



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



### ПРОГРАММА

#### *ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ*

Направление подготовки 44.03.03 Специальное (дефектологическое) образование

Направленность программы «Дошкольная дефектология»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения

Очная

Институт	<i>Гуманитарного образования</i>
Кафедра	<i>Дошкольного и специального образования</i>
Курс	3
Семестр	5

Магнитогорск  
2018 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.03 Специальное (дефектологическое) образование, утвержденного приказом МОиН РФ от 01.10.2015 № 1087.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры дошкольного и специального образования «10» октября 2018 г., протокол № 2.

Зав. кафедрой Сай /Л.Н.Санникова/

Рабочая программа одобрена методической комиссией института гуманитарного образования «16» октября 2018 г., протокол № 3.

Председатель: Абрамзон /Т.Е.Абрамзон/

Рабочая программа составлена:



доцент, к.п.н., доцент Мицан /Е.Л. Мицан/

Рецензент:

учитель-логопед высшей квалификационной категории  
МОУ «С(К)ОШ №15» г. Магнитогорска

Курцева /С.Н. Курцева /

**Лист регистрации изменений и дополнений**

№ п/п	Раздел программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой
1	п.8	актуализация учебно-методического и информационного обеспечения дисциплины	протокол № 2 от 25.09.2019 г.	
2	п.9	актуализация материально-технического обеспечения дисциплины		
3	п.8	актуализация учебно-методического и информационного обеспечения дисциплины	протокол № 1 от 01.09.2020 г.	

## 1 Цели освоения дисциплины (модуля)

**Целями освоения дисциплины «Основы рационального питания»** являются приобретение знаний, умений и навыков, необходимых для организации сбалансированного питания детей, являющегося необходимым условием гармоничного развития.

### **Задачи дисциплины:**

- изучение анатомических и физиологических особенностей работы желудочно-кишечного тракта у детей;
- подбор пищевого рациона в соответствии с возрастом, умственной и физической активностью;
- освоение практических умений и навыков для организации сбалансированного питания детей и подростков в целях укрепления их здоровья

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки бакалавра (магистра, специалиста)

Дисциплина «Основы рационального питания» является составной частью общего курса профессиональных дисциплин, который входит в профессиональную образовательную программу подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.03 специальное (дефектологическое) образование профиль дошкольная дефектология и изучается студентами на 3 курсе, поскольку необходим для получения профессиональных знаний, умений и навыков.

Для изучения дисциплины необходимы знания сформированные в результате изучения дисциплин «Возрастная анатомия, физиология и гигиена», «Медико-биологические основы дефектологии».

Знания (умения, навыки), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы при изучении последующих дисциплин: «Технологии обучения и воспитания дошкольников с ОВЗ», «Инклюзивное образование детей с ограниченными возможностями здоровья».

## 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Основы рационального питания» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
	ОК-8 – готовностью укреплять здоровье, поддерживать должный уровень физической подготовленности средствами рационального питания для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знать	основы укрепления здоровья и поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Уметь	реализовывать образовательно-коррекционную работу с учетом физиологических возможностей детей с ОВЗ
Владеть	навыками составления и планирования сбалансированного режима питания в зависимости от возраста, умственной и физической активности
	ОПК-4 – готовностью к осуществлению психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса, социализации и профессионального самоопределения



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
обучающихся, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	
Знать	Особенности развития, обучения и воспитания лиц с ОВЗ, а также основы психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса, социализации и профессионального самоопределения обучающихся
Уметь	Обладать навыками психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса
Владеть	готовностью к осуществлению психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса, социализации и профессионального самоопределения обучающихся, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
ПК-1 - способностью к рациональному выбору и реализации коррекционно-образовательных программ на основе личностно-ориентированного и индивидуально-дифференцированного подходов к лицам с ограниченными возможностями здоровья	
Знать	Особенности развития, обучения и воспитания лиц с ОВЗ, а также основы личностно-ориентированного и индивидуально-дифференцированного подходов
Уметь	Проектировать индивидуальные коррекционные программы для детей с нарушениями развития
Владеть	способностью к рациональному выбору и реализации коррекционно-образовательных программ на основе личностно-ориентированного и индивидуально-дифференцированного подходов к лицам с ограниченными возможностями здоровья
ДПК-3 – готовность к использованию знаний в области нейрофизиологии и высшей нервной деятельности в профессиональной деятельности дефектолога	
Знать	Обладать знаниями в области анатомии, физиологии и нейрофизиологии высшей нервной деятельности
Уметь	использовать знания в области нейрофизиологии и высшей нервной деятельности в профессиональной деятельности дефектолога
Владеть	готовность к использованию знаний в области нейрофизиологии и высшей нервной деятельности в профессиональной деятельности дефектолога

#### 4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц 72 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 24,7 акад. часов:
  - аудиторная – 24 акад. часов;
  - внеаудиторная – 0,7 акад. часов;
  - 8 интер.актив. часов.
- самостоятельная работа – 47,3 акад. часов;

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)					Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	лабора т. занятия	практи ч. занятия						
1. Основы трофологии	5									
1.1. История возникновения трофологии. Задачи трофологии.		1		1		6	Изучить материал, выполнить тестовое задание	Проверка письменных материалов на образовательном портале	ОК-8-3 ОПК-4-3 ПК-1-3 ДПК-3	
1.2. Физиологические аспекты пищеварения		2		2/1И		6	Ответить на вопросы. Выполнить тестовое задание.	Устный опрос на семинарском занятии	ОК-8-3 ОПК-4-3 ПК-1-3 ДПК-3	
1.3. Теории сбалансированности питания		1		2/1И		6	Ответить на вопросы. Выполнить тестовое задание.	Проверка письменных материалов на образовательном портале	ОК-8-3 ОПК-4-3 ПК-1-3 ДПК-3	
<b>Итого по разделу</b>		<b>5</b>		<b>5/2И</b>		<b>18</b>	Подготовка к тестированию	Тестирование		
2. Основные питательные вещества	5									
2.1. Углеводы, белки, жиры		2		2/1И		6	Изучить материал, ответить на вопросы	Проверка письменных материалов на образовательном	ОК-8-3 ОПК-4-3 ПК-1-3	

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)				Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	лабора т. занятия	практи ч. занятия					
							портале	ДПК-3-з	
2.2. Минеральные вещества		2		2	6	Изучить материал, ответить на вопросы	Устный опрос на семинарском занятии	ОК-8-з ОПК-4-з ПК-1-з ДПК-3-з	
2.3. Витамины		1		1	5,3	Изучить материал, ответить на вопросы	Работа на образовательном портале МГТУ	ОК-8-з ОПК-4-з ПК-1-з ДПК-3-з	
<b>Итого по разделу</b>	<b>5</b>	<b>5</b>		<b>5/ИИ</b>	<b>17,3</b>	Тестирование	Работа на образовательном портале МГТУ		
<i>3. Практические основы трофологии</i>									
3.1. Составление рациона питания		1		1И	6	Ответить на вопросы. Выполнить практическое задание.	Работа на образовательном портале МГТУ	ОК-8-зув ОПК-4-зув ПК-1-зув ДПК-3-зув	
3.2. Спортивное питание. БАДы.		1		1/ИИ	6	Ответить на вопросы. Подготовить презентацию.	Работа на образовательном портале МГТУ	ОК-8-з ОПК-4-з ПК-1-з ДПК-3	
<b>Итого по разделу</b>		<b>2</b>		<b>2/ИИ</b>	<b>12</b>	Подготовка к тестированию	Тестирование	ОК-8-зув ОПК-4-зув ПК-1-зув ДПК-3-зув	
<b>Итого по курсу</b>	<b>5</b>	<b>12</b>		<b>12/ИИ</b>	<b>47,3</b>		<b>Зачет</b>		

## 5 Образовательные и информационные технологии

В рамках дисциплины «Основы рационального питания» планируется проведение как традиционных практических занятий: беседа по заранее определенным вопросам, выступления студентов по плану занятия; так и нетрадиционных: семинар-дискуссия, проблемный семинар, семинар по решению профессиональных задач.

Информационная лекция – последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами (монолог преподавателя).

Семинар – беседа преподавателя и студентов, обсуждение заранее подготовленных сообщений по каждому вопросу плана занятия с единым для всех перечнем рекомендуемой обязательной и дополнительной литературы.

Проблемная лекция – изложение материала, предполагающее постановку проблемных и дискуссионных вопросов, освещение различных научных подходов, авторские комментарии, связанные с различными моделями интерпретации изучаемого материала.

Деловая игра – моделирование различных ситуаций, связанных с выработкой и принятием совместных решений, обсуждением вопросов в режиме «мозгового штурма», реконструкцией функционального взаимодействия в коллективе и т.п.

В связи с необходимостью постоянной актуализации нормативно-правовых документов, регламентирующих вопросы образования в рамках практических занятий, а также в процессе подготовки к ним задействуются интернет-ресурсы.

## 6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

*Перечень тем для подготовки к семинарским занятиям:*

### 1. Основы трофологии

#### 1.1. История возникновения трофологии. Задачи трофологии.

*Задания:*

Изучить понятия: «трофология», «режим питания», «рациональное питание» и др.

Ответить на следующие вопросы:

- Дать определение трофологии как науки
  - История развития гигиены питания в РФ.
  - Основоположники советской гигиены питания.
1. Трофология – это...
    - a) Наука о рациональном питании
    - b) Наука о трофических язвах
    - c) Тропические фрукты
    - d) Наука о травмах
  1. Основное правило рационального питания – это...
    - a) Садится за стол, когда действительно голодный
    - b) Обязательно кушать по расписанию
    - c) Кушать за компанию, так веселее
    - d) Немного проголодался – обязательно перекуси
  2. Основное правило рационального питания – это...
    - a) Чтобы за столом царил доброжелательная обстановка
    - b) Главное поесть – а обстановка не главное
    - c) Лучше есть одному, чтобы никто не мешал
    - d) Надо есть в любое свободное время
  3. Основное правило рационального питания – это...
    - a) Кушать когда немного отдохнул
    - b) Сразу как только выдается возможность



- c) Обязательно есть, хоть болен, хоть устал
- d) Кушать даже если сильно нервничаешь

## 1.2. Физиологические аспекты пищеварения

Задания:

Изучить понятия:

- содержание понятий «тонкий кишечник», «толстый кишечник», «система гликокаликса», «дивертикулы».
- строение и особенности пищеварения в желудке.
- особенности пищеварения в тонком кишечнике.
- особенности процесса пищеварения в толстом кишечнике.

Ответить на следующие вопросы:

- Какие особенности пищеварения в тонком кишечнике Вы знаете?
- Перечислите особенности всасывания в толстом кишечнике
- Назовите основные возрастные характеристики усвояемости питательных веществ.
- Назовите витамины, которые синтезируются в толстом кишечнике.

Тестовые задания:

1. Какие особенности тонкого кишечника вы знаете?
  - a) Наличие системы гликокаликса
  - b) Наличие дивертикулов
  - c) Синтез витаминов
  - d) Синтез белков
2. Какие особенности толстого кишечника вы знаете?
  - a) Наличие дивертикулов
  - b) Синтез антител
  - c) Наличие системы гликокаликса
  - d) Синтез витаминов
3. Какие витамины синтезируются в толстом кишечнике?
  - a) Группы В
  - b) Группы А
  - c) Жирорастворимые
  - d) Водорастворимые
4. Какие функции выполняет система ворсинок в тонком кишечнике?
  - a) Продвижение пищи по кишечнику и увеличение площади абсорбции
  - b) Вызывают чувство насыщения
  - c) Снижают количество холестерина
  - d) Выводят токсические вещества
5. Какие функции выполняет система дивертикулов в толстом кишечнике?
  - a) Синтез витаминов и всасывание воды
  - b) Накапливание пищи
  - c) Выводят токсические вещества
  - d) Способствуют насыщению
6. Какие витамины синтезируются в толстом кишечнике?
  - a) Витамины группы В
  - b) Жирорастворимые витамины
  - c) Водорастворимые витамины
  - d) Витамины в толстом кишечнике не синтезируются
7. В чем проявляется рефлекторная функция толстого кишечника?
  - a) В рефлекторной связи дивертикулов с внутренними органами

- b) В рефлексах толстого кишечника на пищу
  - c) Во влиянии двигательной нагрузки на переваривание пищи
  - d) Влияние внешних факторов на пищеварение
8. Существует ли связь усвояемости продуктов питания и возраста человека
- a) Существует
  - b) Не существует
  - c) Существует неусвояемость отдельных продуктов и с возрастом это не связано
  - d) Все очень индивидуально
9. Каким требованиям должен соответствовать пищевой рацион?
- a) Рацион пищи должен быть сбалансирован
  - b) Рацион должен содержать много белков
  - c) Рацион должен состоять из трех приемов пищи
  - d) В рационе должно быть много фруктов
10. От чего зависит длительность нахождения пищи в желудке?
- a) От количества и качества принятой пищи
  - b) От цвета продуктов
  - c) От количества содержащихся в пище витаминов
  - d) От длины тонкого кишечника

### 1.3. Теории сбалансированности питания

Задания:

Изучите понятия: «сбалансированность питания», «диетотерапия».

Ответьте на вопросы:

1. Раскрыть понятие «диетотерапия».
2. Какие виды диет вы знаете?
3. От каких индивидуальных особенностей зависит подбор диеты?
4. Раскройте основные показания и противопоказания к данной диете.
5. Кому противопоказаны диеты.
6. Как Вы понимаете понятие «лечебный стол».
7. Какие «лечебные столы» Вы знаете?

Тестовые задания:

1. За сколько часов необходимо принимать пищу до занятий физической культурой?
  - a) За 1,5-2 часа
  - b) За 40 минут
  - c) За 5-6 часов
  - d) За 15 минут
2. Дайте определение состоянию «анорексия»
  - a) невротическое состояние, при котором человек доводит соблюдение диеты до крайности
  - b) улучшение мыслительной деятельности
  - c) чрезмерное употребление пищи
  - d) занятия физическими упражнениями
3. В каком из указанных ниже продуктов содержится наибольшее количество витамина А?
  - a) Медицинский рыбий жир
  - b) Морковь
  - c) Масло какао
  - d) Овсяные хлопья

4. Существует ли связь усвояемости продуктов питания и возраста человека
  - a) Существует
  - b) Не существует
  - c) Существует неусвояемость отдельных продуктов и с возрастом это не связано
  - d) Все очень индивидуально
5. Каким требованиям должен соответствовать пищевой рацион?
  - a) Рацион пищи должен быть сбалансирован
  - b) Рацион должен содержать много белков
  - c) Рацион должен состоять из трех приемов пищи
  - d) В рационе должно быть много фруктов
6. От чего зависит длительность нахождения пищи в желудке?
  - a) От количества и качества принятой пищи
  - b) От цвета продуктов
  - c) От количества содержащихся в пище витаминов
  - d) От длины тонкого кишечника
7. Каким требованиям должен соответствовать пищевой рацион?
  - a) Рацион пищи должен быть сбалансирован
  - b) Рацион должен содержать много белков
  - c) Рацион должен состоять из трех приемов пищи
  - d) В рационе должно быть много фруктов
8. Какие принципы рационального питания вы знаете?
  - a) Соблюдение режима питания
  - b) Употребление большого количества клетчатки
  - c) Употребление морепродуктов
  - d) Использование диет
9. Основное правило рационального питания – это...
  - a) Садится за стол, когда действительно голодный
  - b) Обязательно кушать по расписанию
  - c) Кушать за компанию, так веселее
  - d) Немного проголодался – обязательно перекуси
10. Перечислить факторы, от которых зависит рацион питания
  - a) Возраст, пол
  - b) Время подъема
  - c) Время завтрака
  - d) Длительность трудового дня
11. Перечислить факторы, от которых зависит рацион питания
  - a) Физическая нагрузка в течение суток
  - b) Количество времени, затрачиваемое на отдых
  - c) Наличие семьи
  - d) Наличие маленьких детей в семье
12. Сколько по правилам рационального питания приходится процентное содержание продуктов питания на обед?
  - a) 35%
  - b) 10%
  - c) 15%
  - d) 25%
13. Сколько по правилам рационального питания приходится процентное содержание продуктов питания на завтрак?
  - a) 15%
  - b) 25%
  - c) 35%
  - d) 50%

14. Опираясь на правила рационального питания, скажите, какой кратности должен быть прием пищи?
- Четырехкратный
  - Двухкратный
  - Однократный
  - Когда проголодаешься
15. На сколько калорийность должна быть выше в загородных детских домах отдыха относительно городских?
- На 10%
  - На 20%
  - На 30%
  - На 50%

*Литература:*

- Основы рационального питания: метод. пособие / Мицан Е. Л. - Магнитогорск : Изд-во МаГУ, 2009. - 106 с. - Прил.: диеты, табл. калорийности продуктов – Кол-во – 5 экз.
- Мицан Е.Л. Электронный учебно-методический комплекс «Основы рационального питания». [Хроники объединенного фонда электронных ресурсов Наука и образование](#). 2013. № 2 (45). С. 58.

## **2. Основные питательные вещества**

### **2.1. Углеводы, белки, жиры**

*Задания:*

- Изучить понятия: «углеводы», «белки», «жиры».
- Ответить на следующие вопросы:
  - Классификация углеводов.
  - Где и как происходит всасывание углеводов.
  - В каких продуктах наибольшее количество углеводов.
  - Назовите простые и сложные углеводы.
  - Классификация жиров.
  - Какие функции в организме выполняют жиры?
  - Формула белков. Классификация Аминокислот.
  - Роль белков в организме.

*Тестовые задания:*

- Какие питательные вещества следует исключить или снизить количество в старшем и пожилом возрасте
  - Белки и жиры
  - Углеводы
  - Витамины
  - Минералы
- Какие питательные вещества обязательны в детском возрасте
  - Белки
  - Углеводы
  - Жиры
  - Углеводы и жиры
- Какие сочетания пищевых продуктов являются наиболее рациональными с точки зрения здорового питания?
  - Сочетания жиров и овощей
  - Сочетания углеводов и жиров
  - Сочетания жиров и белков
  - Сочетания углеводов и белков

- На сколько калорийность должна быть выше в загородных детских домах отдыха относительно городских?

- a) На 10%
- b) На 20%
- c) На 30%
- d) На 50%

- Что является профилактикой заболевания ЖКТ?

- a) Сбалансирование питание и достаточная двигательная активность
- b) Включение в рацион фруктов и овощей
- c) Употребления большого количества воды
- d) Использование диет

*Литература:*

1. Физическое развитие школьников с ограниченными возможностями: уч. пособие для студентов педагогических специальностей/ Е.Л. Мицан. - Магнитогорск: Магнитогорский Дом печати, 2015. – 95 с.Д

2. Коррекционно-педагогическая работа с детьми раннего возраста: уч. пособ. для студ. высш. учеб. зав. по направл. подгот. «Спец. (дефектолог.) образов»/ авт. – сост.: Е.Л. Мицан, Е.В. Исаева, С.В. Семихатская, Е.Г. Чигинцева. – Магнитогорск, 2014. – 123 с.

## **2.2. Минеральные вещества**

*Задания:*

1. Изучить понятия: макроэлементы, микроэлементы.

2. Ответить на следующие вопросы:

- Какие макроэлементы Вы знаете?
- Какие микроэлементы Вы знаете?
- Какова роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма?
- Какие продукты содержат основные минеральные вещества.
- В каких продуктах наибольшее количество железа?

*Литература:*

1. Физическое развитие школьников с ограниченными возможностями: уч. пособие для студентов педагогических специальностей/ Е.Л. Мицан. - Магнитогорск: Магнитогорский Дом печати, 2015. – 95 с.Д

2. Коррекционно-педагогическая работа с детьми раннего возраста: уч. пособ. для студ. высш. учеб. зав. по направл. подгот. «Спец. (дефектолог.) образов»/ авт. – сост.: Е.Л. Мицан, Е.В. Исаева, С.В. Семихатская, Е.Г. Чигинцева. – Магнитогорск, 2014. – 123 с.

## **2.3 Витамины**

*Задания:*

1. Изучить понятия: витамины.

2. Ответить на следующие вопросы:

- Какие Вы знаете витамины?
- Классификация витаминов.
- В каких продуктах содержатся витамины группы А, Е, Д.
- В каких продуктах содержатся витамины группы В.

*Литература:*

1. Основы рационального питания: метод. пособие / Мицан Е. Л. - Магнитогорск : Изд-во МаГУ, 2009. - 106 с. - Прил.: диеты, табл. калорийности продуктов – Кол-во – 5 экз.
2. Мицан Е.Л. Электронный учебно-методический комплекс «Основы рационального питания». [Хроники объединенного фонда электронных ресурсов Наука и образование](#). 2013. № 2 (45). С. 58.

### **3. Практические основы трофологии**

#### **3.1. Составление рациона питания**

*Задания:*

Изучить понятия: диетотерапия.

Ответить на следующие вопросы:

1. Раскрыть понятие «диетотерапия».
2. Какие виды диет вы знаете?
3. От каких индивидуальных особенностей зависит подбор диеты?
4. Раскройте основные показания и противопоказания к данной диете.
5. Кому противопоказаны диеты.
6. Как Вы понимаете понятие «лечебный стол».
7. Какие «лечебные столы» Вы знаете?

#### **Практическое задание:**

Составьте свою диету в зависимости от целей и двигательной активности, расписав на сколько она рассчитана. Обязательно укажите показания и противопоказания к диете. Подсчитайте общую сумму калорий за день.

*Литература:*

1. Основы рационального питания: метод. пособие / Мицан Е. Л. - Магнитогорск : Изд-во МаГУ, 2009. - 106 с. - Прил.: диеты, табл. калорийности продуктов – Кол-во – 5 экз.
2. Мицан Е.Л. Электронный учебно-методический комплекс «Основы рационального питания». [Хроники объединенного фонда электронных ресурсов Наука и образование](#). 2013. № 2 (45). С. 58.

#### **3.2. Спортивное питание. БАДы.**

*Задания:*

1. Изучить понятия: БАДы, спортивные напитки, спортивные батончики, изотоники, гейзеры.

Ответьте на вопросы:

1. Какие биологически активные добавки Вы знаете?
2. Какие спортивные добавки используют спортсмены в силовых видах спорта?
3. Какие спортивные добавки используют спортсмены в видах спорта на выносливость?
4. Что такое допинг?
5. Какие добавки являются допингом, а какие нет?

Подготовить презентацию на тему «Спортивное питание»

### **7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

**а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:**



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ОК-8 – готовностью укреплять здоровье, поддерживать должный уровень физической подготовленности средствами рационального питания для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
Знать	основы укрепления здоровья и поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Перечень вопросов для подготовки к зачету:</p> <p>Теоретические:</p> <p>Ответить на следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Дать определение трофологии как науки</li> <li>• История развития гигиены питания в РФ.</li> <li>• Основоположники советской гигиены питания.</li> </ul> <p>Тестовые задания:</p> <p>1. Трофология – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Наука о рациональном питании</li> <li>b. Наука о трофических язвах</li> <li>c. Тропические фрукты</li> <li>d. Наука о травмах</li> </ol> <p>2. Основное правило рационального питания – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Садится за стол, когда действительно голодный</li> <li>b. Обязательно кушать по расписанию</li> <li>c. Кушать за компанию, так веселее</li> <li>d. Немного проголодался – обязательно перекуси</li> </ol> <p>3. Основное правило рационального питания – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Чтобы за столом царил доброжелательная обстановка</li> <li>b. Главное поесть – а обстановка не главное</li> <li>c. Лучше есть одному, чтобы никто не мешал</li> <li>d. Надо есть в любое свободное время</li> </ol> <p>4. Основное правило рационального питания – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Кушать когда немного отдохнул</li> <li>b. Сразу как только выдается возможность</li> <li>c. Обязательно есть, хоть болен, хоть устал</li> <li>d. Кушать даже если сильно нервничаешь</li> </ol>
Уметь	реализовывать образовательно-коррекционную работу с учетом физиологических возможностей детей с ОВЗ	<p>Практические вопросы к зачету:</p> <p>Ответить на следующие вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раскрыть понятие «диетотерапия».</li> <li>2. Какие виды диет вы знаете?</li> <li>3. От каких индивидуальных особенностей зависит подбор диеты?</li> <li>4. Раскройте основные показания и противопоказания к данной диете.</li> <li>5. Кому противопоказаны диеты.</li> <li>6. Как Вы понимаете понятие «лечебный стол».</li> <li>7. Какие «лечебные столы» Вы знаете?</li> </ol> <p>Практическое задание:</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		Составьте свою диету в зависимости от целей и двигательной активности, расписав на сколько она рассчитана. Обязательно укажите показания и противопоказания к диете. Подсчитайте общую сумму калорий за день.
Владеть	навыками составления и планирования сбалансированного режима питания в зависимости от возраста, умственной и физической активности	<p>Практические задания:</p> <p>Ответьте на вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раскрыть понятие «диетотерапия».</li> <li>2. Какие виды диет вы знаете?</li> <li>3. От каких индивидуальных особенностей зависит подбор диеты?</li> <li>4. Раскройте основные показания и противопоказания к данной диете.</li> <li>5. Кому противопоказаны диеты.</li> <li>6. Как Вы понимаете понятие «лечебный стол».</li> <li>7. Какие «лечебные столы» Вы знаете?</li> </ol> <p>Тестовые задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Какие питательные вещества следует исключить или снизить количество в старшем и пожилом возрасте <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Белки и жиры</li> <li>b. Углеводы</li> <li>c. Витамины</li> <li>d. Минералы</li> </ol> </li> <li>- Какие питательные вещества обязательны в детском возрасте <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Белки</li> <li>b. Углеводы</li> <li>c. Жиры</li> <li>d. Углеводы и жиры</li> </ol> </li> <li>- Какие сочетания пищевых продуктов являются наиболее рациональными с точки зрения здорового питания? <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Сочетания жиров и овощей</li> <li>b. Сочетания углеводов и жиров</li> <li>c. Сочетания жиров и белков</li> <li>d. Сочетания углеводов и белков</li> </ol> </li> <li>- На сколько калорийность должна быть выше в загородных детских домах отдыха относительно городских? <ol style="list-style-type: none"> <li>a. На 10%</li> <li>b. На 20%</li> <li>c. На 30%</li> <li>d. На 50%</li> </ol> </li> <li>- Что является профилактикой заболевания ЖКТ?</li> </ul> <p>e) Сбалансирование питание и достаточная двигательная активность</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Включение в рацион фруктов и овощей</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		б. Употребления большого количества воды с. Использование диет
ОПК-4 – готовностью к осуществлению психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса, социализации и профессионального самоопределения обучающихся, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья		
Знать	Особенности развития, обучения и воспитания лиц с ОВЗ, а также основы психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса, социализации и профессионального самоопределения обучающихся	Перечень вопросов для подготовки к зачету: Теоретические: 1. Что вы знаете о теории сбалансированного питания? 2. Дайте определение понятий «рациональное питание», «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии», «рациональные размеры потребления продуктов питания», «пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов». 3. Дайте обоснование нормы потребления энергии и основных пищевых веществ в суточном рационе в зависимости от физической нагрузки, пола, возраста, климата. 4. Из чего состоит примерный суточный набор продуктов питания? 5. Дать характеристику основных питательных веществ. 6. Какие методы оценки фактического питания в коллективах вы знаете?
Уметь	Обладать навыками психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса	Практические задания: Ответить на следующие вопросы: 1. Раскрыть понятие «диетотерапия». 2. Какие виды диет вы знаете? 3. От каких индивидуальных особенностей зависит подбор диеты? 4. Раскройте основные показания и противопоказания к данной диете. 5. Кому противопоказаны диеты. 6. Как Вы понимаете понятие «лечебный стол». 7. Какие «лечебные столы» Вы знаете?  Практическое задание: Составьте свою диету в зависимости от целей и двигательной активности, расписав на сколько она рассчитана. Обязательно укажите показания и противопоказания к диете. Подсчитайте общую сумму калорий за день.
Владеть	готовностью к осуществлению психолого-педагогического сопровождения образовательного	Практические задания: Ответить на следующие вопросы: - Классификация углеводов. - Где и как происходит всасывание углеводов. - В каких продуктах наибольшее количество углеводов.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>процесса, социализации и профессионального самоопределения обучающихся, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>- Назовите простые и сложные углеводы.  - Классификация жиров.  - Какие функции в организме выполняют жиры?  - Формула белков. Классификация Аминокислот.  - Роль белков в организме.</p> <p>Тестовые задания:</p> <p>- Какие питательные вещества следует исключить или снизить количество в старшем и пожилом возрасте</p> <p>e) Белки и жиры  f) Углеводы  g) Витамины  h) Минералы</p> <p>- Какие питательные вещества обязательны в детском возрасте</p> <p>e) Белки  f) Углеводы  g) Жиры  h) Углеводы и жиры</p> <p>- Какие сочетания пищевых продуктов являются наиболее рациональными с точки зрения здорового питания?</p> <p>e) Сочетания жиров и овощей  f) Сочетания углеводов и жиров  g) Сочетания жиров и белков  h) Сочетания углеводов и белков</p> <p>- На сколько калорийность должна быть выше в загородных детских домах отдыха относительно городских?</p> <p>e) На 10%  f) На 20%  g) На 30%  h) На 50%</p> <p>- Что является профилактикой заболевания ЖКТ?</p> <p>f) Сбалансирование питание и достаточная двигательная активность  g) Включение в рацион фруктов и овощей  h) Употребления большого количества воды  i) Использование диет</p>
<p>ПК-1 - способностью к рациональному выбору и реализации коррекционно-образовательных программ на основе личностно-ориентированного и индивидуально-дифференцированного подходов к лицам с ограниченными возможностями здоровья</p>		
Знать	<p>Особенности развития, обучения и воспитания лиц с ОВЗ, а также основы личностно-ориентированного и индивидуально-дифференцированного</p>	<p>Ответить на следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Какие особенности пищеварения в тонком кишечнике Вы знаете?</li> <li>• Перечислите особенности всасывания в толстом кишечнике</li> <li>• Назовите основные возрастные характеристики усвояемости питательных веществ.</li> </ul>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	подходов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовите витамины, которые синтезируются в толстом кишечнике.</li> </ul> <p>Тестовые задания:</p> <p>1.Какие особенности тонкого кишечника вы знаете?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e) Наличие системы гликокаликса</li> <li>f) Наличие дивертикулов</li> <li>g) Синтез витаминов</li> <li>h) Синтез белков</li> </ul> <p>2.Какие особенности толстого кишечника вы знаете?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e) Наличие дивертикулов</li> <li>f) Синтез антител</li> <li>g) Наличие системы гликокаликса</li> <li>h) Синтез витаминов</li> </ul> <p>3.Какие витамины синтезируются в толстом кишечнике?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e) Группы В</li> <li>f) Группы А</li> <li>g) Жирорастворимые</li> <li>h) Водорастворимые</li> </ul> <p>4.Какие функции выполняет система ворсинок в тонком кишечнике?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e) Продвижение пищи по кишечнику и увеличение площади абсорбции</li> <li>f) Вызывают чувство насыщения</li> <li>g) Снижают количество холестерина</li> <li>h) Выводят токсические вещества</li> </ul> <p>5.Какие функции выполняет система дивертикулов в толстом кишечнике?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e) Синтез витаминов и всасывание воды</li> <li>f) Накапливание пищи</li> <li>g) Выводят токсические вещества</li> <li>h) Способствуют насыщению</li> </ul> <p>6.Какие витамины синтезируются в толстом кишечнике?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e) Витамины группы В</li> <li>f) Жирорастворимые витамины</li> <li>g) Водорастворимые витамины</li> <li>h) Витамины в толстом кишечнике не синтезируются</li> </ul> <p>7.В чем проявляется рефлекторная функция толстого кишечника?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e) В рефлекторной связи дивертикулов с внутренними органами</li> <li>f) В рефлексах толстого кишечника на пищу</li> <li>g) Во влиянии двигательной нагрузки на переваривание пищи</li> </ul>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>h) Влияние внешних факторов на пищеварение</p> <p>8. Существует ли связь усвояемости продуктов питания и возраста человека</p> <p>e) Существует</p> <p>f) Не существует</p> <p>g) Существует неусвояемость отдельных продуктов и с возрастом это не связано</p> <p>h) Все очень индивидуально</p> <p>9. Каким требованиям должен соответствовать пищевой рацион?</p> <p>e) Рацион пищи должен быть сбалансирован</p> <p>f) Рацион должен содержать много белков</p> <p>g) Рацион должен состоять из трех приемов пищи</p> <p>h) В рационе должно быть много фруктов</p> <p>10. От чего зависит длительность нахождения пищи в желудке?</p> <p>e) От количества и качества принятой пищи</p> <p>f) От цвета продуктов</p> <p>g) От количества содержащихся в пище витаминов</p> <p>h) От длины тонкого кишечника</p>
Уметь	Проектировать индивидуальные коррекционные программы для детей с нарушениями развития	<p>Практические задания:</p> <p>Ответить на следующие вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раскрыть понятие «диетотерапия».</li> <li>2. Какие виды диет вы знаете?</li> <li>3. От каких индивидуальных особенностей зависит подбор диеты?</li> <li>4. Раскройте основные показания и противопоказания к данной диете.</li> <li>5. Кому противопоказаны диеты.</li> <li>6. Как Вы понимаете понятие «лечебный стол».</li> <li>7. Какие «лечебные столы» Вы знаете?</li> </ol> <p>Практическое задание:</p> <p>Составьте свою диету в зависимости от целей и двигательной активности, расписав на сколько она рассчитана. Обязательно укажите показания и противопоказания к диете. Подсчитайте общую сумму калорий за день.</p>
Владеть	способностью к рациональному выбору и реализации коррекционно-образовательных программ на основе личностно-ориентированного и индивидуально-дифференцированного	<p>Практические задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие биологически активные добавки Вы знаете?</li> <li>2. Какие спортивные добавки используют спортсмены в силовых видах спорта?</li> <li>3. Какие спортивные добавки используют спортсмены в видах спорта на выносливость?</li> <li>4. Что такое допинг?</li> <li>5. Какие добавки являются допингом, а какие нет?</li> </ol>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	подходов к лицам с ограниченными возможностями здоровья	
<b>ДПК-3 – готовность к использованию знаний в области нейрофизиологии и высшей нервной деятельности в профессиональной деятельности дефектолога</b>		
Знать	Обладать знаниями в области анатомии, физиологии и нейрофизиологии высшей нервной деятельности	<p>Перечень вопросов для подготовки к зачету:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Какие особенности пищеварения в тонком кишечнике Вы знаете?</li> <li>• Перечислите особенности всасывания в толстом кишечнике</li> <li>• Назовите основные возрастные характеристики усвояемости питательных веществ.</li> <li>• Назовите витамины, которые синтезируются в толстом кишечнике.</li> </ul>
Уметь	использовать знания в области нейрофизиологии и высшей нервной деятельности в профессиональной деятельности дефектолога	<p>Практические задания:</p> <p>Ответить на следующие вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раскрыть понятие «диетотерапия».</li> <li>2. Какие виды диет вы знаете?</li> <li>3. От каких индивидуальных особенностей зависит подбор диеты?</li> <li>4. Раскройте основные показания и противопоказания к данной диете.</li> <li>5. Кому противопоказаны диеты.</li> <li>6. Как Вы понимаете понятие «лечебный стол».</li> <li>7. Какие «лечебные столы» Вы знаете?</li> </ol> <p>Практическое задание:</p> <p>Составьте свою диету в зависимости от целей и двигательной активности, расписав на сколько она рассчитана. Обязательно укажите показания и противопоказания к диете. Подсчитайте общую сумму калорий за день.</p>
Владеть	готовность к использованию знаний в области нейрофизиологии и высшей нервной деятельности в профессиональной деятельности дефектолога	<p>Практические задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Физиологические аспекты пищеварения: особенности пищеварения в ротовой полости, желудке, кишечнике.</li> <li>2) Возрастные особенности всасывания основных продуктов питания, минералов и витаминов.</li> </ol> <p><b>Тестовое задание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие особенности тонкого кишечника вы знаете? <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Наличие системы гликокаликса</li> <li>b. Наличие дивертикулов</li> <li>c. Синтез витаминов</li> <li>d. Синтез белков</li> </ol> </li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>2.Какие особенности толстого кишечника вы знаете?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Наличие дивертикулов</li> <li>Синтез антител</li> <li>Наличие системы гликокаликса</li> <li>Синтез витаминов</li> </ol> <p>3.Какие витамины синтезируются в толстом кишечнике?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Группы В</li> <li>Группы А</li> <li>Жирорастворимые</li> <li>Водорастворимые</li> </ol> <p>4.Какие функции выполняет система ворсинок в тонком кишечнике?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Продвижение пищи по кишечнику и увеличение площади абсорбции</li> <li>Вызывают чувство насыщения</li> <li>Снижают количество холестерина</li> <li>Выводят токсические вещества</li> </ol> <p>5.Какие функции выполняет система дивертикулов в толстом кишечнике?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Синтез витаминов и всасывание воды</li> <li>Накапливание пищи</li> <li>Выводят токсические вещества</li> <li>Способствуют насыщению</li> </ol> <p>6.Какие витамины синтезируются в толстом кишечнике?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Витамины группы В</li> <li>Жирорастворимые витамины</li> <li>Водорастворимые витамины</li> <li>Витамины в толстом кишечнике не синтезируются</li> </ol> <p>7.В чем проявляется рефлекторная функция толстого кишечника?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>В рефлекторной связи дивертикулов с внутренними органами</li> <li>В рефлексах толстого кишечника на пищу</li> <li>Во влиянии двигательной нагрузки на переваривание пищи</li> <li>Влияние внешних факторов на пищеварение</li> </ol> <p>8.Существует ли связь усвояемости продуктов питания и возраста человека</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Существует</li> <li>Не существует</li> <li>Существует неусвояемость отдельных продуктов и с возрастом это не связано</li> <li>Все очень индивидуально</li> </ol> <p>9.Каким требованиям должен соответствовать пищевой рацион?</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>a. Рацион пищи должен быть сбалансирован</p> <p>b. Рацион должен содержать много белков</p> <p>c. Рацион должен состоять из трех приемов пищи</p> <p>d. В рационе должно быть много фруктов</p> <p>10. От чего зависит длительность нахождения пищи в желудке?</p> <p>a. От количества и качества принятой пищи</p> <p>b. От цвета продуктов</p> <p>c. От количества содержащихся в пище витаминов</p> <p>d. От длины тонкого кишечника</p> <p>11. Какие питательные вещества следует исключить или снизить количество в старшем и пожилом возрасте</p> <p>a. Белки и жиры</p> <p>b. Углеводы</p> <p>c. Витамины</p> <p>d. Минералы</p> <p>12. Какие питательные вещества обязательны в детском возрасте</p> <p>a. Белки</p> <p>b. Углеводы</p> <p>c. Жиры</p> <p>d. Углеводы и жиры</p> <p>13. Какие сочетания пищевых продуктов являются наиболее рациональными с точки зрения здорового питания?</p> <p>a. Сочетания жиров и овощей</p> <p>b. Сочетания углеводов и жиров</p> <p>c. Сочетания жиров и белков</p> <p>d. Сочетания углеводов и белков</p> <p>14. На сколько калорийность должна быть выше в загородных детских домах отдыха относительно городских?</p> <p>a. На 10%</p> <p>b. На 20%</p> <p>c. На 30%</p> <p>d. На 50%</p> <p>15. Что является профилактикой заболевания ЖКТ?</p> <p>a. Сбалансирование питание и достаточная двигательная активность</p> <p>b. Включение в рацион фруктов и овощей</p> <p>c. Употребления большого количества воды</p> <p>d. Использование диет</p>

**б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии**

## **оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Основы рационального питания» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме **зачета**.

Зачет по данной дисциплине проводится в форме итогового теста.

*Перечень вопросов для подготовки к зачету:*

1. Дать определение трофологии как науки
2. История развития гигиены питания в РФ.
3. Основоположники советской гигиены питания.
4. Видные деятели современной российской гигиены питания.
5. Какие особенности пищеварения в тонком кишечнике Вы знаете?
6. Перечислите особенности всасывания в толстом кишечнике
7. Как вы понимаете понятие «дивертикулы толстого кишечника»
8. Назовите основные возрастные характеристики усвояемости питательных веществ.
9. Назовите витамины, которые синтезируются в толстом кишечнике.
10. Что вы знаете о теории сбалансированного питания?
11. Дайте определение понятий «рациональное питание», «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии», «рациональные размеры потребления продуктов питания», «пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов».
12. Дайте обоснование нормы потребления энергии и основных пищевых веществ в суточном рационе в зависимости от физической нагрузки, пола, возраста, климата.
13. Из чего состоит примерный суточный набор продуктов питания?
14. Дать характеристику основных питательных веществ.
15. Какие методы оценки фактического питания в коллективах вы знаете?
16. Раскрыть понятие «калорийность рациона питания».
17. Что вы понимаете под понятиями «количественный и качественный состав пищи»?
18. Как зависит калорийность питания от возраста, пола и физической активности человека?
19. Рассчитайте затраты на суточную жизнедеятельность человека.
20. Как изменяется рацион питания в зависимости от времени года?
21. Раскройте особенности питания в старческом возрасте.
22. Раскройте особенности питания в дошкольном и школьном возрасте.
23. Как вы понимаете понятие «конституция человека» и как она влияет на составление рациона питания?
24. Раскрыть понятие «диетотерапия».
25. Какие виды диет вы знаете?
26. От каких индивидуальных особенностей зависит подбор диеты?
27. Раскройте основные показания и противопоказания к данной диете.
28. Кому противопоказаны диеты.
29. Как Вы понимаете понятие «лечебный стол».
30. Какие «лечебные столы» Вы знаете?

**Критерии обучения по дисциплине «Основы рационального питания»:**

– на оценку **«зачтено»** – студент должен знать базовые понятия дисциплины, знать физиологические механизмы переваривания и всасывания пищи, классификацию основных питательных веществ, роль в питании витаминов и минералов, уметь составлять рацион питания в зависимости от возраста, умственной и физической активности и в

соответствии с целями диетотерапии.

– на оценку «не зачтено» – студент не понимает сути базовых понятий дисциплины, не знает физиологические механизмы переваривания и всасывания пищи, классификацию основных питательных веществ, роль в питании витаминов и минералов, не умеет составлять рацион питания в зависимости от возраста, умственной и физической активности и в соответствии с целями диетотерапии.

## 8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### а) Основная литература:

1. Неретина Т. Г. Основы специальной педагогики [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Г. Неретина ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=2723.pdf&show=dcatalogues/1/1132044/2723.pdf&view=true> . - Макрообъект.

2. Яковлева, Л. А. Основы педиатрии : учебное пособие [для вузов] / Л. А. Яковлева, О. В. Пустовойтова ; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г. И. Носова. - Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2020. - 1 CD-ROM. - ISBN 978-5-9967-1854-2. - Загл. с титул. экрана. - URL : <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=4185.pdf&show=dcatalogues/1/1535679/4185.pdf&view=true> (дата обращения: 25.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

### б) Дополнительная литература:

Мицан, Е. Л. Технология физического развития дошкольников с ограниченными возможностями здоровья : учебно-методическое пособие / Е. Л. Мицан ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=2926.pdf&show=dcatalogues/1/1134556/2926.pdf&view=true> (дата обращения: 25.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

### в) Методические указания:

Л.Н.Санникова, Н.И.Левшина Промежуточная аттестация: система мониторинга качества образовательной деятельности обучающихся: методические рекомендации для обучающихся – Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. университета им.Г.И.Носова, 2019. -18 с. (25 шт. в библиотеке МГТУ).

### г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

#### Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017	11.10.2021 27.07.2018
MS Office 2007	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое	бессрочно

#### Интернет-ресурсы

1) Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) URL: [https://elibrary.ru/project\\_risc.asp](https://elibrary.ru/project_risc.asp)

- 2) Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС» <https://dlib.eastview.com/>
- 3) Поисковая система Академия Google (Google Scholar) URL: <https://scholar.google.ru/>
- 4) Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам URL: <http://window.edu.ru/>
- 5) Российская Государственная библиотека. Каталоги <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/>
- 6) Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp>
- 7) Университетская информационная система РОССИЯ <https://uisrussia.msu.ru>
- 8) Международная наукометрическая реферативная и полнотекстовая база данных научных изданий «Web of science» <http://webofscience.com>
- 9) Международная реферативная и полнотекстовая справочная база данных научных изданий «Scopus» <http://scopus.com>
- 10) Международная база полнотекстовых журналов Springer Journals <http://link.springer.com/>
- 11) Международная база справочных изданий по всем отраслям знаний SpringerReference <http://www.springer.com/references>

*Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья предоставляется доступ к электронным источникам, представленным в форме электронного документа в фонде научной библиотеки МГТУ или электронно-библиотечных системах. Доступ к печатным источникам возможен с помощью специальных технических и программных средств, имеющимся в научной библиотеке МГТУ.*

## **9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Доска, мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации.
Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, мультимедийный проектор, экран
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Шкафы для хранения учебно-методической документации, учебного оборудования и учебно-наглядных пособий.