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

**Лекция №2**

**Тема: Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническая сертификация пищевых продуктов.**

**Цель:** сформировать у студентов представление об организации, порядке проведения и методах санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, ознакомить студентов с основной нормативной документацией, регламентирующей основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов.

**Аннотация лекции.** Термины и определение качества и безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая сертификация пищевых продуктов. Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления, лечебных (диетических) продуктов. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности. Понятие о сертификации пищевых продуктов. Законодательные документы о сертификации, ее виды. Гигиеническая сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов. Порядок оформления сертификата соответствия. Осуществление контроля за правильностью оформления сертификатов.

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

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

**Средства обучения:**

- дидактические (таблицы, схемы).

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