



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
Республики Крым  
«Крымский инженерно-педагогический университет имени Февзи Якубова»  
(ГБОУВО РК КИПУ имени Февзи Якубова)**

**Кафедра дошкольного образования и педагогики**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_ Л.И. Аббасова

02 апреля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Э.А. Рамазанова

02 апреля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.02.01 «Организация медицинского обслуживания и питания в ДОО»**

направление подготовки 44.04.01 Педагогическое образование  
магистерская программа «Управление дошкольным образованием»

факультет психологии и педагогического образования

Симферополь, 2026

Рабочая программа дисциплины Б1.В.02.01 «Организация медицинского обслуживания и питания в ДОО» для магистров направления подготовки 44.04.01 Педагогическое образование. Магистерская программа «Управление дошкольным образованием» составлена на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 № 126.

Составитель  
рабочей программы \_\_\_\_\_ О.Ю. Бутвина  
подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры дошкольного образования и педагогики  
от 03 марта 2026 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Э.А. Рамазанова  
подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании УМК факультета психологии и педагогического образования  
от 02 апреля 2026 г., протокол № 7

Председатель УМК \_\_\_\_\_ Л.И. Аббасова  
подпись

**1.Рабочая программа дисциплины Б1.В.02.01 «Организация медицинского обслуживания и питания в ДОО» для магистратуры направления подготовки 44.04.01 Педагогическое образование, магистерская программа «Управление дошкольным образование» .**

**2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

**2.1. Цель и задачи изучения дисциплины (модуля)**

***Цель дисциплины (модуля):***

– формирование у студентов целостного представления о Санитарно-эпидемиологических требованиях к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций; научить планировать и проводить мероприятия, направленные на укрепление здоровья ребенка и его физическое развитие. Изучение обучающимися теоретических основ организации питания в дошкольных образовательных учреждениях и средствах его обеспечения, приобретение знаний и развитие компетенций, необходимых для реализации санитарных правил и норм при организации питания детей в ДОО.

***Учебные задачи дисциплины (модуля):***

- Обучать организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- Учить осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- Учить планировать мероприятия, направленные на укрепление здоровья ребенка и его физическое развитие.
- Познакомить магистров с требованиями обеспечения детей питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии; соблюдения принципов щадящего рационального и сбалансированного питания;
- Формировать умение обеспечение гарантированного качества питания и безопасности пищевых продуктов, используемых в питании;
- Формировать навыки предупреждения среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Формировать представления о сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Знакомить с «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области дошкольного образования на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов.
- Учить оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений.

## **2.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины Б1.В.02.01 «Организация медицинского обслуживания и питания в ДОО» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

ПК-3 - Способен исследовать, организовывать и оценивать управленческий процесс с использованием инновационных технологий менеджмента, соответствующих общим и специфическим закономерностям развития управляемой системы

В результате изучения дисциплины магистрант должен:

### **Знать:**

- методы критического анализа и оценки проблемных ситуаций на основе системного подхода; основные принципы критического анализа; способы поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации (УК-1.1);
- особенности организации образовательного процесса и методов управления образовательной организацией на соответствующем уровне образования (ПК-3.1);

### **Уметь:**

- анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; осуществлять поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации; определять стратегию достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности (УК-1.2);
- работать в команде, использовать комплекс методов анализа организационно- управленческой деятельности на соответствующем уровне образования (ПК-3.2);

### **Владеть:**

- навыками критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода и определения стратегии действий для достижения поставленной цели (УК-1.3);
- приемами и инструментарием экспертизы локальных актов образовательной организации, обеспечивающих реализацию деятельности коллегиальных органов управления, способен осуществлять их оценку (ПК-3.3).

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина Б1.В.02.01 «Организация медицинского обслуживания и питания в ДОО» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений и входит в модуль "Управление и координация в дошкольном образовании" учебного плана.

### 4. Объем дисциплины (модуля)

(в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся)

Семестр	Общее кол-во часов	кол-во зач. единиц	Контактные часы						СР	Контроль (время на контроль)
			Всего	лек	лаб. зан.	практ. т.зан.	сем. зан.	ИЗ		
2	108	3	32	12		20			76	За
Итого по ОФО	108	3	32	12		20			76	
3	108	3	16	6		10			88	За (4 ч.)
Итого по ЗФО	108	3	16	6		10			88	4

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

Наименование тем (разделов, модулей)	Количество часов														Форма текущего контроля	
	очная форма							заочная форма								
	Всего	в том числе						Всего	в том числе							
л		лаб	пр	сем	ИЗ	СР	л		лаб	пр	сем	ИЗ	СР			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>Раздел 1. Организация медицинского обслуживания в ДОУ</b>																
Тема 1. Введение в предмет	8	2					6	8							8	реферат; тестовый контроль; контрольная работа

Тема 2. Нормативно-правовое обеспечение организации медицинского обслуживания в ДОУ.	10	2		2			6	10	2				8	реферат; тестовый контроль; контрольная работа
Тема 3. Способы получения объективной информации о состоянии и здоровье детей.	10			2			8	12	2		2		8	реферат; тестовый контроль; контрольная работа
Тема 4. Санитарно-эпидемиологический режим в ДОУ	12	2		2			8	10			2		8	реферат; тестовый контроль; контрольная работа
<b>Раздел 2. Питание детей раннего и дошкольного возраста</b>														
Тема 5. Рациональное питание и развитие детей	12	2		2			8	10	2				8	реферат; тестовый контроль; контрольная работа
Тема 6. Функциональные особенности органов пищеварения у детей дошкольного возраста	10			2			8	8					8	реферат; тестовый контроль; контрольная работа
Тема 7. Продукты для детского питания.	10			2			8	12			2		10	реферат; тестовый контроль; контрольная работа
Тема 8. Вскармливание детей первого года жизни	12	2		2			8	10					10	реферат; тестовый контроль; контрольная работа
Тема 9. Питание детей 3-7 лет	12			4			8	12			2		10	реферат; тестовый контроль; контрольная работа
Тема 10. Нормативные документы в области организации питания в ДОУ	12	2		2			8	12			2		10	реферат; тестовый контроль; контрольная работа

Всего часов за 2 /3 семестр	108	12		20			76	104	6		10			88	
Форма промеж. контроля	Зачет						Зачет - 4 ч.								
<b>Всего часов дисциплине</b>	108	12		20			76	104	6		10			88	
часов на контроль							4								

### 5. 1. Тематический план лекций

№ лекц	Тема занятия и вопросы лекции	Форма проведения (актив., интерак.)	Количество часов	
			ОФО	ЗФО
1.	Тема 1. Введение в предмет <i>Основные вопросы:</i> 1. Цели, задачи курса. 2. Место дисциплины в структуре ОПОП. 3. Формируемые компетенции.	Интеракт.	2	
2.	Тема 2. Нормативно-правовое обеспечение организации медицинского обслуживания в ДООУ.  <i>Основные вопросы:</i> 1. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. N 26 г. Москва 2. "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"" 3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовление и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079 – 01);	Интеракт.	2	2
3.	Тема 3. Способы получения объективной информации о состоянии и здоровье детей.  <i>Основные вопросы:</i>	Интеракт.		2

	<p>1. Планировка и оснащение групповых комнат, соответствие гигиеническим нормам и требованиям;</p> <p>2. Специализированные помещения для занятий с детьми.</p> <p>3. Питьевой, световой и воздушный режимы в ДОУ.</p> <p>4. Гигиенические требования к режиму дня.</p>			
4.	<p>Тема 4. Санитарно-эпидемиологический режим в ДОУ</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Питание и основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода.</p> <p>2. Особенности их обмена в организме. Суточная потребность детей в белках, жирах, углеводах, минеральных веществах и витаминах.</p>	Интеракт.	2	
5.	<p>Тема 5. Рациональное питание и развитие детей</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Нормативно-методические документы: действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДОУ;</p> <p>2. Документация по бюджетному учету. Меню-требования.</p> <p>3. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, Документы подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты.</p>	Интеракт.	2	2
6.	<p>Тема 8. Вскармливание детей первого года жизни</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p>	Интеракт.	2	

	Влияние грудного вскармливания на развитие и здоровье Питание детей с особыми пищевыми потребностями			
7.	Тема 10. Нормативные документы в области организации питания в ДОУ <i>Основные вопросы:</i> 1. Законы и приказы. 2. Локальные акты и пр.	Интеракт.	2	
	<b>Итого</b>		<b>12</b>	<b>6</b>

### 5. 2. Темы практических занятий

№ занятия	Наименование практического занятия	Форма проведения (актив., интерак.)	Количество часов	
			ОФО	ЗФО
1.	Тема 2. Нормативно-правовое обеспечение организации медицинского обслуживания в ДОУ.  <i>Основные вопросы:</i> 1. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. N 26 г. Москва  2. "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"" 3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовление и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079 – 01);	Интеракт.	2	
2.	Тема 3. Способы получения объективной информации о состоянии и здоровье детей.  <i>Основные вопросы:</i>	Интеракт.	2	2

	<p>1. Планировка и оснащение групповых комнат, соответствие гигиеническим нормам и требованиям;</p> <p>2. Специализированные помещения для занятий с детьми.</p> <p>3. Питьевой, световой и воздушный режимы в ДОУ.</p> <p>4. Гигиенические требования к режиму дня.</p>			
3.	<p>Тема 4. Санитарно-эпидемиологический режим в ДОУ</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Питание и основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода.</p> <p>2. Особенности их обмена в организме. Суточная потребность детей в белках, жирах, углеводах, минеральных веществах и витаминах.</p>	Интеракт.	2	2
4.	<p>Тема 5. Рациональное питание и развитие детей</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Нормативно-методические документы: действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДОУ;</p> <p>2. Документация по бюджетному учету. Меню-требования.</p> <p>3. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, Документы подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты.</p>	Интеракт.	2	
5.	<p>Тема 6. Функциональные особенности органов пищеварения у детей дошкольного возраста</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Функциональные особенности органов пищеварения у детей дошкольного возраста.</p>	Интеракт.	2	

	<p>2. Печень и поджелудочная железа детей дошкольного возраста.</p> <p>3. Особенности строения и функционирования кишечника.</p> <p>4. Особенности пищеварения в желудке.</p>			
6.	<p>Тема 7. Продукты для детского питания.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>Общие методы и принципы оценки эффективности питания</p> <p>Характеристика и пищевая ценность рыбных и овощных блюд для детского питания.</p> <p>Характеристика и пищевая ценность молочных и мясных продуктов для детского питания.</p>	Интеракт.	2	2
7.	<p>Тема 8. Вскармливание детей первого года жизни</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>Вскармливание детей первого года жизни.</p> <p>Естественное вскармливание.</p> <p>Смешанное и искусственное вскармливание.</p>	Интеракт.	2	
8.	<p>Тема 9. Питание детей 3-7 лет</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>Потребность детей в основных пищевых веществах.</p> <p>Сезонные фрукты в питании дошкольников.</p> <p>Специализированные мясные продукты для детского питания.</p> <p>Особенности организации питания детей в осенний и весенний период.</p>	Интеракт.	4	2
9.	<p>Тема 10. Нормативные документы в области организации питания в ДООУ</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>Санитарный режим пищевого блока.</p> <p>Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (Сан ПиН 2.4.1.3049-13).</p> <p>Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока(Сан ПиН 2.4.1.3049-13).</p>	Интеракт.	2	2

<b>Итого</b>				
--------------	--	--	--	--

### 5.3. Темы семинарских занятий

(не предусмотрены учебным планом)

### 5.4. Перечень лабораторных работ

(не предусмотрено учебным планом)

### 5.5. Темы индивидуальных занятий

(не предусмотрено учебным планом)

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа по данной дисциплине включает такие формы работы как: работа с базовым конспектом; подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной работе; подготовка к зачету.

### 6.1. Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине (модулю)

№	Наименование тем и вопросы, выносимые на самостоятельную работу	Форма СР	Кол-во часов	
			ОФО	ЗФО
1	Тема 1. Введение в предмет Основные вопросы: Мониторинг состояния здоровья детей. Санитарно-эпидемиологический режим в ДОУ.	подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной	6	8
2	Тема 2. Нормативно-правовое обеспечение организации медицинского обслуживания в ДОУ.  Основные вопросы: Нормативно-методические документы: действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДОУ	подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной работе	6	8
3	Тема 3. Способы получения объективной информации о состоянии и здоровье детей. Основные вопросы:	подготовка к тестовому контролю; подготовка	8	8

	Технические документы: техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов)	реферата; подготовка к контрольной работе		
4	Тема 4. Санитарно-эпидемиологический режим в ДОО Основные вопросы: Технические документы: техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов)	подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной работе	8	8
5	Тема 5. Рациональное питание и развитие детей Основные вопросы: Питание и основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода. Особенности их обмена в организме. Суточная потребность детей в белках, жирах, углеводах, минеральных веществах и витаминах.	подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной работе	8	8
6	Тема 6. Функциональные особенности органов пищеварения у детей дошкольного возраста Основные вопросы: Питание детей и основные пищевые вещества Физиологические особенности органов пищеварения у детей дошкольного возраста. Оценка эффективности питания. Продукты для детского питания	подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной работе	8	8
7	Тема 7. Продукты для детского питания. Основные вопросы: Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях (Сан ПиН 2.4.1.3049-13).	подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной работе	8	10

	Пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей (Сан ПиН 2.4.1.3049-13).			
8	Тема 8. Вскармливание детей первого года жизни  Основные вопросы: Расчеты питания. Методика вскармливания детей.	подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной работе	8	10
9	Тема 9. Питание детей 3-7 лет  Основные вопросы: Потребность детей в основных пищевых веществах.  Режим питания. Составление меню раскладок	подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной работе	8	10
10	Тема 10. Нормативные документы в области организации питания в ДОО  Основные вопросы: Нормативно-методические документы: действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДОО; Технические документы: техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов)	подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной работе	8	10
	<b>Итого</b>		<b>76</b>	<b>88</b>

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Дескрипторы	Компетенции	Оценочные средства
<b>УК-1</b>		

<b>Знать</b>	методы критического анализа и оценки проблемных ситуаций на основе системного подхода; основные принципы критического анализа; способы поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации (УК-1.1)	реферат
<b>Уметь</b>	анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; осуществлять поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации; определять стратегию достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности (УК-1.2)	тестовый контроль; контрольная работа
<b>Владеть</b>	навыками критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода и определения стратегии действий для достижения поставленной цели (УК-1.3)	зачет
<b>ПК-3</b>		
<b>Знать</b>	особенности организации образовательного процесса и методов управления образовательной организацией на соответствующем уровне образования (ПК-3.1)	реферат
<b>Уметь</b>	работать в команде, использовать комплекс методов анализа организационно- управленческой деятельности на соответствующем уровне образования (ПК-3.2)	тестовый контроль; контрольная работа
<b>Владеть</b>	приемами и инструментарием экспертизы локальных актов образовательной организации, обеспечивающих реализацию деятельности коллегиальных органов управления, способен осуществлять их оценку (ПК-3.3).	зачет

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

Оценочные средства	Уровни сформированности компетенции			
	Компетентность несформирована	Базовый уровень компетентности	Достаточный уровень компетентности	Высокий уровень компетентности

тестовый контроль	1-59% правильных ответов	60 -69% правильных ответов	70-89% правильных ответов	90-100% правильных ответов
реферат	Материал не структурирован без учета специфики проблемы	Материал слабо структурирован, не связан с ранее изученным, не выделены существенные признаки проблемы.	Материал структурирован, оформлен согласно требованиям, однако есть несущественные недостатки.	Материал структурирован оформлен согласно требованиям
контрольная работа	Не выполнена или выполнена с грубыми нарушениями, выводы не соответствуют цели работы.	Выполнена частично или с нарушениями, выводы не соответствуют цели.	Работа выполнена полностью, отмечаются несущественные недостатки в оформлении.	Работа выполнена полностью, оформлена по требованиям.
зачет	Не раскрыт полностью ни один теор. вопрос, практическое задание не выполнено или выполнено с грубыми ошибками	Теор. вопросы раскрыты с замечаниями, однако логика соблюдена. Практическое задание выполнено, но с замечаниями: намечен ход выполнения, однако не полно раскрыты возможности выполнения	Работа выполнена с несущественным и замечаниями	Работа выполнена полностью, оформлена по требованиям.

**7.3. 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**

**7.3.1. Примерные вопросы для тестового контроля**

1.1. Напишите размеры столов и стульев по росту детей:

- а) до 850 мм –(34)- (18)
- б) свыше 850 мм до 1000 мм- (40)- (22)
- в) с 1000 до 1115 мм- (46)- (26)
- г) с 1115 мм до 1300 мм- (52)- (30)
- д) с 1300 мм до 1450 мм- (58)- (34)
- е) с 1450 мм до 1600 мм- (64)- (38)

2.2. Если Вы разместили цветок на подоконнике, укажите допустимую высоту цветка от подоконника:

- а/ 10 см
- б/ 15 см
- в/ 20 см

3.3. Как проводится проветривание:

- а/ ежедневно
- б/ один раз в день
- в/ утром и вечером

4.4. Сквозное проветривание проводится:

- а/ не менее 10 мин. через каждые 1,5 часа
- б/ не менее 15 мин. через каждые 30 мин.
- в/ не менее 30 мин. через каждые 3 часа

5.5. Проветривание проводится:

- а/ в присутствии детей
- б/ в отсутствии детей
- в/ в отсутствие детей через туалетную комнату

6.6. Когда заканчивается проветривание:

- а/ за 40 мин. до прихода детей с прогулки
- б/ за 20 мин. до прихода детей с прогулки
- в/ за 30 мин. до прихода детей с прогулки

7.7. На сколько градусов допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении после проветривания?

- а/ на 3-5 градусов
- б/ на 1-2 градуса
- в/ на 2-4 градуса

8.8. При проветривании во время сна:

а/ фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрываются за 40 мин до подъема

б/ фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрываются за 30 мин до подъема

в/ фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрываются за 20 мин до подъема

9.9. В спальне сквозное проветривание проводится:

а/ до дневного сна

б/ во время дневного сна

в/ после дневного сна

10.10. При проветривании спальни в холодное время года:

а/ фрамуги, форточки закрываются за 15 мин. до отхода детей ко сну

б/ фрамуги, форточки закрываются за 20 мин. до отхода детей ко сну

в/ фрамуги, форточки закрываются за 10 мин. до отхода детей ко сну

### **7.3.2. Примерные темы для составления реферата**

1. Особенности адаптации детей дошкольного возраста к ДОО.

2. Способы получения объективной информации о состоянии и здоровье детей.

3. Оценка физического развития и роста ребенка возрастным нормам.

4. Распределение детей по группам здоровья.

5. Мониторинг состояния здоровья детей.

6. Санитарно-эпидемиологический режим в ДОО.

7. Планировка и оснащение групповых комнат, соответствие гигиеническим нормам и требованиям.

8. Специализированные помещения для занятий с детьми.

9. Питательной, световой и воздушный режимы в ДОО.

10. Соки в питании детей дошкольного возраста.

### **7.3.3. Примерные задания для контрольной работы**

## 1.Раздел 1. Питание детей раннего и дошкольного возраста(2 сем).

### Вариант 1.

1. Особенности пищеварения в ротовой полости. Формирование слюнных желез.
2. Методы оценки физического развития
3. Пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей в дошкольных организациях

### 2.Вариант 2.

1. Печень и поджелудочная железа детей дошкольного возраста.
2. Характеристика и пищевая ценность рыбных и овощных блюд для детского питания.
3. Характеристика и пищевая ценность молочных и мясных продуктов для детского питания.

### 3.Вариант 3.

1. Особенности пищеварения в желудке.
2. Общие методы и принципы оценки эффективности питания
3. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях.

## 4.Раздел 2.Организация питания детей (3 сем).

### Вариант 1.

1. Санитарный режим пищевого блока
2. Режим питания.

### 5.Вариант 2.

1. Прием, транспортировка и хранение пищевых продуктов.
2. Составление меню раскладок.

### 6. Вариант 3.

1. Контроль за питанием детей.

2. Нормативно-методические и технические документы необходимые для организации питания детей в ДООУ.

1. На каком расстоянии должен находиться первый ряд детей от экрана:

а/ 2-3 м и не дальше 5-5,5 м

б/ 1-2 м и не дальше 3 м

в/ 1,5-3 м и не дальше 4 м

2. Какая температура должна быть в туалетной:

ясли – 22

средняя – 19

старшая – 19

подготовительная – 19

Правила распределения детей по группам здоровья.

### 7.3.4. Вопросы к зачету

1. Нормативно-правовое обеспечение организации медицинского обслуживания в ДООУ.

2. Оценка физического развития и роста ребенка возрастным нормам.

3. Планировка и оснащение групповых комнат, соответствие гигиеническим нормам и требованиям.

4. Правила распределения детей по группам здоровья.

5. Специализированные помещения для занятий с детьми.

6. Гигиенические требования к режиму дня.

7. Планировка и оснащение групповых комнат, соответствие гигиеническим нормам и требованиям.

8. Специализированные помещения для занятий с детьми.

9. Питательной, световой и воздушный режимы в ДООУ.

10. Гигиенические требования к режиму дня.

11. Мониторинг состояния здоровья детей.

12. Характеристика основных пищевых веществ.

13. Особенности обмена белков, жиров, углеводов в организме

14. Суточная потребность детей в белках, жирах, углеводах, минеральных веществах и витаминах.

15. Функциональные особенности органов пищеварения у детей дошкольного возраста.

16. Печень и поджелудочная железа детей дошкольного возраста.

17. Особенности строения и функционирования кишечника.

18. Особенности пищеварения в желудке.

19. Пищевая аллергия.

20. Методы оценки физического развития
21. Общие методы и принципы оценки эффективности питания
22. Характеристика и пищевая ценность рыбных и овощных блюд для детского питания.
23. Характеристика и пищевая ценность молочных и мясных продуктов для детского питания.
24. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях
25. Пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей в дошкольных организациях.
26. Потребность детей в основных пищевых веществах.
27. Сезонные фрукты в питании дошкольников.
28. Специализированные мясные продукты для детского питания.
29. Особенности организации питания детей в осенний период.
30. Особенности питания в весенний период.
31. Кисломолочные продукты в питании детей дошкольного возраста.
32. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
33. Санитарный режим пищевого блока. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (Сан ПиН 2.4.1.3049-13).
34. Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока (Сан ПиН 2.4.1.3049-13).
35. Прием, транспортировка и хранение пищевых продуктов.
36. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (Сан ПиН 2.4.1.3049-13).
37. Личная гигиена сотрудников пищеблока (Сан ПиН 2.4.1.3049-13).
38. Нормативно-методические документы: действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДОО.

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

##### **7.4.1. Оценивание тестового контроля**

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Правильность ответов	не менее 60% тестовых заданий	не менее 73% тестовых заданий	не менее 86% тестовых заданий

## 7.4.2. Оценивание реферата

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Новизна реферированного текста	Проблема, заявленная в тексте, имеет научную новизну и актуальность. Авторская позиция не обозначена. Есть не более 3 замечаний	Проблема, заявленная в тексте, имеет научную новизну и актуальность. Авторская позиция не обозначена. Есть не более 2 замечаний	Проблема, заявленная в тексте, имеет научную новизну и актуальность. Выражена авторская позиция
Степень раскрытия проблемы	План соответствует теме реферата, отмечается полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; обоснованы способы и методы работы с материалом; продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы. Есть не более 3 замечаний	План соответствует теме реферата, отмечается полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; обоснованы способы и методы работы с материалом; продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы. Есть не более 2 замечаний	План соответствует теме реферата, отмечается полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; обоснованы способы и методы работы с материалом; продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы
Обоснованность выбора источников	5-8 источников	8-10 источников	Отмечается полнота использования литературных источников по проблеме; привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.), более 10 источников

Соблюдение требований к оформлению	Не более 4 замечаний	Не более 3 замечаний	Правильное оформление ссылок на используемую литературу; грамотность и культура изложения; владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; соблюдение требований к объему реферата; культура оформления: выделение абзацев.
Грамотность	Не более 4 замечаний	Не более 3 замечаний	Отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; литературный стиль

### 7.4.3. Оценивание выполнения контрольной работы

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Полнота и правильность ответа	Ответ полный, но есть замечания, не более 3	Ответ полный, последовательный, но есть замечания, не более 2	Ответ полный, последовательный, логичный
Степень осознанности, понимания изученного	Материал усвоен и излагается осознанно, но есть не более 3 несоответствий	Материал усвоен и излагается осознанно, но есть не более 2 несоответствий	Материал усвоен и излагается осознанно
Языковое оформление ответа	Речь, в целом, грамотная, соблюдены нормы культуры речи, но есть замечания, не более 4	Речь, в целом, грамотная, соблюдены нормы культуры речи, но есть замечания, не более 2	Речь грамотная, соблюдены нормы культуры речи

Соблюдение требований к оформлению	Не более 4 замечаний	Не более 3 замечаний	Правильное оформление ссылок на используемую литературу; грамотность и культура изложения; владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; соблюдение требований к объему реферата
Грамотность	Не более 4 замечаний	Не более 3 замечаний	Отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; литературный стиль

#### 7.4.4. Оценивание зачета

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Полнота ответа, последовательность и логика изложения	Ответ полный, но есть замечания, не более 3	Ответ полный, последовательный, но есть замечания, не более 2	Ответ полный, последовательный, логичный
Правильность ответа, его соответствие рабочей программе учебной дисциплины	Ответ соответствует рабочей программе учебной дисциплины, но есть замечания, не более 3	Ответ соответствует рабочей программе учебной дисциплины, но есть замечания, не более 2	Ответ соответствует рабочей программе учебной дисциплины
Способность студента аргументировать свой ответ и приводить примеры	Ответ аргументирован, примеры приведены, но есть не более 3 несоответствий	Ответ аргументирован, примеры приведены, но есть не более 2 несоответствий	Ответ аргументирован, примеры приведены
Осознанность излагаемого материала	Материал усвоен и излагается осознанно, но есть не более 3 несоответствий	Материал усвоен и излагается осознанно, но есть не более 2 несоответствий	Материал усвоен и излагается осознанно
Соответствие нормам культуры речи	Речь, в целом, грамотная, соблюдены нормы культуры речи, но есть замечания, не более 4	Речь, в целом, грамотная, соблюдены нормы культуры речи, но есть замечания, не более 2	Речь грамотная, соблюдены нормы культуры речи

Качество ответов на вопросы	Есть замечания к ответам, не более 3	В целом, ответы раскрывают суть вопроса	На все вопросы получены исчерпывающие ответы
-----------------------------	--------------------------------------	---	--

### 7.5. Итоговая рейтинговая оценка текущей и промежуточной аттестации студента по дисциплине

По учебной дисциплине «Организация медицинского обслуживания и питания в ДОО» используется 4-балльная система оценивания, итог оценивания уровня знаний обучающихся предусматривает зачёт. Зачет выставляется во время последнего практического занятия при условии выполнения не менее 60% учебных поручений, предусмотренных учебным планом и РПД. Наличие невыполненных учебных поручений может быть основанием для дополнительных вопросов по дисциплине в ходе промежуточной аттестации. Во всех остальных случаях зачет сдается обучающимися в даты, назначенные преподавателем в период соответствующий промежуточной аттестации.

#### *Шкала оценивания текущей и промежуточной аттестации студента*

Уровни формирования компетенции	Оценка по четырехбалльной шкале
	для зачёта
Высокий	зачтено
Достаточный	
Базовый	
Компетенция не сформирована	не зачтено

### 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### Основная литература.

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-метод пособие, др.)	Кол-во в библи.
1.	Организация медицинского обслуживания работников: учебное пособие / О. И. Копытенкова, А. М. Сазонова, Е. А. Шилова, А. В. Харламова. — Санкт-Петербург: ПГУПС, 2020. — 47 с. — ISBN 978-5-7641-1531-3.	учебное пособие	<a href="https://e.lanbook.com/book/19101">https://e.lanbook.com/book/19101</a> 5

2.	Мисюк М.Н. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник и практикум для студ вузов. Соответствует ФГОС ВО / М. Н. Мисюк ; рец.: И. С. Асаенок, В. П. Сытый. - М.: Юрайт, 2017. - 500 с.	учебник	20
3.	Шилова, Е. А. Организация медицинского обслуживания работников и оказание первой доврачебной помощи пострадавшим: практикум: учебное пособие / Е. А. Шилова, О. К. Копытенкова, О. К. Суворова. — Санкт-Петербург: ПГУПС, 2022. — 41 с. — ISBN 978-5-7641-1790-4. // Лань: электронно-библиотечная система.	учебное пособие	<a href="https://e.lanbook.com/book/32950">https://e.lanbook.com/book/32950</a> 1

### Дополнительная литература.

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-метод пособие, др.)	Кол-во в библи.
1.	Организация питания детей с 1 года до 3 лет: учебное пособие / Н. В. Малюжинская, В. В. Самохвалова, И. В. Петрова [и др.]. — Волгоград: ВолгГМУ, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-9652-0778-7. // Лань: электронно-библиотечная система.	учебное пособие	<a href="https://e.lanbook.com/book/29587">https://e.lanbook.com/book/29587</a> 7
2.	Автюхова, О. В. Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: учебное пособие / О. В. Автюхова. — Омск: ОмГТУ, 2022. — 95 с. — ISBN 978-5-8149-3440-6. // Лань: электронно-библиотечная система.	учебное пособие	<a href="https://e.lanbook.com/book/34361">https://e.lanbook.com/book/34361</a> 6
3.	Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учеб. пособие для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования, обуч. по спец. "Организация обслуживания в общественном питании" / А. В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О. Е. Мышкина ; рец. С. А. Богатырев. - М.: Альфа-М; М.Инфра-М, 2014. - 272 с.	учебное пособие	10

### 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1.Поисковые системы: <http://www.rambler.ru>, <http://yandex.ru>,

2. Федеральный образовательный портал [www.edu.ru](http://www.edu.ru).
3. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/ru>
4. Государственная публичная научно-техническая библиотека России URL: <http://gpntb.ru>.
5. Государственное бюджетное учреждение культуры Республики Крым «Крымская республиканская универсальная научная библиотека» <http://franco.crimealib.ru/>
6. Педагогическая библиотека <http://www.pedlib.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (РИНЦ) <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

### **Общие рекомендации по самостоятельной работе магистрантов**

Подготовка современного магистранта предполагает, что в стенах университета он овладеет методологией самообразования, самовоспитания, самосовершенствования. Это определяет важность активизации его самостоятельной работы.

Самостоятельная работа формирует творческую активность магистрантов, представление о своих научных и социальных возможностях, способность вычленять главное, совершенствует приемы обобщенного мышления, предполагает более глубокую проработку ими отдельных тем, определенных программой.

Основными видами и формами самостоятельной работы студентов по данной дисциплине являются: самоподготовка по отдельным вопросам; работа с базовым конспектом; подготовка к тестовому контролю; подготовка реферата; подготовка к контрольной работе; подготовка к зачету.

Важной частью самостоятельной работы является чтение учебной литературы. Основная функция учебников – ориентировать в системе тех знаний, умений и навыков, которые должны быть усвоены по данной дисциплине будущими специалистами. Учебник также служит путеводителем по многочисленным произведениям, ориентируя в именах авторов, специализирующихся на определённых научных направлениях, в названиях их основных трудов. Вторая функция учебника в том, что он очерчивает некий круг обязательных знаний по предмету, не претендуя на глубокое их раскрытие.

Чтение рекомендованной литературы – это та главная часть системы самостоятельной учебы магистранта, которая обеспечивает подлинное усвоение науки. Читать эту литературу нужно по принципу: «идея, теория, метод в одной, в другой и т.д. книгах».

Во всех случаях рекомендуется рассмотрение теоретических вопросов не менее чем по трем источникам. Изучение проблемы по разным источникам – залог глубокого усвоения науки. Именно этот блок, наряду с выполнением практических заданий является ведущим в структуре самостоятельной работы студентов.

Вниманию магистрантов предлагаются список литературы, вопросы к самостоятельному изучению и вопросы к зачету.

Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования:

- 1) выполнять все определенные программой виды работ;
- 2) посещать занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и, зачастую, самостоятельного теоретического овладения пропущенным материалом недостаточно для качественного его усвоения;
- 3) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно фиксировать в отдельную тетрадь и сохранять её до окончания обучения в вузе;
- 4) проявлять активность при подготовке и на занятиях, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому бакалавру;
- 5) в случаях пропуска занятий по каким-либо причинам обязательно отрабатывать пропущенное преподавателю во время индивидуальных консультаций.

Внеурочная деятельность магистранта по данной дисциплине предполагает:

- самостоятельный поиск ответов и необходимой информации по предложенным вопросам;
- выполнение практических заданий;
- выработку умений научной организации труда.

Успешная организация времени по усвоению данной дисциплины во многом зависит от наличия у магистранта умения самоорганизовать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. Объём заданий рассчитан максимально на 2-3 часа в неделю. При этом алгоритм подготовки будет следующим:

- 1 этап – поиск в литературе теоретической информации по предложенным преподавателем вопросам;
- 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий;
- 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос;
- 4 этап – поиск примеров по данной проблематике.

## **Работа с базовым конспектом**

Программой дисциплины предусмотрено чтение лекций в различных формах их проведения: проблемные лекции с элементами эвристической беседы, информационные лекции, лекции с опорным конспектированием, лекции-визуализации.

На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу.

Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям.

Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятым терминам, спорным точкам зрения. Все такие моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на практическом занятии. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией. Полный список литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины.

## **Подготовка реферата**

Реферат является одной из форм рубежной или итоговой аттестации. Данная форма контроля является самостоятельной исследовательской работой. Поэтому недопустимо простое копирование текста из книги, либо же скачивание из сети Интернет готовой работы. Магистрант должен постараться раскрыть суть в исследуемой проблеме, привести имеющиеся точки зрения, а также обосновать собственный взгляд на нее.

Поэтому требования к реферату относятся, прежде всего, к оформлению и его содержанию, которое должно быть логично изложено и отличаться проблемно-тематическим характером. Помимо четко изложенного и структурированного материала, обязательно наличие выводов по каждому параграфу и общих по всей работе.

Нормативные требования к написанию реферата основываются на следующих принципах:

– Начать рекомендуется с правильной формулировки темы и постановки базовых целей и задач.

– В дальнейшем начинается отбор необходимого материала. Самое главное - "не жадничать" и убирать те данные, которые не смогут раскрыть сущность поставленной цели. Нельзя руководствоваться принципом: «Будет большой объем работы, значит, получу хорошую отметку». Это – неправильно, поскольку требования к реферату ГОСТ не только ограничивают его объем, но и жестко определяют структуру.

Реферат содержит следующие разделы:

1. Введение, включает в себя: актуальность, в которой обосновать свой выбор данной темы; объект; предмет; цель; задачи и методы исследования; практическая и теоретическая значимость работы.

2. Основная часть. В основной части текст обязательно разбить на параграфы и под параграфы, в конце каждого сделать небольшое заключение с изложением своей точки зрения.

Подготовка реферата должна осуществляться на базе тех научных материалов, которые актуальны на сегодняшний день (за 10 последних лет).

3. Заключение.

4. Литература (список используемых источников). Оформлять его рекомендуется с указанием следующей информации: автор, название, место и год издания, наименование издательства и количество страниц.

Требования к реферату по оформлению следующие:

– Делать это рекомендуется только в соответствии с правилами, которые предъявляются в конкретном образовательном учреждении. Речь идет о титульном листе, списке литературы и внешнем виде страницы.

– Особое внимание должно быть уделено оформлению цитат, которые включаются в текст в кавычках, а далее в скобках дается порядковый номер первоисточника из списка литературы и через точку с запятой номер страницы.

– В соответствии с ГОСТ 9327-60 текст, таблицы и иллюстрации обязательно должны входить в формат А4.

– Реферат выполнять только на компьютере. Текст выравнивать по ширине, межстрочный интервал - полтора, шрифт - Times New Roman (14 пт.), параметры полей - нижнее и верхнее - 20 мм, левое - 30, а правое - 10 мм, а отступ абзаца - 1,25 см.

– В тексте обязательно акцентировать внимание на определенных терминах, понятиях и формулах при помощи подчеркивания, курсива и жирного шрифта. Помимо этого, должны выделяться наименования глав, параграфов и подпараграфов, но точки в конце них не ставятся.

### **Подготовка к тестовому контролю**

Основное достоинство тестовой формы контроля – это простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы.

Подготовка к тестированию

1. Уточните объем материала (отдельная тема, ряд тем, раздел курса, объем всего курса), по которому проводится тестирование.
2. Прочтите материалы лекций, учебных пособий.
3. Обратите внимание на характер заданий, предлагаемых на практических занятиях.
4. Составьте логическую картину материала, выносимого на тестирование (для продуктивной работы по подготовке к тестированию необходимо представлять весь подготовленный материал как систему, понимать закономерности, взаимосвязи в рамках этой системы).

### Подготовка к зачету

Зачет является традиционной формой проверки знаний, умений, компетенций, сформированных у студентов в процессе освоения всего содержания изучаемой дисциплины. Обычный зачет отличается от экзамена только тем, что преподаватель не дифференцирует баллы, которые он выставляет по его итогам.

Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра, а не за несколько дней до его проведения.

Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. Рекомендуется делать краткие записи. Речь идет не о шпаргалке, а о формировании в сознании четкой логической схемы ответа на вопрос. Накануне зачета необходимо повторить ответы, не заглядывая в записи. Время на подготовку к зачету по нормативам университета составляет не менее 4 часов.

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

Информационные технологии применяются в следующих направлениях:

оформление письменных работ выполняется с использованием текстового редактора;

демонстрация компьютерных материалов с использованием мультимедийных технологий;

использование информационно-справочного обеспечения, такого как: правовые справочные системы (Консультант+ и др.), онлайн словари, справочники (Грамота.ру, Интуит.ру, Википедия и др.), научные публикации.

использование специализированных справочных систем (электронных учебников, справочников, коллекций иллюстраций и фотоизображений, фотобанков, профессиональных социальных сетей и др.).

OpenOffice Ссылка: <http://www.openoffice.org/ru/>

Mozilla Firefox Ссылка: <https://www.mozilla.org/ru/firefox/new/>

Libre Office Ссылка: <https://ru.libreoffice.org/>

Do PDF Ссылка: <http://www.dopdf.com/ru/>

7-zip Ссылка: <https://www.7-zip.org/>

Free Commander Ссылка: <https://freecommander.com/ru>

be Reader Ссылка: <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>попо

Gimp (графический редактор) Ссылка: <https://www.gimp.org/>

ImageMagick (графический редактор) Ссылка: <https://imagemagick.org/script/index.php>

VirtualBox Ссылка: <https://www.virtualbox.org/>

Adobe Reader Ссылка: <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>

Операционная система Windows 8.1 Лицензионная версия по договору №471\1 от 11.12.2014 г.

Электронно-библиотечная система Библиокомплектатор

Национальна электронная библиотека - федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская государственная библиотека» (ФГБУ «РГБ»)

Редакция Базы данных «ПОЛПРЕД Справочники»

Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»

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

-компьютерный класс и доступ к сети Интернет (во время самостоятельной подготовки) (должен быть приложен график занятости компьютерного класса);

-проектор, совмещенный с ноутбуком для проведения лекционных занятий преподавателем и презентации студентами результатов работы

-раздаточный материал для проведения групповой работы;

- методические материалы к практическим занятиям, лекции (рукопись, электронная версия), дидактический материал для студентов (тестовые задания, мультимедийные презентации);
- аудитория с интерактивной доской для проведения практических занятий
- видеокамера и ноутбук для проведения практических занятий.

### **13. Особенности организации обучения по дисциплине обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;
- создание контента, который можно представить в различных видах без потерь данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества;
- создание возможности для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников – например, так, чтобы лица с нарушением слуха получали информацию визуально, с нарушением зрения – аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счет альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;
- применение дистанционных образовательных технологий для передачи чeskих занятий, выступления с докладами и защитой выполненных работ, проведение тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации текущего и промежуточного контроля;
- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ОВЗ форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи: зачет и экзамен, проводимый в письменной форме, – не более чем на 90 мин., проводимый в устной форме – не более чем на 20 мин., – продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы – не более чем на 15 мин.

### **14. Виды занятий, проводимых в форме практической подготовки**

(не предусмотрено при изучении дисциплины)