**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 | Консультация | Контроль |
|  | Технология\* | Часы\*\* | Технология | Часы | Технология | Часы | Технология | Часы | Технология | Часы |
| 1. | Раздел 1. Основы физиологии питанияТема 1.1. Введение Тема 1.2. Пищевые вещества  | 18 | 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 пищиТема 2.1. Процесс пищеварения и обмен веществ Тема 2.2.  | 510 | П, ИЛА, П, ИЛ | 24 | ЭУКИО, Т | 12 | ЭУКЭУК | 23 |  |  | ЭТ | 1 |
| 3 | Раздел 3. Пищевые инфекции и отравленияТема 3.1. Пищевые инфекционные заболевания Тема 3.2. Пищевые отравления | 38 | ИЛА, П, ИЛ | 14 | ИОТ | 11 | ЭУК | 3 |  |  | ЭТ | 1 |
| 4 | Раздел 4. Основы гигиены и санитарииТема 4.1. Основы гигиены и санитарииТема 4.2. Личная гигиена работников ПОПТема 4.3. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОПТема 4.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде.Тема 4.5. Санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов | 438313 | А, ПИЛА, П, ИЛАА, П, ИЛ | 21315 | ИОИОИО, ТИОИО, Т | 11213 | ЭУКЭУКЭУКЭУКЭУК | 11314 |  |  |  | 1 |
| Итоговый контроль | 1 |  |  |  |  |  |  | ЭТВЛМООК |  | В (Webinar.ru) |  |
| Итого часов | 67 |  | 27 |  | 14 |  | 21 |  |  |  | 4 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |