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

**Лекция №4**

**Тема: Пищевые отравления немикробной и неуточненной природы и их профилактика. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования случаев пищевых отравлений.**

**Цель:** сформировать у студентов представление о этиологии, патогенезе, клинических проявлениях и мерах профилактики пищевых отравлений немикробной природы, ознакомить студентов с методикой санитарно-гигиенического расследования пищевых отравлений.

**Аннотация лекции.** Пищевые отравления немикробной и неуточненной природы. Примеры. Источники, механизм передачи, клиника, лечение, профилактика. Методика расследования пищевых отравлений. Этапы расследования. Работа отдела надзора за питанием населения управления Роспотребнадзора по расследованию и предупреждению пищевых отравлений.

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

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

**Средства обучения:**

- дидактические (таблицы, схемы).

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