**Практическое занятие №5**

**Тема: Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов.**

**Цель:** освоить методы проведения экспертизы качества рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов и научиться составлять заключение по образцу и партии продуктов.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании. Пищевая и биологическая ценность рыб.

2. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов: бактериальные, паразитарные, отравления химическими ядами, интоксикация биотоксинами и др.

3. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы и рыбных продуктов.

4. Значение яиц и яичных продуктов в питании. Строение яйца. Яйца и яичные продукты (порошок, меланж), их пищевая и биологическая ценность.

5. Санитарно-эпидемическая роль яиц и яичных продуктов. Эпидемическая роль яиц водоплавающей птицы.

6. Гигиенические требования к качеству яиц и яичных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза яичных продуктов.

**Основные понятия темы:** рыба, рыбные продукты, пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных продуктов, эпидемиологическое значение рыбы и рыбных продуктов, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели рыбы и рыбных продуктов,яйца, яичные продукты (яичный порошок, яичный меланж), пищевая и биологическая ценность яиц и яичных продуктов, эпидемиологическое значение яиц и яичных продуктов, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели яиц и яичных продуктов.

**6. 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. Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982.

4. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учебное пособие для вузов / Сетко Н.П., Сетко А.Г., Фатеева Т.А., Володина Е.А., Тришина С.П., Чистякова Е.С.; под общ. ред. Н.П. Сетко. - Оренбург: Изд-во ОрГМА,2011.-652 с.

5. Нормативная документация:

- «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.

- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.

- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.

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

- ГОСТ 24896 - 81 «Рыба живая. Технические условия».

- ГОСТ 7448 - 2006 «Рыба соленая. Технические условия».

- ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженая. Технические условия».

- ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия».

- ГОСТ Р 52121 – 2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».

- ГОСТ 31339 – 2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб».

- ГОСТ 7631 – 2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей».

- ГОСТ Р 50846-96 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методика измерения массовой доли аммиака в рыбе».

- ГОСТ 7636 - 85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа».

- ГОСТ 27207 – 87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли».

6. Лекции кафедры.

**7. Самостоятельная работа студентов к занятию.**

* Изучение вопросов для устной беседы по теме практического занятия.
* Подготовка к входному тестированию для проверки исходного уровня знаний на практическом занятии.
* 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 «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы и рыбных продуктов», «Санитарно-эпидемическая роль яиц и яичных продуктов».
* Изучение вопросов отведенных на самостоятельное изучение студентами.

Виды контроля:

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