**«АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПИТАНИЯ**

**СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА»**

**Методические разработки практических занятий**

**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. Задачи:**

Обучающая: закрепить знания о пищевых жирах, их классификации, значении в питании человека, методиках определения перекисного числа в пищевых продуктах.

Развивающая: сформировать навыки определения перекисного числа в продуктах питания.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости качественного и безопасного питания для укрепления здоровья и обеспечения высокой работоспособности населения.

**4. 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.

**5. 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.

**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. 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.

**7. Хронокарта занятия.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Этапы и содержание занятия  | Используемые методы (в т.ч., интерактивные) |
| 11.1 1.2 1.31.4  | Организационный момент. Объявление темы, цели занятия.Оценка готовности аудитории, оборудования и студентов.Обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию.Краткая характеристика этапов и содержания работы студентов на занятии.  | Словесные  |
| 2 | Входной контроль знаний, умений и навыков студентов: тестовый контроль или письменный контроль по основным понятиям, классификациям по теме занятия. | Письменная работа |
| 3 | Теоретический разбор материала:студенты отвечают на вопросы для рассмотрения по теме занятия. | Фронтальный опрос |
| 4 | Знакомство с нормативной документацией по теме занятия. | Работа с книгой |
| 5 | Отработка практических умений и навыков.Освоение методик определения кислотного числа в жирах.  | Словесные НаглядныеПрактические  |
| 6 | Заключительная часть занятия:Обобщение, выводы по теме.Контроль качества формируемых компетенций (их элементов) студентов по теме занятия: проверка оформления в рабочих тетрадях протоколов практической работы, правильности проведения расчетов, формулировки заключения и предлагаемых рекомендаций.  | Словесные  |
| 7 | Итого, включая пять перерывов по 5 мин. |  |

**8. Форма организации занятия:** обучающий практикум.

**9. Средства обучения:**

* дидактические (таблицы, схемы, нормативная документация).
* материально-технические (мел, доска, калькулятор, продукты, лабораторная посуда, реактивы).