**«АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПИТАНИЯ**

**СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА»**

**Практическое занятие №5.**

**1. Тема:** Окислительная порча жиров. Методы определения перекисного числа в пищевых жирах.

**2. Цель:** изучить современное состояние учения о пищевых жирах, их классификацию, значение пищевых жиров в питании человека, показатели порчи жиров, методики определения перекисного числа в пищевых жирах. Формирование навыков определения перекисного числа в продуктах питания.

**3. Вопросы для рассмотрения:**

1. Гигиенические требования к технологическому процессу получения различных видов пищевых жиров.

2. Гигиенические требования к качеству пищевых жиров. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах.

**4. Основные понятия темы:** пищевые жиры, классификация пищевых жиров, животные жиры, растительные жиры, комбинированные жиры, пищевая и биологическая ценность различных жиров, жировые продукты (майонез, порошкообразные жиры), порча жиров (окисление, прогоркание), изменения, наступающие в жирах при их перегревании, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели жиров, перекисное число.

**5. Рекомендуемая литература:**

1. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. / А.А. Королев. – М.: Академия, 2014. – 544 с.
2. Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Королев. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с.
3. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учеб. пособие для вузов/ Сетко Н.П., Сетко А.Г., Фатеева Т.А., Володина Е.А., Тришина С.П., Чистякова Е.С.; под общ. ред. Н.П. Сетко. – Оренбург: ОрГМА, 2011. – 652 с.
4. Нормативная документация:

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «Технический регламент на масложировую продукцию». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ 26593-85 «Масла растительные. Метод измерения перекисного числа».
* ГОСТ Р 51487-99 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа».
* ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».
* ГОСТ Р 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия».

1. Лекции кафедры.

**6. Самостоятельная работа студентов к занятию.**

* Изучение вопросов для устной беседы по теме практического занятия.
* Выполнение домашних заданий в рабочих тетрадях для самостоятельной работы: составление развернутого плана ответа на заданную тему; составление конспектов по заданным темам; заполнение таблиц.
* Самостоятельная работа с нормативной документацией.

- Составление докладов, фиксированных сообщений на тему «Гигиенические требования к технологическому процессу получения пищевых жиров животного происхождения», «Гигиенические требования к технологическому процессу получения пищевых жиров растительного происхождения», «Гигиенические требования к качеству пищевых жиров. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах».

Виды контроля:

Устный опрос по теме практического занятия, проверка рабочих тетрадей для самостоятельной работы, проверка знания нормативной документации на практическом занятии, выступление с докладом, фиксированным сообщением на практическом занятии.