

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:01:25

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)**

Концепция здорового питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

|                               |                                                                          |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Направление подготовки        | <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> |
| Направленность (профиль)      | <u>Технология и организация ресторанного дела</u>                        |
| Квалификация выпускника       | <u>бакалавр</u>                                                          |
| Форма обучения                | <u>заочная</u>                                                           |
| Год начала обучения           | <u>2021 г.</u>                                                           |
| Изучается в <u>3</u> семестре |                                                                          |

Пятигорск, 2021

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Концепция здорового питания» является: использование специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, определения направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Знакомство с программами и проектами, направленными на профилактику и лечение распространенных заболеваний, обусловленных нарушением питания;  
Знакомство с основными приоритетами в области улучшения питания.

Задачами освоения дисциплины «Концепция здорового питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности: Приобретение знаний и практических умений в области здорового питания; основы рационального, профилактического, здорового питания; федеральные и региональные программы в области здорового питания; значение основных пищевых нутриентов и их роли в области здорового питания; обеспеченности населения страны основными нутриентами.

Приобретение знаний и практических умений в области применения специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, определения направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Формировать способность использования в профессиональной деятельности нормативные правовые документы.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Концепция здорового питания» базовую часть дисциплин Б1.В.19, формируемую участниками образовательных отношений. Ее освоение происходит в 3 семестре.

## 3. Связь с предшествующими дисциплинами

Основы дегустации продуктов питания.

## 4. Связь с последующими дисциплинами

Физиология питания

## 5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

### 5.1. Наименование компетенций

| Код  | Формулировка:                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-5 | Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции |

### 5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

| Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций                                                                       | Формируемые компетенции |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | <b>ПК-5</b>             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Уметь:</b> определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                                                                        | <b>ПК-5</b> |
| <b>Владеть:</b> способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | <b>ПК-5</b> |

## 6. Объем учебной дисциплины/модуля

|                                  |         |       |        |
|----------------------------------|---------|-------|--------|
|                                  | Астр.   | часов |        |
| Объем занятий: Итого             | 81,0 ч. |       | 3 з.е. |
| В т.ч. аудиторных                | 6,0 ч.  |       |        |
| Из них:                          |         |       |        |
| Лекций                           | 3,0 ч.  |       |        |
| Практических занятий             | 3,0 ч.  |       |        |
| Самостоятельной работы           | 75,0 ч. |       |        |
| Зачет с оценкой <u>3</u> семестр |         |       |        |

## 7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества астрономических часов и видов занятий

### 7.1 Тематический план дисциплины

| №         | Раздел (тема) дисциплины                                                                           | Реализуемые компетенции | Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.) |                      |                     |                        | Самостоятельная работа, часов |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|
|           |                                                                                                    |                         | Лекции                                                        | Практические занятия | Лабораторные работы | Групповые консультации |                               |
| 3 семестр |                                                                                                    |                         |                                                               |                      |                     |                        |                               |
| 1.        | Тема 1. Принципы и организация здорового питания современного человека                             | ПК-5                    | 1,5                                                           |                      |                     |                        |                               |
| 2.        | Тема 2. Основные приоритеты в области улучшения питания.                                           | ПК-5                    | 1,5                                                           |                      |                     |                        |                               |
| 3.        | Тема 3. Роль питания в сохранении здоровья.                                                        | ПК-5                    |                                                               |                      |                     |                        |                               |
| 4.        | Тема 4. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи. | ПК-5                    |                                                               |                      |                     |                        |                               |
| 5.        | Тема 5. Правила здорового питания. Структура питания и основные показатели здоровья нации          | ПК-5                    |                                                               |                      |                     |                        |                               |
| 6         | Тема 6. Исследование характера индивидуального                                                     | ПК-5                    |                                                               | 1,5                  |                     |                        |                               |
| 7         | Тема 7. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.                 | ПК-5                    |                                                               | 1,5                  |                     |                        |                               |

|   |                                                                                                                                    |      |            |            |  |  |             |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|------------|--|--|-------------|
|   | Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа                                             |      |            |            |  |  |             |
| 8 | Тема 8. Направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции здорового питания | ПК-5 |            |            |  |  |             |
| 9 | Тема 9. Внедрение программы здорового питания Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания  | ПК-5 |            |            |  |  |             |
|   | <b>Итого за 3 семестр</b>                                                                                                          |      | <b>3,0</b> | <b>3,0</b> |  |  | <b>75,0</b> |
|   | <b>Итого</b>                                                                                                                       |      | <b>3,0</b> | <b>3,0</b> |  |  | <b>75,0</b> |

## 7.2 Наименование и содержание лекций

| № Темы           | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем часов (астр.) | Интерактивная форма проведения |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| <b>3 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |                                |
| 1                | Лекция 1. Принципы и организация здорового питания современного человека<br>Основные задачи подготовки специалистов в области здорового питания. Потребность в пищевых веществах и энергии – научная основа здорового питания Основные задачи подготовки специалистов в области здорового питания. Потребность в пищевых веществах и энергии – научная основа здорового питания | 1,5                 | Лекция-беседа                  |
| 2                | Лекция 2. Основные приоритеты в области улучшения питания.<br>Характеристика концепции здорового питания.<br>Характеристика функциональных ингредиентов в организации здорового питания.                                                                                                                                                                                        | 1,5                 |                                |
|                  | <b>Итого за 3 семестр</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |                                |
|                  | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>3,0</b>          | <b>1,5</b>                     |

## 7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

## 7.4 Наименование практических занятий

| № Темы дисциплины | Наименование тем практических работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Объем часов (астр.) | Интерактивная форма проведения |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| <b>3 семестр</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                     |                                |
| 6                 | Практическая работа № 5.<br>Исследование характера индивидуального питания.<br>Учебные цели: Приобрести практические навыки при исследовании индивидуального характера питания. Выполнить анализ индивидуального потребления продуктов питания. Ознакомиться с различными методами изучения фактического потребления пищи. Приобрести навыки проведения индивидуальной оценки фактического питания населения. | 1,5                 |                                |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |  |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 7                         | Практическая работа № 7.<br>Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа<br>Учебные цели: Ознакомится с методическими основами составления рационов здорового питания с учетом объема потребительской корзины для жителей Северо – Кавказского федерального округа Российской Федерации. Научить составлять суточные рационы в соответствии с физиологическими нормами питания. Развитие у студентов социально-личностных качеств, способствующих их творческой активности | 1,5        |  |
| <b>Итого за 3 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>3,0</b> |  |
| <b>Итого</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |  |

### 7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

| Коды реализуемых компетенций | Вид деятельности студентов                                                   | Итоговый продукт самостоятельной работы | Средства и технологии оценки | Объем часов, в том числе (астр.) |                                    |       |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-------|
|                              |                                                                              |                                         |                              | СРС                              | Контактная работа с преподавателем | Всего |
| 3 семестр                    |                                                                              |                                         |                              |                                  |                                    |       |
| ПК-5                         | Подготовка к занятиям                                                        | Конспект                                | Собеседование                | 1,6                              | 0,2                                | 1,8   |
| ПК-5                         | Выполнение курсовой работы                                                   | Курсовой работы                         | Собеседование                | 19,8                             | 2,2                                | 22    |
| ПК-5                         | Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 9 | Конспект                                | Собеседование                | 46,08                            | 5,12                               | 51,2  |
| Итого за 3 семестр           |                                                                              |                                         |                              | 67,48                            | 7,52                               | 75    |
| Итого                        |                                                                              |                                         |                              | 67,48                            | 7,52                               | 75    |

## 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине

### 8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

| Код оцениваемой компетенции | Этап формирования компетенции (№ темы) | Средства и технологии оценки                                                                | Вид контроля, аттестация | Тип контроля (устный, письменный) | Наименование оценочного средства |
|-----------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| <b>ПК-5</b>                 | № 1-9                                  | Подготовка к лекционным занятиям, собеседование                                             | текущий                  | устный                            | Вопросы для собеседования        |
|                             | № 1 -9                                 | Подготовка к занятиям, собеседование                                                        | текущий                  | устный                            | Вопросы для собеседования        |
|                             | № 1-9                                  | Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 – 9, собеседование | текущий                  | устный                            | Вопросы для собеседования        |
|                             | № 6                                    | Выполнение курсовой работы                                                                  | текущий                  | устный                            | Курсовая работа                  |

## 8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Уровни сформированности | Индикаторы                                                                                                                                                                                                                                                            | Дескрипторы                                                            |                                                                             |                                                                                                  |                                                                        |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 балла                                                                | 3 балла                                                                     | 4 балла                                                                                          | 5 баллов                                                               |
| ПК-5                    |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  |                                                                        |
| Базовый                 | <b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания, направления развития технологий производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                             | Не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки.        | Не в полном объеме знает технологию                                         | Достаточные знания материала                                                                     |                                                                        |
|                         | <b>Уметь:</b> определять направления развития технологий производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                                                             | Не справляется с решением практических задач                           | Испытывает трудности при решении практических задач                         | Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач                       |                                                                        |
|                         | <b>Владеть:</b> способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологий производства продуктов питания, направления развития технологий производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов | Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки | На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов |                                                                        |
| Повышенный              | <b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания, направления развития технологий производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                             |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  | Глубокие знания материала, умение использовать для практической работы |
|                         | <b>Уметь:</b> определять направления развития технологий производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                                                             |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  | Свободно справляется с решением практических задач                     |
|                         | <b>Владеть:</b> способностью применять специализированные и                                                                                                                                                                                                           |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  | Владеет навыками проведения анализа                                    |

|                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---------------------------|
| профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологий производства продуктов питания, определять направления развития технологий пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции |  |  |  | информационных источников |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---------------------------|

#### **Описание шкалы оценивания**

Рейтинговая оценка знаний студента не предусмотрена.

#### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация в форме **курсовой работы** и дифференцированного зачета.

### **8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедура зачета с оценкой как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

### **8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине, в следующих формах: в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Допуск к практическим работам по дисциплине «Концепция здорового питания» происходит при наличии у обучающихся печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада обучающихся по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов обучающийся получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы - отчетов по лабораторным работам приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Концепция здорового питания».

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды

самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации

| №<br>п/п                            | Виды самостоятельной работы                                                                                                                                               | Рекомендуемые источники информации (№ источника) |                    |                  |                      |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------|------------------|----------------------|
|                                     |                                                                                                                                                                           | Основная                                         | Дополнит<br>ельная | Методиче<br>ская | Интернет<br>-ресурсы |
| Самостоятельное изучение литературы |                                                                                                                                                                           |                                                  |                    |                  |                      |
| 1.                                  | Тема 1. Принципы и организация здорового питания современного человека                                                                                                    | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |
| 2.                                  | Тема 2. Основные приоритеты в области улучшения питания.                                                                                                                  | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |
| 3.                                  | Тема 3. Роль питания в сохранении здоровья.                                                                                                                               | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |
| 4.                                  | Тема 4. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.                                                                        | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |
| 5.                                  | Тема 5. Правила здорового питания. Структура питания и основные показатели здоровья нации                                                                                 | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |
| 6.                                  | Тема 6. Исследование характера индивидуального                                                                                                                            | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |
| 7.                                  | Тема 7. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |
| 8.                                  | Тема 8. Направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции здорового питания                                        | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |
| 9.                                  | Тема 9. Внедрение программы здорового питания Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания                                         | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |
| 2. Подготовка к занятиям            |                                                                                                                                                                           |                                                  |                    |                  |                      |
| 8                                   | Практические работы № 1,2 Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов                                                                                | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |
|                                     | Выполнение курсовой работы                                                                                                                                                |                                                  |                    |                  |                      |
|                                     | По итвержденной тематике                                                                                                                                                  | 1,2                                              | 1,2                | 1,2              | 1-6                  |

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1.Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушный. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.



2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.

#### **10.1.2. Перечень дополнительной литературы**

1. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 452 с.

2. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Министерство сельского хозяйства РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Агрус, 2014. - 79 с

#### **10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

1. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Концепция здорового питания»

2. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Концепция здорового питания»

#### **10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru) - «Университетская библиотека онлайн» Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа»

2. Электронно-библиотечная система IPRbooks ООО «Ай Пи Эр Медиа

3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - доступ к материалам в электронной форме <http://biblioclub.ru>

4. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

5. Каталог образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt>

6. Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: <http://n-t.ru/>

### **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем**

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных материалов. На практических занятиях студенты демонстрируют работу, выполненную в самостоятельные часы.

#### ***Информационные справочные системы:***

*Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:*

- КонсультантПлюс - [subscribers@subscribers3.consultant.ru](mailto:subscribers@subscribers3.consultant.ru)

- Росстат – [www.gks.ru](http://www.gks.ru);

- международная реферативная база данных – [www.scopus.com](http://www.scopus.com);

- электронно - библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru) ;

- электронно - библиотечная система «Лань» – [e.lanbook.com](http://e.lanbook.com);

- научная электронная библиотека e-Library – [elibrary.ru](http://elibrary.ru)

#### ***Программное обеспечение***

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

MicrosoftOfficeStandard 2013

2. Операционная система: Microsoft Windows 8, 10

## **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекционные занятия                                          | Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, доска. Учебно – наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочих программам дисциплин. |
| Практические занятия                                        | Аудитории для практических занятий укомплектованы необходимым оборудованием для проведения работ, учебной мебелью; учебно-наглядными пособиями                                                                                                                                                              |
| Групповые и индивидуальные консультации<br>Текущий контроль | Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения                                                                                                                                                                                                                   |
| Промежуточная аттестация                                    | Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Самостоятельная работа                                      | Помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации                                                                                                                               |

## **13. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.