**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.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания о пищевых отравлениях микробной природы, их клинико-эпидемиологических особенностях, санитарно-эпидемиологическом расследовании и мерах профилактики.

Развивающая: сформировать навыки проведения санитарно-гигиенического расследования микробных пищевых отравлений. Уметь проводить мероприятия по ликвидации вспышек микробных пищевых отравлений и их профилактике.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости употребления качественной и безопасной пищи для профилактики микробных пищевых отравлений среди населения.

**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.

**Хронокарта занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Этапы и содержание занятия | Используемые методы (в т.ч., интерактивные) | Время |
| 1  1.1  1.2  1.3  1.4 | Организационный момент.  Объявление темы, цели занятия.  Оценка готовности аудитории, оборудования и студентов.  Обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию.  Краткая характеристика этапов и содержания работы студентов на занятии. | Словесные | 10 мин. |
| 2 | Входной контроль знаний, умений и навыков студентов: тестовый контроль или письменный контроль по основным понятиям, классификациям по теме занятия. | Письменная работа | 10 мин. |
| 3 | Теоретический разбор материала:  студенты отвечают на вопросы для рассмотрения по теме занятия. | Фронтальный опрос | 40 мин. |
| 4 | Знакомство с нормативной документацией по теме занятия. | Работа с книгой | 20 мин. |
| 5 | Отработка практических умений и навыков.  Освоение методик санитарно-эпидемиологического расследования микробных пищевых отравлений. Определение вида пищевого отравления, разработка мер по ликвидации вспышки пищевого отравления и мероприятий по его профилактике на примере решения ситуационных задач. | Словесные  Наглядные  Практические | 85 мин. |
| 6 | Заключительная часть занятия:  Обобщение, выводы по теме.  Контроль качества формируемых компетенций (их элементов) студентов по теме занятия: проверка оформления в рабочих тетрадях решений ситуационных задач, правильности формулировки заключения и предлагаемых рекомендаций. | Словесные | 15 мин. |
| 7 | Итого, включая три перерыва по 5 мин. |  | 195 мин. |

**Форма организации занятия:** обучающий практикум.

**Средства обучения:**

* дидактические (таблицы, схемы, нормативная документация, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска).