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

**Лекция №1**

**Тема: Пищевая и биологическая ценность продуктов питания животного и растительного происхождения, их эколого-гигиеническая и эпидемиологическая характеристика.**

**Цель:** сформировать у студентов представление о пищевой и биологической ценности, экспертизе качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов, ознакомить студентов с эколого-гигиенической и эпидемиологической характеристикой пищевого сырья и пищевых продуктов.

**Аннотация лекции.** Мясо и мясные продукты, их пищевая и биологическая ценность. Санитарно-эпидемическая роль мяса. Рыба и рыбопродукты, как источники полноценного белка и высокоценного жира. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов. Молоко и молочные продукты, их пищевая и биологическая ценность. Санитарно-эпидемическая роль молока. Роль молока и молочных продуктов в возникновении пищевых отравлений, инфекционных заболеваний. Значение зерновых продуктов в питании как основных источников энергии, растительного белка и витаминов группы В. Продукты переработки зерна, их пищевая и биологическая ценность. Значение овощей и плодов в питании. Роль овощей в механизме передачи кишечных инфекций. Контаминация плодов и овощей пестицидами, нитратами и другими посторонними примесями.

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

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

**Средства обучения:**

- дидактические (таблицы, схемы).

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