

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«26» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
дисциплины**

**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

---

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из  
растительного сырья**

---

(код и наименование специальности)

---

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

---

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Разработчик

\_\_\_\_\_

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

.Тихонов М.С

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

\_\_\_\_\_

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

\_\_\_\_\_

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

## 1. Цели и задачи дисциплины

1. Целями освоения дисциплины «Физическая культура» являются подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в **области**: работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий

Выпускник должен обладать **следующими видами деятельности**:

- размножение и выращивание дрожжей.
- приготовление теста.
- разделка теста.
- термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- укладка и упаковка готовой продукции.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данного междисциплинарного курса являются:**

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен

**уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

**знать:** о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  
основы здорового образа жизни.

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
			Знания: Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
2	ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
			Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба,	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

		хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания: Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
2	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
3	ПК 2.3	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
4	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.

### 3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части цикла «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины» и изучается в 1,2 семестрах.

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет \_\_54\_\_ ак. ч.

Виды учебной работы	Всего часов	1 семестр	2 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	54	28	26
<b>Контактная работа</b> в т.ч. теоретические занятия:	-	-	-
Практические занятия (ПЗ)	48	21	17
Лекции	2	2	-
<b>Вид аттестации</b>		<b>Диф.Зачёт</b>	<b>Диф.Зачёт</b>
<i>Самостоятельная работа:</i>	4	2	2
Аэробика.	2	1	1
Подготовка реферата.	2	1	1

**5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	Лёгкая атлетика	Техника бега с низкого старта; совершенствование техники бега на короткие дистанции. Совершенствование техники на средние дистанции силовая подготовка. Совершенствование техники бега с низкого старта. Прыжковая подготовка. Техника бега на средние дистанции. Техника бега на длинные дистанции. Прыжковая подготовка. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Азробика. Атлетическая гимнастика. Ритмическая гимнастика.	20
2	Лыжная подготовка	Техника безопасности по лыжной подготовке; изучение техники попеременного двухшажного хода. Изучение техники одновременных ходов; преодоление подъёмов и спусков; совершенствование техники одношажного хода. Изучение техники бесшажного хода. Изучение техники спуска. Изучение техники конькового хода. Кросс по пересечённой местности с элементами спортивного ориентирования.	14
3	Спортивные игры	Волейбол, баскетбол. Правила игры в баскетбол и волейбол. Техника передачи мяча и остановки мяча в парах. Изучение техники верхней и нижней подачи. Изучение техники броска с различных дистанций. Изучение техники ведения мяча. Двусторонние игры по баскетболу и волейболу. Сов-ние командно-технических приёмов национальных видах спорта.	20

**5.2 Разделы дисциплины и виды занятий**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции час	ПЗ, Час	ЛР, Час	СРС, час
1	Лёгкая атлетика	-	20	-	-
2	Лыжная подготовка	2	12	-	2
3	Спортивные игры	-	20	-	2

**5.2.1 Лекции**

Не предусмотрены

**5.2.2 Практические занятия**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, Час
1	Легкая атлетика	Вводное занятие. Техника безопасности.	4
		Экспресс-тест: 100 м, 400 м, прыжки в длину. Техника бега с высокого старта.	4
		Техника прыжка в длину «согнув ноги» Кроссовая подготовка.	4

		Техника бега с низкого старта. Совершенствование техник на короткие дистанции.	2
		Совершенствование техники на средние дистанции.	2
		Сдача контрольного норматива: девушки –500 м, юноши – 1000 м	2
		Техника бега с высокого старта.	2
2	Лыжная подготовка	Изучение техники попеременного двухшажного хода.	4
		Упражнения на склонах.	4
		Изучение техники подъёма.	2
		Совершенствование техники одношажного хода.	2
		Работа рук и ног при одношажном ходе.	2
3	Спортивные игры	Правила игры в баскетбол.	4
		Техника ведения мяча.	4
		Техника ведения мяча спиной вперед. Двусторонняя игра.	2
		Прыжковая подготовка. Изучение броска.	2
		Техника приема мяча в парах.	2
		Техника штрафных бросков. Техника ведения в 2 шага с броском в корзину.	2
		Совершенствование техники приема мяча в парах.	2
		Сдача контрольного норматива по баскетболу.	2

### 5.2.3 Лабораторный практикум

*не предусмотрен*

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Лёгкая атлетика	Аэробика. Атлетическая гимнастика. Ритмическая гимнастика.	-
2	Лыжная подготовка	Подготовка реферата. Кросс по пересеченной	2

		местности с элементами спортивного ориентирования.	
3	Спортивные игры	Подготовка реферата. Совершенствование командно-технических приемов	2

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### 6.1. Основная литература

1. Волков, И.П. Теория и методика обучения в избранном виде спорта: пособие / И.П. Волков. - Минск: РИПО, 2019. - 196 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463697>
2. Егорова, С.А. Лечебная физкультура и массаж: учебное пособие/ С.А.Егорова, Л.В.Белова, В.Г.Петрякова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северокавказский федеральный университет». – Ставрополь: СКФУ, 2020. - 258 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457233>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Новиков А.А. Основы спортивного мастерства: монография— М.: Советский спорт, 2021. — 256 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=210472>
2. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие: в 2-х ч./ Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта; сост. А.Н. Приешкина. -Омск: Издательство СибГУФК, 2021. -Ч.1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. -111 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277323>

### 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы.

Калугин, С. Л., Тихонов, М. С., Платонов Э. В. Физическая культура: методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальностям 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»; ВГУИТ, Факультет среднего профессионального образования. - Воронеж: ВГУИТ, 2020. - 20 с. <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/3817>

### 6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебного предмета

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsuet.ru/megapro/web">http://biblos.vsuet.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ	<a href="https://education.vsuet.ru/">https://education.vsuet.ru/</a>

### 6.5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы.

Калугин, С. Л., Тихонов, М. С., Платонов Э. В. Физическая культура: методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальностям 19.01.04 «Пекарь»; ВГУИТ, Факультет среднего профессионального образования. - Воронеж: ВГУИТ, 2021. - 20 с. <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/3817>

### 6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочные) системы;

- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice);
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet.

### 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

<p>Спортивный зал (ауд.44) 2 раздевалки, 2 душевые, тренажерный зал,</p> <p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.</p>	<p>Спортивное оборудование: баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки; оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений); оборудование для занятий аэробикой (скакалки, гимнастические коврики); гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метания; спортивный комплекс тренажер «Здоровье»; музыкальный центр Panasonic, выносные колонки Dialogw-204 Cherry 50w, микрофон; мультимедиа проектор SANYOPLC –XU 50 - 1 шт.; экран переносной – 1 шт.; ноутбукASUSK 73 E15-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000– 1 шт.; электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.</p> <p>Элементы полосы препятствия (лабиринт ГТО, разрушенная лестница ГТО, брусья Т-23м, шведская стенка с турниками)</p>
--	---

### Аудитория для самостоятельной работы студентов:

<p>Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)</p>	<p>Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; НоутбукASUSK 73 E15-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.</p>	<p>Альт Образование 9 + LibreOffice</p>
--	---	---

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:



Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

## 8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

**8.2** Для каждого результата обучения по дисциплине определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

## 9. Занятия, проводимые в активных и интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид занятий (лекции, практические, лабораторные)	Вид активной и интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час.
1	Лёгкая атлетика	практика	работа в группах	20
2	Лыжная подготовка	практика	работа в группах	14
3	Спортивные игры	практика	работа в группах	20

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**Перечень компетенций с указанием этапов их формирования**

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
			Знания: Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
2	ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
			Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
			Знания: Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
2	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
			Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
3	ПК 2.3	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
			Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
4	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
			Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.

## 2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Лёгкая атлетика	ОК 4	<i>Нормативы</i>	1-5, 10	Время, метраж
		ОК 8	<i>Реферат</i>	1-10	Уровневая шкала
2	Лыжная подготовка	ОК 4	<i>Нормативы</i>	12	Время
		ОК 8	<i>Реферат</i>	11-20	Уровневая шкала
3	Спортивные игры	ОК 4	<i>Нормативы</i>	6-9, 11, 13-14	Время
		ОК 8	<i>Реферат</i>	21-30	Уровневая шкала

- **Оценочные средства для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)**

(типовые контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины)

### КОНТРОЛЬНЫЕ НОРМАТИВЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ

	Оценки					
	Юноши			Девушки		
Вид упражнений	5	4	3	5	4	3
Бег 100м. сек	13,2	13,8	14,5	16,0	16,5	17
Бег 500м. мин.сек	-	-	-	1,50	2,00	2,
Бег 1000 м, мин.сек	3,20	3,30	3,40	-	-	-
Бег 3000м.мин.сек.	12,0	12,3	13,1	-	-	-
Метание гранаты 500 г.м	-	-	-	20	18	15
700 г.м	40	35	30	-	-	-
Прыжки в длину с разбега,м	4,50	4,30	4,10	3,40	3,20	3,
Подтягивание из виса, раз	14	11	9	-	-	-
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа, раз	30	25	20	12	10	8
Поднимание туловища из положения лежа на спине, раз в мин.	45	40	35	35	30	25
Поднимание прямых ног из виса, раз	20	15	10	15	12	8
Прыжок в длину с места, м	2,50	2,30	2,10	2,00	1,80	1,
Приседание на одной ноге, раз	20	15	10	12	10	8
Плавание 50 м,мин.сек	40	45	50	54	1,03	1,

Туристический поход однодневный на 20 км						
Бег на лыжах, мин.сек 3 км	-	-	-	18,0 0	19,30	22 0
5 км	25,3	26,3	28,3	34,3	36,00	38 0
10км	57,0	59,0	60,0	-	-	90
Марш бросок, мин. 3 км	-	-	-	19	21	23
6 км	30	32	34	-	-	-
Тесты по ППФП						
Прыжки через скакалку за 1 мин,раз	-	-	-	120	110	90

#### Примерные темы для рефератов.

№ задания	Формулировка темы
1	Методика эффективных и экономичных способов владения жизненно важными умениями и навыками (ходьба, передвижение на лыжах, плавание).
2	Простейшие методики оценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции.
3	Методика составления программ физического воспитания
4	Основы методики самомассажа.
5	Методика составления и проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями с гигиенической и тренировочной направленностью.
6	Методика корректирующей гимнастики.
7	Методика организации и проведения туристического похода.
8	Методика оценки и коррекции телосложения.
9	Методы контроля за функциональным состоянием организма.
10	Методы контроля за состоянием здоровья и физическим развитием (стандарты, индексы, формулы).
11	Методика индивидуального подхода к направленному развитию физических качеств.
12	Основы методики судейства по избранному виду спорта.
13	Методика проведения разминки в учебно-тренировочном занятии.
14	Методы регулирования психоэмоционального состояния.
15	Методы релаксации в процессе занятий физическими упражнениями и спортом.
16	Методика проведения производственной гимнастики в заданных условиях.
17	Методика самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки.

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 – 2015 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 – 2012 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями ...*(перечислить если имеются в наличии)*.

### **5. Критерии оценивания реферата.**

Работа не допускается к зачету, если не носит самостоятельного характера и не соответствует требованиям, изложенным в данных методических указаниях. Обязателен самостоятельный подбор и изучение научной литературы и иной информации по избранной теме (от 5 до 10 источников).

- оценка «отлично» выставляется, если реферат подробно раскрывает заявленную тему, автор подбирает основной фактографический и биографический материал, соответствующий данной проблематике, в конце реферата приведены выводы по исследованию;
- оценка «хорошо», если обучающийся раскрыл тему реферата не полностью, были допущены несколько фактических ошибок;
- оценка «удовлетворительно», если обучающийся допустил несколько ошибок, не изучил достаточное количество научной литературы и иной информации по избранной теме;
- оценка «неудовлетворительно», если обучающийся совершенно не раскрыл тему реферата и не сделал заключительных выводов по работе.