**Практическое занятие №4**

**Тема: Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества мяса и мясных продуктов.**

**Цель:** освоить методы проведения экспертизы качества мяса и мясных продуктов и научиться составлять заключение по образцу и партии продуктов.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.
2. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков и высокоактивных экстрактивных веществ. Жиры мяса, их жирокислотный состав.
3. Мясо птицы и особая его ценность в питании детей и пожилых.
4. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Виды колбас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий. Дымовое копчение, использование коптильной жидкости, применение нитритов и других добавок при производстве колбасных изделий.
5. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов.
6. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов.

**Основные понятия темы:** мясо, мясные продукты, пищевая и биологическая ценность мяса и мясных продуктов, белки мышечной ткани (миозин, миоген, актин, глобулин Х), белки соединительной ткани (коллаген, эластин), экстрактивные вещества мяса (азотистые – карнозин, креатин, ансерин и безазотистые – гликоген, глюкоза, молочная кислота), мясо птиц, колбасные изделия, предубойное состояние животных, процесс созревания мяса, эпидемиологическое значение мяса и мясных продуктов, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели мяса и мясных продуктов.

**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/
3. 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

**Дополнительная литература:**

* 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:**

* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
* ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
* ГОСТ 23392-2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести.
* ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.

# ГОСТ 33673-2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия.

# ГОСТ 31785-2012 Колбасы полукопченые. Технические условия.

**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 роль мяса и мясных 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.