**Практическое занятие №1**

**Тема: Оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.**

**Цель:** изучить организацию, порядок проведения и методы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Знать основную нормативную документацию, регламентирующую основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов и научиться составлять заключение по образцу и партии продуктов.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Понятие качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Показатели качества и безопасности.
2. Значение качественного и безопасного продовольственного сырья и пищевых продуктов для здоровья человека. Заболевания человека, связанные с употреблением недоброкачественных пищевых продуктов.
3. Понятие санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, ее задачи и виды.
4. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Составление заключения о качестве исследованного пищевого продукта.
5. Понятие о доброкачественных, условно-годных, недоброкачественных продуктах, продуктах с пониженной пищевой ценностью, продуктах-фальсификатах и продуктах-суррогатах.
6. Основные критерии оценки качества и безопасности различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с действующей нормативной документацией (Технические регламенты, СанПиНы, ГН, ГОСТы, ТУ).
7. Сертификация и декларация пищевой продукции.

**Основные понятия темы:** продовольственное сырье, пищевые продукты, качество пищевых продуктов, безопасность пищевых продуктов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, плановая санитарно-эпидемиологическая экспертиза, внеплановая санитарно-эпидемиологическая экспертиза, доброкачественные пищевые продукты, условногодные пищевые продукты, недоброкачественные пищевые продукты, продукты с пониженной пищевой ценностью, продукты-фальсификаты, продукты-суррогаты.

**Рекомендуемая литература:**

**Основная литература:**

1. Королев А. А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев, 2014. - 544 с.
2. Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / Королев А. А. , Никитенко Е. И. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 272 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/

**Дополнительная литература:**

* Королев, А. А. Гигиена питания: Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст: электронный // URL: http://www.studmedlib.ru
* Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982.
* Сетко Н.П. Тестовый контроль по гигиене питания / Н.П.Сетко, Т.А.Фатеева. – Оренбург, 2008. – 95 с.
* 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.
* Руководство к практическим занятиям по гигиене питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. П. Сетко [и др.]; ред. Н. П. Сетко. - Электрон. текстовые дан. - Оренбург: Оренбург, 2011. - <http://lib.orgma.ru/jirbis2/elektronnyj-katalog>.

**Лекции кафедры.**

**Нормативная документация:**

* Федеральный закон № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
* Федеральный закон № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**Нормативная документация:**

* Федеральный закон № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
* Федеральный закон № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**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 «Основные критерии оценки качества и безопасности зерновых продуктов в соответствии с действующей нормативной документацией, «Основные критерии оценки качества и безопасности молочных продуктов в соответствии с действующей нормативной документацией, «Основные критерии оценки качества и безопасности мясных и рыбных продуктов в соответствии с действующей нормативной документацией».

* 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.