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

**Лекция №3**

**Тема: Пищевые отравления, понятие, классификация. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика.**

**Цель:** ознакомить студентов с современным состоянием учения о пищевых отравлениях, содержанием понятия «пищевые отравления» и их классификацией, сформировать у студентов представление об этиологии, патогенезе, клинических проявлениях и мерах профилактики пищевых отравлений микробной природы.

**Аннотация лекции.** Современное состояние учения о пищевых отравлениях. Охрана пищевых продуктов от микробной, химической контаминации, перспективы снижения и ликвидации пищевых отравлений в РФ. Классификация пищевых отравлений. Отличие пищевых отравлений от инфекционных заболеваний. Пищевые отравления микробной природы. Примеры. Источники, механизм передачи, клиника, лечение, профилактика.

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

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

**Средства обучения:**

- дидактические (таблицы, схемы).

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