаются бредом, зачастую переходящим в буйство, наблюдаются бессвязная речь, "пьяная походка", может быть непроизвольное мочеиспускание и дефекация. Температура тела повышается, на коже появляется сыпь, пульс частый, слабого наполнения. Дыхание вначале увеличенная частота дыха­ния, затем происходит урежение дыхания. Спустя некоторое время нервное возбуждение сменяется депрессией, наступает сон. В тяжелых случаях развивается кома. Смерть наступает от паралича дыхания обычно в тече­ние первых суток. При выздоровлении наступает полная амнезия. Поставьте диагноз пищевого отравления.
15. Возникновение отравления харак­теризуется медленным началом до 2-х месяцев. В клини­ческой картине отравления выделяют три периода: Первый период характеризуется появлением симптомов со стороны же­лудочно-кишечного тракта: тошнота, боли в эпигастрии, диарея, либо напротив запоры, вздутие живота, увеличение, уплотнение, болезненность печени. Температура обычно нормальная. Этот период болезни длится от нескольких дней до 2-3 месяцев. Во втором периоде наблюдается общая слабость, часто отмечают по­вышение температуры. Больной худеет, появляется асцит. Длительность второго периода заболевания 2-4 месяца. Третий период протекает различно. В легких и средних по тяжести случаях отравлений отмечается медленное улучшение состояние здоровья, хотя остаточные явления со стороны печени сохраняются долго. В тяжелых случаях усиливается функциональная недостаточность печени, приводящая к смерти при явлениях печеночной комы. Поставьте диагноз пищевого отравления.
16. Какие мероприятия по профилактике пищевых отравлений немикробной этиологии необходимо выполнять на предприятиях общественного питания?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.]. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -227 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html)
2. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html)
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях МЗ СССР № 1135—73 от 20.12.73.
2. Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов ГКСЭН 2.3.4.009-93.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Решите ситуационные задачи по пищевым отравлениям микробной этиологии и в соответствии с условиями ситуационной задачи составьте схему санитарно-эпидемиологического расследования причин возникновения пищевого отравления. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Химиоксенобиотики. Профилактика и расследование пищевых отравлений немикробной этиологии ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков, необходимых при проведении санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести умение по интерпретации гигиенических регламентов содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и источников их поступления;
3. Приобрести умение практически решать вопросы о возможности и путях реализации пищевых продуктов, содержащих химиоксенобиотики;
4. Приобрести умение по проведению санитарно-эпидемиологического расследования причин возникновения пищевого отравления;
5. Приобрести умение по разработке оперативных мер по ликвидации вспышки пищевого отравления;
6. Приобрести умение по составлению акта санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления.

**2.Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* химиоксенобиотики;
* санитарно-эпидемиологическое расследование;
* стойкие органические загрязнители окружающей среды;
* пищевые цепи;
* показатели токсичности (аллергенность, тератогенность, эмбри­отоксичность, репродуктивная токсичность, мутагенность, канцероген­ность);
* комплекс природоохранных мероприятий.

1. **Вопросы к занятию**
2. Характеристика отдельных групп химиоксенобиотиков: регуляторы роста растений, ветеринарные препараты; токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), полициклические ароматические углеводороды, нитриты, нитрозамины.
3. Характеристика стойких органических загрязнителей окружающей среды и пищевых продуктов: диоксины и диоксиноподобные соединения, пестициды, полихлорбифенилы;
4. Пищевые отравления продуктами, содержащими химические вещества выше предельно допустимых уровней. Клиническое течение.
5. Профилактика пищевых отравлений немикробной этиологии. Предупреждение попадания в пищу раз­личных вредных примесей из оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных пленок и др., пестицидов, различных добавок и др.
6. Комплекс природоохранных мероприятий.
7. Санитарно-эпидемиологические мероприятия профилактики данной группы пищевых отравлений.
8. **Вопросы для самоконтроля**
9. Что такое «хлор акне», и при каких отравлениях, возможно, данное клиническое проявление?
10. Причины накопления в продуктах питания полициклических ароматических углеводородов?
11. По присутствию в пищевых продуктах и других объектах, какого вещества можно судить об уровне их загрязнения полициклическими ароматическими углеводородами и степени онкогенной опасности для человека?
12. Депо свинца в организме человека? Какие основные проявления свинцовой интоксикации?
13. Допускается ли небольшое содержание свинца в глазурованной посуде?
14. В чем проявляется механизм токсического действия мышьяка?
15. Какой орган является главной мишенью биологического действия кадмия?
16. Снижается ли концентрация ртути при варке рыбы и мяса, при варке грибов?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.]. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -227 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html)
2. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html)
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»;
2. ФЗ № 109 «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами. ФЗ от 19.07.1997.
3. СанПиН 1.2.2584 – 10 Гигиенические требования к безопасности процессов, испытаний, хранения, перевозки, реализации, применения, обезвреживания и утилизации пестицидов и агрохимикатов.
4. СП 1.2.1170 – 02 «Гигиенические требования к безопасности агрохимикатов»
5. Приказ № 225 о санитарно-эпидемиологической экспертизе пестицидов и агрохимикатов от 01.08. 2006 г.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Решите ситуационные задачи по пищевым отравлениям микробной этиологии и в соответствии с условиями ситуационной задачи составьте схему санитарно-эпидемиологического расследования причин возникновения пищевого отравления. |

* + - 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Основы стандартизации, сертификации пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические исследования, расследования, экспертизы".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам стандартизации, сертификации, санитарно-эпидемиологической экспертизы и практических навыков, необходимых при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести навыки использования основных законодательных и инструктивных документов, необходимых при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы;
3. Приобрести навыки оценки качества пищевых продуктов по микробиологическим и химическим показателям;
4. Приобрести навыки составления акта отбора проб пищевых продуктов и оформления протокола исследования проб пищевых продуктов;
5. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* качество продуктов питания;
* безопасность продуктов питания;
* декларация о соответствии;
* декларирование соответствия;
* идентификация продукции;
* стандартизация;
* стандарт;
* сертификация;
* техническое регулирование.

**3. Вопросы к занятию**

1. Основы стандартизации. Органы стандартизации. Категории и виды стандартов.
2. Основы сертификации. Формы сертификации. Системы сертификации. Декларирование о соответствии. Этапы сертификации.
3. Понятие о качестве пищевых продуктов, основные факторы, определяющие их качественные показатели.
4. Классификация пищевых продуктов по качественному состоянию.
5. Цель, задачи и этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
6. Порядок отбора проб пищевых продуктов для исследования в соответствии с требованиями ГОСТа, порядок, сроки исследования. Составление акта санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.
7. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления.
8. Критерии пищевой ценности для лечебных (диетических), витаминизированных продуктов и продуктов массового потребления с измененным химическим составом.
9. Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов. Контроль нормируемых величин пищевой ценности.
10. Гигиенические показатели безопасности пищевых продуктов.
11. Нормативно-правовое регулирование стандартизации, сертификации, санитарно – эпидемиологической экспертизы.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Цель, задачи, принципы технического регулирования?
2. К документам в области стандартизации, используемым на территории Российской Федерации, относятся следующие документы?
3. Перечислите принципы подтверждения соответствия.
4. Перечислите формы подтверждения соответствия.
5. По чьей инициативе осуществляется добровольное подтверждение соответствия?
6. В каких случаях проводится обязательное подтверждение соответствия?
7. Что означает декларирование соответствия?
8. Перечислите этапы проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы.
9. По каким показателям проводятся лабораторные исследования продукции?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс] : учебное пособие/ ред. В. З. Кучеренко. -Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. -176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.]. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -227 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html)
2. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html)
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. Федеральный закон от 19.06.2015 № 162 – ФЗ «О Стандартизации в Российской Федерации».
2. ФЗ РФ № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000. № 29-ФЗ
3. ФЗ РФ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999. № 52-ФЗ.
4. Федеральный закон от 27.12.2002 N184-   
    ФЗ "О техническом регулировании".
5. Приказ № 224 О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок от 19.07.2007 г (редакция от 04.04.2017).
6. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения, утверждено Постановлением Правительства РФ от 29.09.1997. № 1263 (редакция от 05.06.2013).
7. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (редакция от 05.06.2013).
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 17 января 2004г. №294 «О федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии»
9. Постановление Госстандарта Российской Федерации от 30 января 2004 г. № 4 «О национальных стандартах Российской Федерации»;
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 19 ноября 2003 г. № 696 «О знаке обращения на рынке».
11. Постановление Правительства Российской Федерации от 10 ноября 2003 г. № 677 «Об общероссийских классификаторах технико-экономической и социальной информации в социально-экономической области».
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 15августа 2003 г. № 500 «О федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов и единой информационной системе по техническому регулированию».
13. Концепция развития национальной системы стандартизации Российской Федерации на период до 2020 года, разработанная национальным органом Российской Федерации по стандартизации - Росстандартом, одобрена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2012 г. № 1762-р.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

* + - * 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Санитарно-эпидемиологическое значение продуктов животного происхождения".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических умений по установлению причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний.

**Задача:** Изучить теоретический материал;

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* санитарно-эпидемиологическое значение продуктов;

1. **Вопросы к занятию**
2. Контаминация продуктов антибиотиками, пестицидами, радиоактивными изотопами, тяжелы­ми металлами, гормонами и другими посторонними примесями.
3. Санитарно-эпидемиологическая роль молочных продуктов в возникновении пищевых отрав­лений, инфекционных заболеваний.
4. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса и мясопродуктов в возникновении пищевых отрав­лений, инфекционных заболеваний, гельминтозов, прионовых заболеваний.
5. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса птицы и яиц в возникновении пищевых отрав­лений, инфекционных заболеваний. Эпидемиологическая роль яиц водоплавающей птицы.
6. Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы и морепродуктов в возникновении пищевых отрав­лений, инфекционных заболеваний, гельминтозов.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Какие заболевания возможны при употреблении недоброкачественного молока?
2. Мясо от животного больного бруцеллезом можно ли использовать в питании человека?
3. Мясо от животного больного сибирской язвой можно ли использовать в питании человека?
4. Молоко от коровы больной маститом можно ли использовать в питании человека?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.]. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -227 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html)
2. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html)
3. **Пивоваров Ю.П. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и основам экологии человека [Текст] : учеб. пособие для студентов мед. вузов/ Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик. -4-е изд., перераб. и доп. -Москва: Академия, 2010. -509,[1] с: ил.**
4. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учеб. для студентов вузов/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп. -Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 451 с.**

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | Написание реферата:  Прионовые заболевания, этиология. Санитарно-противоэпидемические мероприятия, направленные на профилактику возникновения прионовых заболеваний у населения. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Санитарно-эпидемиологическое значение продуктов растительного происхождения".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических умений по установлению причин возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний.

**Задача:** Изучить теоретический материал;

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* санитарно-эпидемиологическое значение продуктов;
* картофельная болезнь хлеба;

1. **Вопросы к занятию**
2. Санитарно-эпидемиологическая роль зерновых и зернобобовых продуктов в возникновении пищевых отрав­лений.
3. Санитарно-эпидемиологическая роль хлебобулочной и кондитерской продукции в возникновении пищевых отрав­лений, инфекционных заболеваний.
4. Сорные и вредные растительные примеси зерна и муки. Конта­минация зерна микотоксинами токсигенных грибов, пестицидами и другими химическими при­месями. Амбарные вредители и меры борьбы с ними.
5. Болезни хлеба и их профилактика.
6. Санитарно-эпидемиологическая роль овощей и фруктов в возникновении пищевых отрав­лений, инфекционных заболеваний, гельминтозов.
7. Санитарно- эпидемиологическая роль жиров растительного происхождения.
8. Санитарно- эпидемиологическая роль грибов. Грибы домашнего консервирования.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Какие заболевания возможны при употреблении недоброкачественной овощной продукции?
2. Какие заболевания возможны при употреблении недоброкачественной кондитерской продукции?
3. Какие заболевания возможны при употреблении недоброкачественной хлебобулочной продукции?
4. Что означает понятие микозы зерна?
5. Можно ли использовать для пищевых целей плесневелый хлеб?
6. Какие изменения происходят в хлебе при поражении его пигментообразующего микроорганизма «Чудесная палочка»?
7. Сохраняют ли свою активность после выпечки хлеба споры «картофельной палочки»?
8. Оптимальные условия для развития спор картофельной палочки?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.]. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -227 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html)
2. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html)
3. **Пивоваров Ю.П. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и основам экологии человека [Текст] : учеб. пособие для студентов мед. вузов/ Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик. -4-е изд., перераб. и доп. -Москва: Академия, 2010. -509,[1] с: ил.**
4. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учеб. для студентов вузов/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп. -Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 451 с.**

Нормативно-правовые акты

1. Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба. Департамент ГСЭН МЗ РФ 1100/2451-98-115 от 14.10.98.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

**1. Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Показатели безопасности продуктов животного происхождения, лабораторные исследования ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических умений, необходимых по проведению лабораторных исследований в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести навыки использования основных законодательных и инструктивных документов, необходимых при проведении лабораторных исследований;
3. Приобрести навыки оценки пищевых продуктов по показателям качества и безопасности;
4. Приобрести навыки составления акта отбора проб пищевых продуктов и оформления протокола исследования проб пищевых продуктов;

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* отбор проб;
* органолептические показатели;
* порча рыбы (ржавчина, омыление, фуксин, лопанец, рвань, загар, затяжка;
* порча яиц (тумак и др.);
* пробная варка;
* условно-годная продукция, недоброкачественная продукция;
* фальсифицированные продукты, суррогаты.
* порча масла (штафф и др.);

1. **Вопросы к занятию**
2. Лабораторные исследования продуктов животного происхождения: отбор проб.
3. Органолептические показатели доброкачественных и недоброкачественных молочных продуктов.
4. Порча молока и молочных продуктов, вероятные причины.
5. Фальсификация молока. Лабораторные методы исследования фальсификации молока.
6. Показатели безопасности молока и молочных продуктов.
7. Органолептические показатели доброкачественного и недоброкачественного мяса и мясопродуктов.
8. Порча мяса и мясопродуктов, вероятные причины.
9. Показатели безопасности мяса и мясопродуктов.
10. Показатели безопасности мяса птицы и яиц.
11. Порча яиц, вероятные причины.
12. Органолептические показатели доброкачественной и недоброкачественной рыбы и рыбопродуктов.
13. Порча рыбы и рыбопродуктов, вероятные причины. Пороки.
14. Показатели безопасности рыбы и рыбопродуктов.
15. Изменения, происходящие в жирах в процессе хранения (окисление, прогоркание, осаливание). Защита пищевых жиров от окисления. Изменения, наступающие в жирах при их перегре­вании.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Перечислите виды порчи (пороки) рыбы.
2. На поверхности рыбы мутный слизистый налет, аммиачно-щелочной запах. Определите вид порчи рыбы. Можно ли использовать данную рыбу при приготовлении продуктов, можно ли реализовать данную рыбу населению?
3. На поверхности рыбы мутный слизистый налет красного цвета виде точечных колоний. Определите вид порчи рыбы. Можно ли использовать данную рыбу при приготовлении продуктов?
4. Можно ли использовать после термической обработки в течение 3 часов мясо при бактериологическом исследовании которого были обнаружены на площади 40 см2 – 2 личинки трихинеллы?
5. Мясо от животного больного бруцеллезом можно ли использовать в питании человека?
6. Мясо от животного больного сибирской язвой можно ли использовать в питании человека?
7. Молоко от коровы больной маститом можно ли использовать в питании человека?
8. Вероятная причина возникновения осаливания жиров?
9. Какие изменения, наступают в жирах при их перегре­вании?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.]. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -227 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html)
2. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html)
3. **Пивоваров Ю.П. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и основам экологии человека [Текст] : учеб. пособие для студентов мед. вузов/ Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик. -4-е изд., перераб. и доп. -Москва: Академия, 2010. -509,[1] с: ил.**
4. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учеб. для студентов вузов/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп. -Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 451 с.**

**Нормативно-правовые акты**

1. "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции"
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов» МЗ РФ от 14.11.01.;
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» СанПиН 3.2.3215-14.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Показатели безопасности продуктов растительного происхождения, лабораторные исследования ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических умений, необходимых по проведению лабораторных исследований в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести навыки использования основных законодательных и инструктивных документов, необходимых при проведении лабораторных исследований;
3. Приобрести навыки оценки пищевых продуктов по показателям качества и безопасности;
4. Приобрести навыки составления акта отбора проб пищевых продуктов и оформления протокола исследования проб пищевых продуктов;
   1. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* отбор проб; органолептические показатели;
* пористость, влажность, кислотность хлеба;
* условно-годная продукция, недоброкачественная продукция;
* фальсифицированные продукты, суррогаты.
  1. **Вопросы к занятию**

1. Лабораторные исследования продуктов растительного происхождения: отбор проб.
2. Лабораторное исследование муки.
3. Лабораторное исследование хлебобулочных изделий.
4. Органолептические показатели хлеба.
5. Показатели безопасности зерновых и зернобобовых продуктов.
6. Показатели безопасности овощей и фруктов.
7. Органолептические показатели доброкачественных и недоброкачественных овощей и фруктов.
8. Порча овощей, вероятные причины.
9. Показатели безопасности кондитерской продукции.
10. Органолептические показатели доброкачественных и недоброкачественных грибов.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. В норме кислотность муки должна быть не более? Кислотность хлеба не более?
2. На содержание, каких пестицидов исследуют зерно?
3. Возникновение каких заболеваний возможно при употреблении недоброкачественных грибов?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.]. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -227 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html)
2. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html)
3. **Пивоваров Ю.П. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и основам экологии человека [Текст] : учеб. пособие для студентов мед. вузов/ Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик. -4-е изд., перераб. и доп. -Москва: Академия, 2010. -509,[1] с: ил.**
4. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учеб. для студентов вузов/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп. -Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 451 с.**

**Нормативно-правовые акты**

1. "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции"
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов» МЗ РФ от 14.11.01.;
3. Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба. Департамент ГСЭН МЗ РФ 1100/2451-98-115 от 14.10.98.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой отрасли промышленности, предприятиям общественного питания и торговли ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли (за производством и реализацией продуктов питания).

**Задачи:**

1. Приобрести знания правовых основ государственного санитарно- эпидемиологического над­зора.
2. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
3. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.
4. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* выбор и отвод земельного участка;
* санитарно-эпидемиологическая экспертиза земельного участка;
* класс опасности предприятий;
* санитарно-защитная зона;
* техническое оборудование;
* технологическое оборудование;
* поточность технологического процесса;

**3. Вопросы к занятию**

1. Требования к земельному участку.
2. Требования к территории.
3. Требования к помещениям (набор помещений, принципы расположения, отделка). Санитарно-гигиенические требования к производственным, складским, бытовым, административным помещениям предприятий.
4. Особенности размещения и организации технического оборудования предприятий.
5. Особенности размещения и организации технологического оборудования предприятий.
6. Санитарно-гигиенические требования к поступлению, хранению и подготовке сырья.
7. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке.
8. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде.
9. Санитарно-гигиенические требования к личной и производственной гигиене работников.
10. Методы и средства санитарного обучения и просвещения работников пищевых предприятий. Санитарный минимум и методы его проведения и оптимизации.
11. Медицинские осмотры и обследования работников. Требования к условиям труда рабочих, организации питания ра­бочих. Санитарная документация, используемая на предприятиях.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Назовите принципы планировки предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли?
2. Перечислите требования для размещения площадок для хранения мусора.
3. На основании, какого приказа проводят Медицинские осмотры и обследования работников предприятий пищевой отрасли промышленности, предприятий общественного питания и торговли?
4. Перечислите санитарно-гигиенические требования к транспортировке.
5. Перечислите санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде.

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

Нормативно-правовые акты

1. Санитарные правила 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов".
2. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли. Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

* + 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Предприятия общественного питания, предприятия торговли, санитарно-гигиенические требования ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания и торговли (за производством и реализацией продуктов питания).

**Задачи:**

1. Приобрести знания правовых основ государственного санитарно- эпидемиологического над­зора.
2. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
3. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.
4. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* фритюр;
* бракераж;
* суточная проба;
* доготовочные, заготовочные цеха.

**3. Вопросы к занятию**

1. Типы предприятий общественного питания, торговли. Класс предприятия. Требования к территории.
2. Особенности работы и характеристика различных форм, видов тор­говли и торговых предприятий. Санитарные требования к продовольственным магазинам, магазинам самообслуживания и универсамам.
3. Общие санитарные требования к внутренней планировке, отделке, оборудованию и инвентарю предприятий общественного питания и продовольственных магазинов.
4. Особенности размещения и организации технического и технологического оборудования предприятий.
5. Санитарно-гигиенические требования к производственным, складским помещениям предприятий. Требования к содержанию помещений.
6. Требования к приему пищевых продуктов на предприятие. Требования к транспортировке продуктов. Требования к хранению пищевых продуктов.
7. Требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Контроль качества готовой пищи. Бракераж. Исследование фритюрных жиров. Требования к реализации готовой продукции.
8. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Медицинское обследование.
9. Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания
10. Санитарные требования к приему, хранению и реализации пищевых продуктов.
11. Производственный контроль на предприятиях.
12. **Вопросы для самоконтроля**
13. К какому классу предприятий принадлежат предприятия общественного питания?
14. Перечислите принципы последовательности и поточности технологических процессов.
15. Перечислите группы производственных помещений?
16. Хранить пищевые отходы в цехах допустимо не более …… часов?
17. Назовите схему мытья посуды.
18. Какие продукты запрещено принимать на предприятия общественного питания?
19. Что запрещено готовить на предприятиях общественного питания?
20. Какие нарушения в общественном питании представляют наибольшую потенциальную опасность?
21. Какая температура должна быть при раздаче горячих первых и вторых блюд на предприятиях общественного питания?
22. Что такое бракераж продукции?
23. В каких случаях фритюрный жир не пригоден для дальнейшего использования?
24. Сроки реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
2. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» СП 2.3.6.1079-01.
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Изменения № 1 к санитарно-эпидемиологическим  правилам и нормативам  «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» СанПиН 2.2.1./2.1.1.-2361-08.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Составьте план санитарно-гигиенического обследования предприятия. |

* + - 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Предприятия мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности, санитарно-гигиенические требования ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности.

**Задачи:**

1. Приобрести знания правовых основ государственного санитарно- эпидемиологического над­зора.
2. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
3. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.
4. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* дефростер;
* куттер;
* экспедиция;
* осадка батонов;
* нитрит натрия.

1. **Вопросы к занятию**
2. Класс предприятия. Требования к территории.
3. Особенности размещения и организации технического и технологического оборудования предприятий.
4. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям предприятий. Особенности планировки вспомогательных помещений.
5. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к базе предубойного содержания скота.
6. Основные санитарно-гигиенические требования к поступлению, хранению и подготовке сырья.
7. Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам, технология приготовления колбасных изделий.
8. Основные санитарно-гигиенические требования хранению, транспортировке, реализации готового продукта.
9. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене работников. Медицинский осмотр.
10. Санитарное содержание предприятий.
11. Организация производственного контроля.
12. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. К какому классу предприятий принадлежат предприятия мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности?
2. Назовите основные этапы технологического процесса получения продовольственного сырья.
3. Назовите основные этапы технологического процесса получения колбасных изделий.
4. Для чего применяют душирование?
5. Для чего применяют лед при куттеровании и какое требование предъявляют к его качеству?
6. Какие требования предъявляют к хранению и использованию нитрита натрия?
7. Продумайте исследование, каких критических контрольных точек необходимо отразить в программе производственного контроля.
8. При наличии одной технологической линии на птицеперерабатывающем предприятии, какую птицу (куры, утки) необходимо обрабатывать вначале и почему?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. "ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции"
2. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности МЗ СССР № 3238—85 от 27.03.85.
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» СанПиН 3.2.3215-14.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Составьте план санитарно-гигиенического обследования предприятия. |

* + - * 1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Предприятия молочной промышленности, санитарно-гигиенические требования ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями молочной промышленности.

**Задачи:**

1. Приобрести знания правовых основ государственного санитарно- эпидемиологического над­зора.
2. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
3. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* градильня;
* технологическое оборудование: пастеризатор, танки, сепаратор;
* заквасочные культуры.

**3. Вопросы к занятию**

1. Класс предприятия. Требования к территории.
2. Особенности размещения и организации технического и технологического оборудования предприятий.
3. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям предприятий. Особенности планировки вспомогательных помещений.
4. Основные санитарно-гигиенические требования к поступлению, хранению и подготовке сырья.
5. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу.
6. Оценка эффективности пастеризации молока на молокозаводе.
7. Санитарно-гигиенические требования при производстве детских молочных продуктов, кисломолочных продуктов.
8. Санитарно-гигиенические требования к производству заквасок.
9. Основные санитарно-гигиенические требования хранению, транспортировке и выпуску готовой продукции.
10. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене работников. Медицинский осмотр.
11. Санитарное содержание предприятий.
12. Организация производственного контроля. Составление программы производственного контроля.
13. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
14. **Вопросы для самоконтроля**
15. К какому классу предприятий принадлежат предприятия молочной промышленности?
16. Назовите основные этапы технологического процесса получения молока.
17. Назовите этап производства кисломолочных продуктов, при котором создаются наиболее благоприятные условия для накопления посторонней микрофлоры.
18. Как часто должна подвергаться химическому анализу питьевая вода на молочном предприятии?
19. Продумайте исследование, каких критических контрольных точек необходимо отразить в программе производственного контроля.
20. Периодичность исследования молочных изделий по микробиологическим показателям по программе производственного контроля?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции"
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Производство молока и молочных продуктов» СанПиН 2.3.4.551-96.
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Составьте план санитарно-гигиенического обследования предприятия. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Предприятия хлебобулочной, кондитерской промышленности, санитарно-гигиенические требования ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями хлебобулочной, кондитерской промышленности.

**Задачи:**

1. Приобрести знания правовых основ государственного санитарно- эпидемиологического над­зора.
2. Приобрести навыки работы с законодательными документами.
3. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.
4. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* дежи, мукопросеивательная система;
* опарный, безопарный метод приготовления теста;
* предварительная и окончательная расстойка;
* отсадочные мешки;

**3. Вопросы к занятию**

1. Класс предприятия. Требования к территории.
2. Особенности размещения и организации технического и технологического оборудования предприятий.
3. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям предприятий. Особенности планировки вспомогательных помещений.
4. Основные санитарно-гигиенические требования к поступлению, хранению и подготовке сырья.
5. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и выпуску готовой продукции (хлеб и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия).
6. Изменение качества хлеба при нарушении технологии приготовления.
7. Основные санитарно-гигиенические требования хранению, транспортировке, реализации готового продукта.
8. Картофельная болезнь хлеба, профилактика.
9. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене работников. Медицинский осмотр.
10. Санитарное содержание предприятий.
11. Организация производственного контроля. Составление программы производственного контроля.
12. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. К какому классу предприятий принадлежат предприятия хлебобулочной, кондитерской промышленности?
2. Назовите основные этапы технологического процесса получения хлебобулочных изделий.
3. Назовите основные этапы технологического процесса получения кондитерских изделий.
4. Выполнение, каких мероприятий на предприятиях хлебобулочной промышленности необходимо для профилактики картофельной болезни хлеба?
5. Перечислите требования, предъявляемые на предприятиях хлебобулочной и кондитерской промышленности к системе освещения?
6. Пересилите этапы схемы обработки яиц, какие помещения выделяют для работы с этим продуктом?
7. Сколько времени хлеб и хлебобулочные изделия могут находиться в продаже на предприятиях торговли после выхода из печи?
8. Продумайте исследование, каких критических контрольных точек необходимо отразить в программе производственного контроля.
9. Периодичность исследования кремовых кондитерских изделий по микробиологическим показателям?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. "ТР ТС 015/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности зерна"
2. Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба. Департамент ГСЭН МЗ РФ 1100/2451-98-115 от 14.10.98.
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Составьте план санитарно-гигиенического обследования предприятия. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Рыбоперерабатывающая промышленность, санитарно-гигиенические требования ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности.

**Задачи:**

1. Приобрести знания правовых основ государственного санитарно- эпидемиологического над­зора.
2. Приобрести навыки работы с законодательными документами.
3. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* тоня, санитарная пристань;
* глазирование рыбы;

**3. Вопросы к занятию**

1. Класс предприятия. Требования к территории.
2. Особенности размещения и организации технического и технологического оборудования предприятий.
3. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям предприятий (рыбоприемный, рыборазделочный).
4. Особенности планировки специализированных производственных цехов: коптильный цех, пресервный, консервный, цех посола, отделения для вяления рыбы
5. Основные санитарно-гигиенические требования к поступлению, хранению и подготовке сырья.
6. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу.
7. Основные санитарно-гигиенические требования хранению, транспортировке и выпуску готовой продукции.
8. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене работников. Медицинский осмотр.
9. Санитарное содержание предприятий.
10. Организация производственного контроля. Составление программы производственного контроля.
11. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
12. **Вопросы для самоконтроля**
13. К какому классу предприятий принадлежат предприятия рыбной промышленности?
14. Особенности технологического процесса копчения рыбы.
15. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к технологическому процессу приготовления вяленой и сушеной рыбы.
16. При каких условиях на рыбоперерабатывающем предприятии возможно изготовление рыбных консервов?
17. Продумайте исследование, каких критических контрольных точек необходимо отразить в программе производственного контроля.
18. Периодичность исследования рыбной продукции по микробиологическим показателям по программе производственного контроля?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. "ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
2. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.4-050—96 «Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности(технологические процессы, сырье) Производство и реализация рыбной продукции. Санитарные правила и нормы».
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» СанПиН 3.2.3215-14.
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 12.12.2016 N 179 "О предупреждении распространения паразитозов, передающихся через рыбу и рыбную продукцию, в Российской Федерации" (Зарегистрировано в Минюсте России 06.02.2017 N 45543)

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Составьте план санитарно-гигиенического обследования предприятия. |

**МОДУЛЬ 2**

1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли (за производством и реализацией продуктов питания).

**Задачи:**

1. Приобрести знания правовых основ государственного санитарно- эпидемиологического над­зора.
2. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
3. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.
4. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* плановый надзор (контроль);
* внеплановый надзор (контроль);
* документарная проверка;
* экспертное заключение;
* предписание;
* критическая контрольная точка.

**3. Вопросы к занятию**

1. Нормативно-правовое регулирование в области проведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.
2. Основания проведения, порядок проведения, сроки проведения плановой проверки.
3. Основания проведения, порядок проведения, сроки проведения внеплановой проверки.
4. Организация производственного контроля на предприятиях.
5. Система управления качеством на предприятиях пищевой отрасли промышленности.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Перечислите основные задачи государственного санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.
2. Основания проведения плановой проверки?
3. Сроки проведения плановой проверки?
4. Основания проведения внеплановой проверки?
5. Сроки проведения плановой проверки?
6. Какие документы необходимо заполнить после проведения плановой проверки?
7. Что такое производственный контроль какие документы регламентируют проведение производственного контроля?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. ФЗ РФ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999. № 52-ФЗ.
2. ФЗ РФ № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000. № 29-ФЗ
3. Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ  
   "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля ".
4. Постановление Правительства РФ от 5.06.2013г. №476 «Положение о федеральном государственного санитарно-эпидемиологического надзоре».

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами. Производственный контроль ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями торговли.

**Задачи:**

1. Приобрести знания правовых основ государственного санитарно- эпидемиологического над­зора.
2. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
3. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* оптовая торговля;
* мелкорозничная торговля;
* передвижная торговля.

**3. Вопросы к занятию**

1. Класс предприятия. Особенности работы и характеристика различных форм, видов тор­говли и торговых предприятий.
2. Требования к территории. Общие санитарные требования к внутренней планировке, отделке, оборудованию и инвентарю продовольственных магазинов.
3. Санитарные требования к приему, хранению и реализации пищевых продуктов.
4. Санитарные требования к автоматизированным торговым предприя­тиям.
5. Санитарные требования к мелкорозничной и передвижной торговле.
6. Санитарные требования к размещению, устройству и оборудованию и эксплуатации продовольственных складов, продовольственных баз.
7. Санитарные требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации колхозных рынков.
8. Организация производственного контроля. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
9. Задачи санитарных органов по дальнейшему развитию торговли.
10. Составление программы производственного контроля.
11. **Вопросы для самоконтроля**
12. Перечислите требования к устройству канализации предприятий торговли, предприятий мелкорозничной и передвижной торговли?
13. Перечислите требования к хранению продуктов на предприятиях торговли.
14. Перечислите требования к реализации продуктов на предприятиях торговли.
15. Как в организациях торговли организуется хранение живой рыбы, как организуется транспортировка живой рыбы?
16. В течение, какого времени организуется реализация продуктов из вскрытых потребительских упаковок?
17. Как следует проводить отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.), не упакованной в герметичную тару?
18. Какой продукции запрещается реализация в организациях торговли?
19. При какой температуре воздуха осуществляется продажа яйца в мелкорозничной сети?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов" Москва, 2001г. СанПиН 2.3.6.1066-01.
2. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
3. Санитарные правила СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01).
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
5. **Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Составьте программу производственного контроля предприятия. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Система управления качеством на предприятиях общественного питания. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за предприятиями".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания.

**Задачи:**

1. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
2. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.
3. Приобрести умение по разработке системы управления качеством на предприятиях общественного питания

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* опасный фактор;
* риск;
* управление риском;
* критическая контрольная точка;
* ХАССП;
* система управления качеством;

**3. Вопросы к занятию**

1. Система управления безопасностью пищевой продукции на основе ХАССП. Основы и принципы.
2. Составление программы производственного контроля на предприятии общественного питания.
3. Цель, задачи, принципы системы управления качеством.
4. Методика разработки системы управления качеством.
5. Разработка системы управления качеством на предприятии общественного питания.
6. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания.
7. Ответственность предпринимателей.

**4.Вопросы для самоконтроля**

1. Принципы составления программы производственного контроля.
2. На основании, каких документов разрабатывается программа производственного контроля на предприятии?
3. Какие компании обязаны внедрить систему ХАССП?
4. Принципы разработки системы управления качеством на предприятии общественного питания.
5. На основании, каких документов разрабатывается система управления качеством на предприятии общественного питания?
6. По какой статье КоАП, предприниматель несет ответственность за отсутствие на предприятии программы производственного контроля?
7. По какой статье КоАП, предприниматель несет ответственность за отсутствие на предприятии разработанной системы управления качеством?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. Федеральный закон от 30.12.2001 № 195 - ФЗ "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях".
2. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
3. Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51705.1-2001  
   "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования"
4. Государственный стандарт РФ ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
6. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» СП 2.3.6.1079-01.
7. Государственный стандарт Российской Федерации. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования" (принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23.01.2001 N 31-ст)
8. Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП"

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Система управления качеством на предприятиях мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за предприятиями".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности.

**Задачи:**

1. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
2. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.
3. Приобрести умение по разработке системы управления качеством на предприятиях мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* опасный фактор;
* риск;
* управление риском;
* критическая контрольная точка;
* ХАССП;
* система управления качеством;

**3. Вопросы к занятию**

1. Составление программы производственного контроля на предприятии мясоперерабатывающей промышленности.
2. Составление программы производственного контроля на предприятии птицеперерабатывающей промышленности.
3. Система управления безопасностью пищевой продукции на основе ХАССП. Основы и принципы.
4. Разработка системы управления качеством на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.
5. Разработка системы управления качеством на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности.
6. Ответственность предпринимателей.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Принципы составления программы производственного контроля.
2. На основании, каких документов разрабатывается программа производственного контроля на предприятии?
3. Принципы разработки системы управления качеством на предприятиях мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности.
4. На основании, каких документов разрабатывается система управления качеством на предприятиях мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности?
5. Как часто должна подвергаться химическому анализу питьевая вода на предприятиях мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности?
6. Продумайте исследование, каких критических контрольных точек необходимо отразить в программе ХАССП.
7. Периодичность исследования колбасных изделий по микробиологическим показателям по программе ХАССП?
8. По какой статье КоАП, предприниматель несет ответственность за отсутствие на предприятии программы производственного контроля?
9. По какой статье КоАП, предприниматель несет ответственность за отсутствие на предприятии разработанной системы управления качеством?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. Федеральный закон от 30.12.2001 № 195 - ФЗ "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях".
2. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
3. "ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции"
4. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности МЗ СССР № 3238—85 от 27.03.85.
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
6. Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП"

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Разработайте программу ХАССП для предприятия. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Система управления качеством на предприятиях молочной промышленности. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за предприятиями ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями молочной промышленности.

**Задачи:**

1. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
2. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.
3. Приобрести умение по разработке системы управления качеством на предприятиях молочной промышленности.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* опасный фактор;
* риск;
* управление риском;
* критическая контрольная точка;
* ХАССП;
* система управления качеством;

**3. Вопросы к занятию**

1. Составление программы производственного контроля на предприятии молочной промышленности.
2. Система управления безопасностью пищевой продукции на основе ХАССП. Основы и принципы.
3. Разработка системы управления качеством на предприятиях молочной промышленности.
4. Ответственность предпринимателей.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Принципы составления программы производственного контроля.
2. На основании, каких документов разрабатывается программа производственного контроля на предприятии?
3. Принципы разработки системы управления качеством на предприятиях молочной промышленности.
4. На основании, каких документов разрабатывается система управления качеством на предприятиях молочной промышленности?
5. Как часто должна подвергаться химическому анализу питьевая вода на предприятиях молочной промышленности?
6. Продумайте исследование, каких критических контрольных точек необходимо отразить в программе производственного контроля.
7. Периодичность исследования молочных изделий по микробиологическим показателям по программе производственного контроля?
8. По какой статье КоАП, предприниматель несет ответственность за отсутствие на предприятии программы производственного контроля?
9. По какой статье КоАП, предприниматель несет ответственность за отсутствие на предприятии разработанной системы управления качеством?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. Федеральный закон от 30.12.2001 № 195 - ФЗ "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях".
2. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
3. "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции"
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Производство молока и молочных продуктов» СанПиН 2.3.4.551-96.
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
6. Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП"

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Разработайте программу ХАССП для предприятия. |

**Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Система управления качеством на предприятиях хлебобулочной, кондитерской промышленности. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за предприятиями ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями хлебобулочной, кондитерской промышленности.

**Задачи:**

1. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
2. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.
3. Приобрести умение по разработке системы управления качеством на предприятиях мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности.
4. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* опасный фактор;
* риск;
* управление риском;
* критическая контрольная точка;
* ХАССП;
* система управления качеством;

**3. Вопросы к занятию**

1. Составление программы производственного контроля на предприятиях хлебобулочной, кондитерской промышленности.
2. Система управления безопасностью пищевой продукции на основе ХАССП. Основы и принципы.
3. Разработка системы управления качеством на предприятиях хлебобулочной промышленности.
4. Разработка системы управления качеством на предприятиях кондитерской промышленности.
5. Ответственность предпринимателей.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Выполнение, каких мероприятий на предприятиях хлебобулочной промышленности необходимо для профилактики картофельной болезни хлеба?
2. Принципы составления программы производственного контроля.
3. На основании, каких документов разрабатывается программа производственного контроля на предприятии?
4. Принципы разработки системы управления качеством на предприятиях хлебобулочной, кондитерской промышленности.
5. На основании, каких документов разрабатывается система управления качеством на предприятиях хлебобулочной, кондитерской промышленности?
6. Продумайте исследование, каких критических контрольных точек необходимо отразить в программе ХАССП.
7. Как часто должна подвергаться химическому анализу питьевая вода на предприятиях хлебобулочной, кондитерской промышленности?
8. Продумайте исследование, каких критических контрольных точек необходимо отразить в программе ХАССП.
9. Периодичность исследования кондитерских изделий по микробиологическим показателям по программе ХАССП?
10. По какой статье КоАП, предприниматель несет ответственность за отсутствие на предприятии программы производственного контроля?
11. По какой статье КоАП, предприниматель несет ответственность за отсутствие на предприятии разработанной системы управления качеством?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. Федеральный закон от 30.12.2001 № 195 - ФЗ "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях".
2. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
3. "ТР ТС 015/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности зерна"
4. "ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию"
5. Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51705.1-2001  
   "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования"
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
7. Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба. Департамент ГСЭН МЗ РФ 1100/2451-98-115 от 14.10.98.
8. Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП"
9. **Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Разработайте программу ХАССП для предприятия. |

1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Система управления качеством на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за предприятиями ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний и практических навыков по проведению санитарно- эпидемиологического надзора за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности.

**Задачи:**

1. Приобрести навыки работы с законодательными и нормативными документами.
2. Приобрести умение по проведению санитарно - гигиенического обследования предприятия и составления документов по результатам мероприятий по контролю.
3. Приобрести умение по разработке системы управления качеством на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* опасный фактор;
* риск;
* управление риском;
* критическая контрольная точка;
* ХАССП;
* система управления качеством;

**3. Вопросы к занятию**

1. Составление программы производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности.
2. Система управления безопасностью пищевой продукции на основе ХАССП. Основы и принципы.
3. Разработка системы управления качеством на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности.
4. Ответственность предпринимателей.
5. **Вопросы для самоконтроля**
6. Какие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям предприятий (рыбоприемный, рыборазделочный).
7. Перечислите особенности планировки специализированных производственных цехов: коптильный цех, пресервный, консервный, цех посола, отделения для вяления рыбы
8. Какие основные санитарно-гигиенические требования предъявляют к поступлению, хранению и подготовке сырья.
9. Какие основные санитарно-гигиенические требования предъявляют хранению, транспортировке и выпуску готовой продукции.
10. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к технологическому процессу приготовления соленой рыбы.
11. Принципы составления программы производственного контроля.
12. На основании, каких документов разрабатывается программа производственного контроля на предприятии?
13. Принципы разработки системы управления качеством на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности.
14. На основании, каких документов разрабатывается система управления качеством на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности?
15. Продумайте исследование, каких критических контрольных точек необходимо отразить в программе ХАССП.
16. Как часто должна подвергаться химическому анализу питьевая вода на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности?
17. Периодичность исследования рыбной продукции по микробиологическим показателям по программе ХАССП?
18. По какой статье КоАП, предприниматель несет ответственность за отсутствие на предприятии программы производственного контроля?
19. По какой статье КоАП, предприниматель несет ответственность за отсутствие на предприятии разработанной системы управления качеством?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. "ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» СанПиН 3.2.3215-14.
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 12.12.2016 N 179 "О предупреждении распространения паразитозов, передающихся через рыбу и рыбную продукцию, в Российской Федерации" (Зарегистрировано в Минюсте России 06.02.2017 N 45543)

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой отрасли промышленности» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. 2. Разработайте программу ХАССП для предприятия. |

1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания. Санитарно-эпидемиологические исследования, расследования, экспертизы".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам государственного санитарно- эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью продуктов питания и практических навыков, необходимых при проведении санитарно-эпидемиологических исследований, расследований, экспертиз.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести навыки использования основных законодательных и инструктивных документов, необходимых при проведении государственного санитарно- эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью продуктов питания, санитарно-эпидемиологических исследований, расследований, экспертиз;
   1. **Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* качество продуктов питания;
* безопасность продуктов питания;
* декларация о соответствии;
* декларирование соответствия;
* идентификация продукции;
* стандартизация;
* стандарт;
* сертификация;
* техническое регулирование.

**3. Вопросы к занятию**

1. ФЗ РФ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999. о проведении санитарно- эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью продуктов питания, санитарно-эпидемиологических исследований, расследований, экспертиз.
2. ФЗ РФ № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 о проведении санитарно- эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью продуктов питания, санитарно-эпидемиологических исследований, расследований, экспертиз.
3. Федеральный закон от 27.12.2002 N184-   
    ФЗ "О техническом регулировании" о проведении санитарно- эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью продуктов питания, санитарно-эпидемиологических исследований, расследований, экспертиз.
4. Понятие о качестве пищевых продуктов, основные факторы, определяющие их качественные показатели.
5. Классификация пищевых продуктов по качественному состоянию.
6. Цель, задачи и этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
7. Порядок отбора проб пищевых продуктов для исследования в соответствии с требованиями ГОСТа, порядок, сроки исследования. Составление акта санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.
8. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления.
9. Критерии пищевой ценности для лечебных (диетических), витаминизированных продуктов и продуктов массового потребления с измененным химическим составом.
10. Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов. Контроль нормируемых величин пищевой ценности.
11. Гигиенические показатели безопасности пищевых продуктов.
12. Цель, задачи, принципы технического регулирования?

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. В каких статьях ФЗ РФ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999. сказано о проведении санитарно- эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью продуктов питания, санитарно-эпидемиологических исследований, расследований, экспертиз.
2. В каких статьях ФЗ РФ № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 сказано о проведении санитарно- эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью продуктов питания, санитарно-эпидемиологических исследований, расследований, экспертиз.
3. В каких статьях Федеральный закон от 27.12.2002 N184-   
    ФЗ "О техническом регулировании" сказано о проведении санитарно- эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью продуктов питания, санитарно-эпидемиологических исследований, расследований, экспертиз.
4. Перечислите принципы подтверждения соответствия.
5. Перечислите формы подтверждения соответствия.
6. По чьей инициативе осуществляется добровольное подтверждение соответствия?
7. В каких случаях проводится обязательное подтверждение соответствия?
8. Что означает декларирование соответствия?
9. Перечислите этапы проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы.
10. По каким показателям проводятся лабораторные исследования продукции?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции"
2. ФЗ РФ № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000. № 29-ФЗ
3. ФЗ РФ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999. № 52-ФЗ.
4. Федеральный закон от 27.12.2002 N184-   
    ФЗ "О техническом регулировании".
5. Федеральный закон от 30.12.2001 № 195 - ФЗ "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях".
6. Приказ № 224 О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок от 19.07.2007 г (редакция от 04.04.2017).
7. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения, утверждено Постановлением Правительства РФ от 29.09.1997. № 1263 (редакция от 05.06.2013).
8. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (редакция от 05.06.2013).

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за организацией питания различных организованных коллективов ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в организованных коллективах.

**Задачи:**

1. Приобрести умение по составлению заключения на соответствие фактического питания различных групп населения требованиям нормативных документов.
2. Приобрести умение дать обоснованные рекомендации по оптимизации питания различных групп населения.
3. Приобрести умение проведения санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины.

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы:**

* меню - раскладка;
* особенности обмена веществ детей различного возраста;
* организация питания в детских коллективах;
* школьный завтрак;
* элементная система;
* диетная система;
* принципы лечебного питания («щажения», «тренировки», «динамичности»;
* местное и общее действие пищи;
* химическое, механическое температурное действие пищи;
* лечебно-профилактический рацион;
* пищевой протектор.

**3. Вопросы к занятию**

1. Научные требования к составлению лечебных диет и режима питания. Лечебные столы. Характеристика номерных диет: показания, цель назначения, общая характеристика, химический состав и энергетическая ценность, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.
2. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за организацией лечебного питания.
3. Принципы, положенные в основу построения ЛПП.
4. Характеристика видов лечебно-профилактического питания (рационы, витаминизация и др.).
5. Санитарно- гигиеническая характеристика лечебно-профилактических рационов. Организация ЛПП на предприятиях.
6. Нормативно- правовое обеспечение лечебно-профилактического питания в РФ.
7. Государственный надзор за организацией лечебно-профилактического питания.
8. Особенности обмена веществ и особенности пищеварительной сис­темы у детей.
9. Потребности в питательных веществах и энергии у детей различ­ных возрастных групп.
10. Значение рационального питания для гармоничного физического и нервно-психического развития детей. Режим питания детей. Особое значение молока в питании детей.
11. Оценка фактического питания детей различных детских учреждений по меню-раскладкам.
12. Разработка мероприятий по улучшению питания детей.
13. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за организацией питания детей, подростков в детских учреждениях.
14. Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения.
15. Организация консультативной помощи по вопросам питания среди населения.
16. **Вопросы для самоконтроля**
17. Перечислите основные требования, предъявляемые к лечебному питанию.
18. В чем заключается принцип «динамичности»?
19. Перечислите виды лечебного питания?
20. Раскройте суть технологических приемов, обеспечивающих химическое щажение.
21. Ограничение продуктов,содержащих органические кислоты
22. В лечебном питании, при каких заболеваниях ограничивают продукты, содержащие органические кислоты?
23. В лечебном питании, при каких заболеваниях применяют методы термической обработки для снижения содержания в продуктах экстрактивных веществ?
24. В лечебном питании, при каких заболеваниях ограничивают продукты, содержащие эфирные масла?
25. В лечебном питании, при каких заболеваниях ограничивают продукты, содержащие холестерин?
26. Какая диета применяется при заболеваниях сердечно-сосудистой системы?
27. Какая диета применяется при язвенной болезни желудка?
28. В чем особенность диеты больных с заболеваниями почек?
29. Перечислите принципы, положенные в основу построения ЛПП.
30. Перечислите группы пищевых протекторов.
31. Людям работающим, в каких условиях назначают лечебно-профилактический рацион № 2?
32. Приведите характеристику лечебно-профилактического рациона, назначаемого людям, работающим с неорганическими и органическими соединениями свинца в особо вредных условиях труда.
33. До или после смены производят выдачу лечебно-профилактических рационов?
34. По каким направлениям организуют государственный санитарно- эпидемиологический над­зор за организацией лечебно-профилактического питания?
35. Может ли быть заменена компенсационной выплатой выдача по установленным нормам молока или других равноценных пищевых продуктов работникам, занятым на работах с вредными условиями труда?
36. На каком основании производится оценка эффективности назначения ЛПП?
37. Назовите физиологические особенности детского возраста, определяющие потребности детей в питательных веществах и энергии.
38. Назовите клинические проявления белковой недостаточности у детей, в рационах которых недостаточно полноценного белка.
39. Насколько % от суточной потребности должен удовлетворить потребность школьника в питательных веществах и энергии горячий завтракв школе?
40. Какие продукты входят в перечень пищевых продуктов, не рекомендуемых для реализации в школьных буфетах?
41. Какие ингредиенты не используют в составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков?
    1. **Основная литература**
42. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
43. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. ФЗ № 224 «О внесении изменений в статью 222 трудового Кодекса РФ» от 01.10.2007
2. Постановление № 168 «О порядке определения норм и условий бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания, молока или других равноценных пищевых продуктов и осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов» от 13.03. 2008 г.
3. СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
4. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (вместе с "СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"
5. Инструкция по методике расчета сбалансиро­ванной среднедушевой потребности в пищевых веществах и энергии населения СССР. МЗ СССР № 3241—85 от 29.03.85.
6. Методические рекомендации по вопросам изу­чения фактического питания и состояния здоровья населения в связи с характером питания. МЗ СССР № 2967—84 от 08.02.84.
7. Методические указания по формированию на­боров продуктов питания для расчетов потребности бюджетов различных групп населения. МЗ СССР № 5787—91 от 31.05.91.

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Концептуальные основы гигиены питания как науки и области практической деятельности.  Тема: «Основы санитарного законодательства» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за применением в пищевой промышленности пищевых добавок, новых продуктов питания ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за применением в пищевой промышленности пищевых добавок, новых продуктов питания.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести умение по проведению государственного санитарно- эпидемиологического надзора за применением в пищевой промышленности пищевых добавок, новых продуктов питания;

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* пищевые добавки: консерванты, усилители вкуса и аромата, красители, антиокислители, эмульгаторы;
* нитратно-нитритная метгемоглобинемия;
* биологически активные добавки: нутрицевтики, парафармацевтики;
* пребиотики, пробиотики, симбиотики, синбиотики;
* генетически модифицированные организмы;
* биотехнология; генная инженерия;
* генно-инженерно модифицированные организмы;
* трансгенные организмы;
* медико-генетическая оценка;
* медико-биологическая оценка;
* технологическая оценка;
* государственная регистрация;
* нанотехнология;
* наноматериалы;
* специализированные продукты;
* лечебно-профилактические и профилактические продукты;
* функциональные продукты.

**3. Вопросы к занятию**

1. Пищевые добавки, определение, цель применения, классификация;
2. Гигиенические требования к пищевым добавкам;
3. Гигиеническая характеристика отдельных групп пищевых добавок: консерванты, усилители вкуса и аромата, красители, антиокислители, эмульгаторы.
4. Государственный надзор за производством пищевых добавок;
5. Хроническая алиментарная нитратно-нитритная метгемоглобинемия и ее профилактика;
6. Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за применением в пищевой промышленности пищевых добавок;
7. Биологически активные добавки (нутрицевтики, парафармацевтики; пребиотики, пробиотики, симбиотики, синбиотики).
8. Генетически модифицированные продукты, определение безопасности.
9. Характеристика методов биотехнологии.
10. Потенциальные опасности применения генетически модифицированных источников питания.
11. Оценка безопасности пищевых продуктов, полученных с помощью метода генной инженерии.
12. Государственная регистрация новых продуктов питания.
13. Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за применением в пищевой промышленности биологически активных добавок;
14. Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за применением в пищевой промышленности генетически модифицированных продуктов.
15. Задачи, стоящие при обогащении продуктов питания.
16. Категории обогащенных продуктов: специализированные, лечебно-профилактические и профилактические, функциональные.
17. Особенности технологического процесса получения обогащенных продуктов.
18. Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за обогащенными продуктами питания. Нормативно- правовое регулирование.
19. Использование обогащенных продуктов для профилактики алиментарных заболеваний.

**4. Вопросы для самоконтроля**

1. Требуется ли регистрация пищевых добавок?
2. Применение, каких пищевых добавок не допускается при производстве пищевых продуктов массового потребления: молоко, сливочное масло, мука, хлеб (кроме расфасованного и упакованного для длительного хранения), свежее мясо, а также при производстве продуктов диетического и детского питания и пищевых продуктов, обозначаемых как "натуральные" или "свежие"?
3. В каких организациях допускается производство, хранение пищевых добавок?
4. Какая пищевая добавка похожа по своему внешнему виду на соль?
5. Какие требования поступления в производственные цеха нитритов?
6. С какой целью используются антиокислители?
7. Каким требованиям должны соответствовать ароматизаторы по показателям безопасности?
8. Для какой группы людей разрабатываются специализированные обогащенные продукты? Примеры продуктов.
9. Какие факторы необходимо учитывать при производстве обогащенных продуктов питания?
10. Какие принципы необходимо соблюдать при производстве обогащенных продуктов питания?
11. В 1990 г. ВОЗ было принято решение о проведении глобальной борьбы про преодолению каких алиментарных заболеваний?
12. Лучше сохраняется в соли йодат К или йодит К?
13. Перечислите недостатки стандарта ГОСТ 13830-91, который ранее использовался для производства йодированной соли.
14. Какие группы выделяют среди БАД - нутрицевтиков?
15. В чем заключается функциональная роль нутрицевтиков?
16. Допустимое превышение суточной потребности содержания витаминов в БАД?
17. Перечислите функции парафармацевтиков.
18. В чем заключаются механизмы действия пробиотиков?
19. Необходимо ли проведение государственной регистрации БАД?
20. Перечислите этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы БАД.
21. Где разрешена продажа БАД.
22. Какие генно-модифицированные продукты разрешены к использованию в РФ?
23. Какие изменения могут возникнуть в продуктах в результате использования современных биотехнологий?
24. Какие принципы заложены в основу генно-инженерной деятельности?
25. Перечислите незаданные эффекты выражения генов.
26. В чем заключается медико-генетическая оценка генно-модифицированных продуктов?
27. В чем заключается медико-биологическая оценка генно-модифицированных продуктов?
28. В чем заключается технологическая оценка генно-модифицированных продуктов?
29. Перечислите учреждения которые проводят данные виды оценок.
30. Обязательна ли государственная регистрация генно-модифицированных продуктов?

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции"
2. "ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
3. СанПиН 2.3.2.1293 – 03. «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
4. Приказ № 224 О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок от 19.07.2007 г (редакция от 04.04.2017).
5. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (редакция от 05.06.2013).
6. Методические указания «Расследование, диагностика и лечение пищевых отравлений нитратами и нитритами» МЗ СССР № 4220-86. от 11.11.86.
7. **Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

1. **Тема занятия, его цели и задачи**

**Тема занятия:** "Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за применением в пищевой промышленности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами ".

**Цель занятия:** приобретение студентами знаний по теоретическим основам питания и практических навыков, необходимых при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за безопасностью применения материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

**Задачи:**

1. Изучить теоретический материал;
2. Приобрести навыки проведения государственного надзора за производством материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
3. Приобрести умение практически решать вопросы о возможности и путях реализации пищевых продуктов, содержащих химические вещества, являющиеся основой для производства полимерных материалов;
4. Приобрести умение практически решать вопросы о возможности и путях реализации пищевых продуктов, содержащих токсичные элементы;

**2. Основные понятия, которые должны быть усвоены студентами в процессе изучения темы** (перечень понятий)

* Поливинилхлорид, полистирол, полиамиды, полиэтилен, полипропилен;
* ДКМ (мг/л) – допустимое количество миграции химических веществ.

1. **Вопросы к занятию**
2. Характеристика материалов и изделий, контактирующих с продуктами питания;
3. Государственный санитарный надзор за применением материалов. Цель, основные направления и этапы работы;
4. Основные мероприятия, позволяющие снизить риск контаминации продовольственного сырья и продуктов питания компонентами пластмасс;
5. Приоритетные направления дальнейшего совершенствования исследований по безопасности полимерных материалов и изделий из них; Вопросы экологии полимерной упаковки.
6. **Вопросы для самоконтроля**
7. Область применения материалов?
8. Перечислите причины накопления в продовольственном сырье и продуктах питания химических веществ.
9. перечислите гигиенические требования, предъявляемые к материалам, контактируемым с производственным сырьем и пищевыми продуктами.
10. Перечислите этапы проведения гигиенической экспертизы материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

**5.1. Основная литература**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 543, [1] с.: табл. - (Высшее образование. Медицина). - Библиогр.: с. 540. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.)**
2. **Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа:** [**http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012**](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html?SSr=360133c9c1114b795ece569kolgak2012)

**5.2. Дополнительная литература:**

1. **Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа:** <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [8] с.
3. **Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп.. -Новосибирск: Сибир. университетское изд-во, 2007. -455 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html**

**Нормативно-правовые акты**

1. "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции"
2. "ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки"
3. ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»;

**6. Перечень вопросов и заданий для самостоятельной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы для самостоятельного изучения | Виды и содержание самостоятельной работы |
| **Раздел.** Государственный санитарно- эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания  Тема: «Основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 1. Работа с законодательными, нормативными и методическими документами. |

**Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену**

1. Умение работать с нормативными документами (санитарные правила, санитарно-эпидемиологические правила и нормативы и др.), регламентирующими требования к объектам надзора (контроля).
2. Знать основные статьи федерального закона № 52 – ФЗ от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в части статей, которые отнесены к благополучию детей.
3. Знать основные положения ФЗ от 26.12.2008 № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) (распоряжение на проверку, уведомление, акт проверки, предписание, протокол об административном правонарушении).
4. Знать основные статьи Кодекса РФ «Об административных правонарушениях….» в части статей, которые отнесены к выявленным нарушениям в образовательных организациях к условиям воспитания, обучения, питания.
5. Знать основные нормативные документы, применяемые в деятельности Управления Роспотребнадзора и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области», уметь применять их при решении ситуационных задач.
6. Знать лекционный материал и литературу по вопросам государственного экзамена.
7. Владеть разработкой санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по соблюдению законодательства в области защиты прав потребителей и благополучия человека.