**МОДУЛЬ № 2. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ИХ ПРОФИЛАКТИКА**

**Лекция №5**

**Тема: Добавки к пищевым продуктам и кормам как гигиеническая проблема. Санитарно-гигиенический контроль за их применением в пищевой промышленности.**

**Цель:** ознакомить студентов с современным состоянием учения о добавках к пищевым продуктам и кормам и их классификацией, сформировать у студентов представление об основных методах санитарно-гигиенического контроля за применением пищевых добавок.

**Аннотация лекции.** Классификация пищевых добавок. Гигиенические принципы применения пищевых добавок. Пищевые добавки, улучшающие консистенцию и органолептические свойства продуктов. Ускорители технологических процессов производства пищевых продуктов. Пищевые добавки, оживляющие и усиливающие вкус. Нормирование применения пищевых добавок.

**Форма организации лекции:** традиционная, объяснительная, установочная.

**Методы, используемые на лекции:** словесные, наглядные.

**Средства обучения:**

- дидактические (таблицы, схемы).

- материально-технические (мел, доска, мультимедийный проектор).