**Технологическая карта дисциплины «Основы физиологии, санитарии и гигиены»**

название дисциплины/курса/модуля»

Автор: Положенцева Наталья Александровна, преподаватель

Продолжительность обучения: 67 часов.

Форма контроля: дифференцированный зачёт

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № темы | Наименование разделов и тем программы |  | Педагогические технологии | | | | | | | | | | |
| Всего  часов | Лекция | | Семинар/  практическое занятие | | Самостоятельная работа | | Консульта  ция | | | Контроль | |
|  | Технология\* | Часы\*\* | Технология | Часы | Технология | Часы | Технология | Часы | Технология | | Часы |
| 1. | Раздел 1. Основы физиологии питания  Тема 1.1. Введение  Тема 1.2. Пищевые вещества | 1  8 | А | 1 |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | 3 | ЭУК  (LMS Moodle: В, ЭТ)  П (Power Point) | 1 | ЭУК  (LMS Moodle: ВЛ, ЭТ) | 3 |  |  | ЭТ | | 1 |
| 2. | Раздел 2. Пищеварение и усвояемость пищи  Тема 2.1. Процесс пищеварения и обмен веществ  Тема 2.2. | 5  10 | П, ИЛ  А, П, ИЛ | 2  4 | ЭУК  ИО, Т | 1  2 | ЭУК  ЭУК | 2  3 |  |  | ЭТ | | 1 |
| 3 | Раздел 3. Пищевые инфекции и отравления  Тема 3.1. Пищевые инфекционные заболевания  Тема 3.2. Пищевые отравления | 3  8 | ИЛ  А, П, ИЛ | 1  4 | ИО  Т | 1  1 | ЭУК | 3 |  |  | ЭТ | | 1 |
| 4 | Раздел 4. Основы гигиены и санитарии  Тема 4.1. Основы гигиены и санитарии  Тема 4.2. Личная гигиена работников ПОП  Тема 4.3. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП  Тема 4.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде.  Тема 4.5. Санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов | 4  3  8  3  13 | А, П  ИЛ  А, П, ИЛ  А  А, П, ИЛ | 2  1  3  1  5 | ИО  ИО  ИО, Т  ИО  ИО, Т | 1  1  2  1  3 | ЭУК  ЭУК  ЭУК  ЭУК  ЭУК | 1  1  3  1  4 |  |  |  | | 1 |
| Итоговый контроль | | 1 |  |  |  |  |  |  | ЭТ  ВЛ  МООК |  | В (Webinar.ru) | |  |
| Итого часов | | 67 |  | 27 |  | 14 |  | 21 |  |  |  | | 4 |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |