**Практическое занятие №8**

**Тема: Пищевые отравления микробной природы и их профилактика.**

**Цель:** изучить современное состояние учения о пищевых отравлениях, содержание понятия «пищевые отравления» и их классификацию. Освоить методику санитарно-гигиенического расследования и меры профилактики микробных пищевых отравлений.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Определение и содержание понятия «пищевые отравления». Классификация пищевых отравлений.

2. Пищевые токсикоинфекции. Определение понятия. Возбудители и их жизнеспособность в пищевых продуктах. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

3. Пищевые бактериальные токсикозы. Возбудители и их характеристика. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Клинико-эпидемиологические особенности. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

4. Пищевые микотоксикозы (фузариозы, эрготизм, афлотоксикоз). Определение понятия. Этиология и патогенез. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

5. Уровская болезнь. Различная трактовка этиологии уровской болезни. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

6. Пищевые отравления смешанной этиологии (миксты).

**Основные понятия темы:** пищевые отравления, микробные пищевые отравления, немикробные пищевые отравления, пищевые отравления неустановленной этиологии, пищевые токсикоинфекции, токсикозы (бактериальные токсикозы, микотоксикозы), миксты, источник возбудителя, путь передачи возбудителя, механизм передачи возбудителя, факторы передачи возбудителя, клинико-эпидемиологические особенности, порядок санитарно-эпидемиологического расследования, меры профилактики пищевых отравлений.

**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. Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982

4. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учебное 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: Изд-во ОрГМА,2011.-652 с.

5. Пищевые отравления: учебное пособие/ Сетко А.Г., Володина Е.А., Фатеева Т.А., Сетко И.М.; под ред. А.Г. Сетко. - Оренбург: ОрГМА, 2012. – 108с.

6. Нормативная документация:

- «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.

- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.

- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.

- «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

- «Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 20.12.73 №1135-73).

7. Лекции кафедры.

**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 «Пищевые микотоксикозы (фузариозы, эрготизм, афлотоксикоз). Определение понятия. Распространенность. Этиология и патогенез. Клинические проявления. Профилактика».
* 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.