

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКОЙ РЕСПУБЛИКИ
РГБУ ДПО «КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОТНИКОВ ОБРАЗОВАНИЯ»**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор РГБУ ДПО «КЧРИПКРО»
А.В. Гурин
2020 г.

Решение Ученого совета
РГБУ ДПО «КЧРИПКРО»
от «16» декабря 2020 г.
Протокол № 44

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации**

Организация работы летнего оздоровительного лагеря

(повар)

Авторы - составители:
Аппаев М.А. – к.пс.н., доцент.
зав. кафедрой педагогики и психологии

Категория слушателей: Специалист по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

Количество часов: 36

Черкесск 2020

Характеристика программы

1. ЦЕЛЬ.

1.1. Цель реализации, повышение квалификации специалистов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты обучения.

Обобщённая трудовая функция.

Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия:

- Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
- Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда
- Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
- Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
- Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
- Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
- Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
- Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Уметь:

- Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия **1.3.**

Категория слушателей:

Специалист по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

1.4. Форма обучения: очная (с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

1.5. Срок освоения программы: 36 ч.

2. Содержание программы

2.1.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего	Лекции	Практ.	Самостоятельная работа	Форма контроля
Базовая часть						
Р.1	Обеспечение безопасности и санитарно-эпидемиологического благополучия детей в летний период оздоровительной кампании					
	Модуль 1. Нормативно- правовое обеспечение деятельности повара в летнем оздоровительном лагере	8	4		4	
Профильная часть						
Р.2	Предметно-методическая деятельность					
	Модуль 2. Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере	14	2	1 5	6	<u>Входное тестирование</u> <u>Практическое занятие</u>
Вариативная составляющая						
Р.3	Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере					
	Модуль 3. Основные аспекты организации питания детей и подростков в летний период	12	4	2	6	<u>Текущий контроль</u>
Итоговая аттестация						
	Итоговая аттестация	2		2		<u>Выходное тестирование</u>
	Итого:	36	8	12	16	

2.1.2 Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего	Виды учебных занятий, учебных работ		Самостоятельная работа	Форма контроля
			Лекция, час	Практическое занятие, час		
Базовая часть						
Р.1	Обеспечение безопасности и санитарно-эпидемиологического благополучия детей в летний период оздоровительной кампании					
	Модуль 1. Нормативно- правовое обеспе-	8	4		4	

	чение деятельности повара в летнем оздоровительном лагере					
1.1	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул	4	2		2	
1.2	Нормативно - правовые акты в сфере организации отдыха и оздоровления детей. Правовые основы деятельности	4	2		2	
Профильная часть						
Р.2	Предметно-методическая деятельность					
	Модуль 2. Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере	14	2	6	6	
2.1	Организация питания детей, профилактика пищевых отравлений	4		1	2	<u>Входное тестирование</u>
				1		<u>Практическое занятие</u>
2.2	Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизации готовых блюд, организации здорового питания и формированию примерного меню	6		4	2	<u>Практическое занятие</u>
2.3	Обработка продовольственного сырья и осуществления всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции	4	2		2	
Вариативная составляющая						
Р.3	Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере					
	Модуль 3. Основные аспекты организации питания детей и подростков в летний период	12	2	2	6	
3.1	Система взаимодействия сотрудников и родителей по вопросам питания детей в летнем оздоровительном лагере.	4	2		2	
3.2	Организация питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул	8	2	2	4	<u>Текущий контроль</u>
Итоговая аттестация						
	Итоговая аттестация	2		2		<u>Выходное тестирование</u>
	Итого:	36	8	12	16	

2.2. Содержание программы

Базовая часть

Раздел 1. Обеспечение безопасности и санитарно-эпидемиологического благополучия детей в летний период оздоровительной кампании.

Модуль 1. Нормативно - правовое обеспечение деятельности повара в летнем оздоровительном лагере. (8 часов)

1.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул (2 часа).

Лекция. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», МР_2.4.0180-20._2.4.«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации». **(2 часа)**

Самостоятельная работа.

Особенности санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. **(2 часа)**

1.2. Нормативно - правовые акты в сфере организации отдыха и оздоровления детей. Правовые основы деятельности. (2 часа)

Лекция. Охрана труда и техника безопасности. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Основные мероприятия по технике безопасности, на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. **(2 часа)**

Самостоятельная работа.

Требования безопасности перед началом работы. Ответственность работника за нарушение требований охраны труда и техники безопасности. Требования безопасности за продуктами питания. **(2 часа)**

Профильная часть.

Раздел 2. Предметно-методическая деятельность (10 ч).

Модуль 2. Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере. (14 часов)

2.1. Организация питания детей, профилактика пищевых отравлений. (4 часа)

Практическое занятие. Основные принципы рационального питания детей школьного возраста. Обеспечение растущего детского организма энергией и основными пищевыми веществами. Особенности питания детей в летний период. Питание детей с отклонениями здоровья (аллергия, хронические заболевания органов пищеварения, рахит и т.п). Профилактика инфекционных заболеваний. **(2 часа)**

Самостоятельная работа.

Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений и токсикоинфекций. Пищевые отравления микробного происхождения: сальмонеллез, ботулизм. **(2 часа)**

2.2. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизации готовых блюд, организации здорового питания и формированию примерного меню. (6 часа)

Практическое занятие. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в летнем оздоровительном лагере. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в дошкольных организациях. Требования к составлению меню в летнем оздоровительном лагере. **(4 часа)**

Самостоятельная работа.

Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню. Учет возраста обучающихся в примерном меню. **(2 часа)**

2.3. Обработка продовольственного сырья и осуществления всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции. (4 часа)

Лекция. Подбор технологического оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде. Посуда и инвентарь для приготовления. Основные характеристики рабочего места. Организация хранения продуктов. Технологические карты приготовления первых блюд, мясных блюд, салатов, кондитерских изделий. Контролирование технологического процесса приготовления первых и вторых блюд. **(2 часа)**

Самостоятельная работа.

Требования к организации рабочего места повара. Особенности хранения продуктов питания. Формирование технологической карты блюд. **(2 часа)**

Вариативная часть

Раздел 3. Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере

Модуль 3. Основные аспекты организации питания детей и подростков в летний период. (12 часов)

3.1. Система взаимодействия сотрудников и родителей по вопросам питания детей в летнем оздоровительном лагере. (4 ч.)

Лекция. Конструктивное взаимодействие между сотрудниками летних оздоровительных лагерей и родителями детей. Система взаимодействия сотрудников и родителей по вопросам питания. Информирование родителей об организации питания ребенка. Требования и рекомендации родителей по вопросам питания детей в летнем оздоровительном лагере. Рекомендации родителям по организации правильного питания дома. **(2 часа)**

Самостоятельная работа.

Основные формы участия родителей в контроле и организации питания детей. Основное содержание мероприятий внутреннего и внешнего контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах.

3.2. Организация питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул (8 часов)

Лекция. Обеспечение детей и подростков здоровым питанием. Составные части здорового питания. Оптимальная количественная и качественная структура питания. Гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка

продуктов и блюд. Режим питания, рацион питания. Обеспечение качественного и безопасного питания. (2 часа)

Практическое занятие. Совершенствование системы организации питания детей и подростков. Качество кулинарной, кондитерской и мучной продукции. (2 часа)

Самостоятельная работа. Основные принципы рационального питания детей школьного возраста. Обеспечение растущего детского организма энергией и основными пищевыми веществами. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в летнем оздоровительном лагере. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в летнем оздоровительном лагере. (4 часа)

Итоговая аттестация. Зачет (2 ч).

3. Формы аттестации и оценочные материалы.

Формы аттестации: входное тестирование, текущий контроль и итоговая аттестация по результатам освоения программы.

3.1. Входное тестирование

Входное тестирование проводится по тестовым заданиям с выбором правильного варианта ответа или с выбором нескольких вариантов из множества и т.д.

Критерии оценивания входного тестирования. За каждый правильный ответ слушатель получает 1 балл. Тест считается пройденным, если слушатель набрал более 65% правильных ответов.

3.2. Текущий контроль (проводится по теме модуля или модулю программы).

- анализ нормативно-правовых документов различных уровней;
- ответы на проблемные вопросы в процессе лекций, практических занятий;
- выполнение практико-ориентированных заданий по тематике курса;
- выполнение практических заданий;
- кейс;
- диагностические задания;
- анализ достигнутых результатов и т.д.

Критерии оценивания текущего контроля. Оценка текущего контроля производится по 100% шкале. Слушатель курсов повышения квалификации должен аргументировано и логически стройно излагать материал, в ходе изложения материала следует наиболее чётко и научно раскрыть основное содержание темы. Слушатель имеет право по своему усмотрению выбрать метод раскрытия тематики в виде теоретического анализа литературы, посвящённой проблеме, или практико-ориентированного раскрытия.

Не оцениваются работы, процент некорректных заимствований которых составляет менее 60%, логически невстроенные, работы, идентичные у двух или более слушателей.

2. Итоговая аттестация. Выходное тестирование.

Итоговая аттестация – оценка качества освоения слушателями дополнительной профессиональной программы повышения квалификации, соответствие окончательных результатов заявленным целям и планируемым результатам обучения. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей курсов, завершивших обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации. Оценка качества обучения осуществляется на итоговых испытаниях в форме выходного тестирования.

Критерии оценивания итоговой аттестации. К итоговой аттестации, завершающей освоение дополнительной профессиональной программы, допускается слушатель курсов, успешно выполнивший все требования учебного плана, задания в процессе проведения текущего контроля.

Оценка «зачтено» выставляется, если слушатель курсов повышения квалификации набирает на выходном тестировании более 60% правильных ответов. Тест подготовлен по

всему курсу дополнительной профессиональной программы повышения квалификации, и показывает усвоение узловых вопросов.

Оценка «не зачтено» ставится, когда слушатель курсов выходного в ходе тестирования набирает ниже 65% правильных ответов на тестовые задания.

Слушатели, не выполнившие ни одного практического задания в процессе проведения текущего контроля, к итоговой аттестации не допускаются.

Оценочные материалы входного/выходного тестирования

1. В день приезда детей врач организации отдыха и оздоровления осуществляет

- 1) осмотр видимых слизистых;+
- 2) осмотр волосистой части головы;+
- 3) осмотр кожных покровов;+
- 4) проверку остроты зрения.

2. При приёме в летний оздоровительный лагерь, в медицинских документах ребёнка, должны быть указаны сведения о

- 1) вакцинации;+
- 2) медицинской группе для занятий физической культурой;+
- 3) перенесённых инфекционных заболеваний;+
- 4) состоянии здоровья;+
- 5) успеваемости.

3. В случае наличия контакта с инфекционными больными справка не выдается до истечения срока

- 1) 14 дней;
- 2) 21 дня;
- 3) максимального инкубационного периода;+
- 4) минимального инкубационного периода.

4. Виды работ, к которым не разрешается привлекать детей при дежурстве в столовой

- 1) мытье посуды;+
- 2) раздача готовой пищи;+
- 3) резка хлеба;+
- 4) уборка грязной посуды.

5. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется

- 1) медицинским работником;
- 2) ответственным лицом лагеря;+
- 3) старшим воспитателем.

6. Выраженное нарушение носового дыхания (указать правильное утверждение)

- 1) не является поводом для снижения физической активности;
- 2) является медицинским показанием к проведению массажа;
- 3) является медицинским показанием к проведению оздоровительной гимнастики;
- 4) является медицинским противопоказанием к выполнению физических упражнений.+

7. Гигиенические принципы закаливания

- 1) комплексность;+
- 2) постепенность;+

- 3) систематичность;+
- 4) учет индивидуальных особенностей ребенка.+

8. Для гигиенически рациональной организации занятий физической культурой в организациях отдыха и оздоровления необходимо контролировать

- 1) бытовые условия;
- 2) допуск несовершеннолетних к соревнованиям и спортивно-оздоровительным мероприятиям;+
- 3) желание детей;
- 4) погодные условия.

9. Допуск детей с ограниченными возможностями здоровья в организации отдыха и оздоровления может быть расширен при

- 1) желании ребенка;
- 2) желании родителей;
- 3) создании специальных условий.+

10. Использование пищи, приготовленной накануне

- 1) допускается;
- 2) допускается в исключительных случаях;
- 3) не допускается.+

11. Мероприятия по физическому воспитанию организуются в соответствии с

- 1) возрастом детей;+
- 2) желанием родителей или законных представителей;
- 3) состоянием их здоровья;+
- 4) уровнем их физического развития;+
- 5) уровнем их физической подготовленности.+

12. Не допускаются к приему

- 1) Продукты, не имеющие маркировки;+
- 2) пищевые продукты с признаками недоброкачества;+
- 3) продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;+
- 4) скоропортящиеся продукты.

12. Несовершеннолетним во время оздоровления и отдыха гарантируется оказание следующих видов медицинской помощи

- 1) первичной медико-санитарной помощи;+
- 2) санитарной помощи;
- 3) скорой, в том числе скорой специализированной, медицинской помощи;+
- 4) специализированной медицинской помощи.+

13. Обеспечение медицинского сопровождения несовершеннолетних во время проведения спортивно-оздоровительных мероприятий, спортивных соревнований, походов является функцией

- 1) администрации лагеря;
- 2) воспитателей;
- 3) медицинского пункта организации отдыха и оздоровления;+
- 4) старшего вожатого.

14. Обеспечение регистрации и передачи экстренного извещения о случае инфекционного, паразитарного и другого заболевания в территориальные органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, является функцией

- 1) администрации лагеря;
- 2) бригады скорой помощи;
- 3) медицинского пункта организации отдыха и оздоровления;+
- 4) районной больницы.

15. Оптимальная наполняемость групп лагере

- 1) не более 75% от проектной вместимости;+
- 2) не более 20 человек;
- 3) не менее 10 человек;
- 4) не менее 15 человек.

16. Первичная медико-санитарная помощь несовершеннолетним в экстренной и неотложной формах в медицинском пункте организации отдыха и оздоровления оказывается

- 1) по просьбе родителей;
- 2) при внезапных острых заболеваниях, состояниях;+
- 3) при обострении хронических заболеваний;+
- 4) с профилактической целью.

17. Первичная медико-санитарная помощь несовершеннолетним оказывается в медицинском пункте организации отдыха и оздоровления

- 1) врачом общей практики;+
- 2) врачом-педиатром;+
- 3) инструктором;
- 4) педагогом;
- 5) фельдшером.+

18. Помещения детского оздоровительного лагеря подвергают влажной уборке с использованием дезинфицирующих средств

- 1) ежедневно;+
- 2) еженедельно;
- 3) по мере загрязнения;
- 4) через день.

19. При отсутствии в медицинской документации ребенка данных о медицинской группе для занятий физической культурой необходимо

- 1) допустить ребенка к занятиям без участия в соревнованиях;
- 2) не допускать ребенка к занятиям;
- 3) проконсультироваться с родителями ребенка;
- 4) установить медицинскую группу для занятий физической культурой.+

20. Прием детей в лагерь осуществляется при наличии

- 1) заключения врача о состоянии здоровья ребенка;+
- 2) сведений об имеющихся прививках;+
- 3) сведений об отсутствии контактов с инфекционными больными;+
- 4) сведений об успеваемости.

21. Раздача лекарственных препаратов несовершеннолетним с ведением листа назначений на каждого, нуждающегося в соблюдении режима лечения по назначению лечащего врача является функцией

- 1) администрации лагеря;
- 2) воспитателей;
- 3) медицинского пункта организации отдыха и оздоровления;+**
- 4) старшего вожатого.

22. Уборка помещений осуществляется силами

- 1) детьми старших отрядов;
- 2) клининговых компаний;
- 3) технического персонала.+**

23. Участие в контроле за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации занятий физкультурой и спортом является функцией

- 1) администрации лагеря;
- 2) воспитателей;
- 3) медицинского пункта организации отдыха и оздоровления;+**
- 4) старшего вожатого.

24. Участие в контроле за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания является функцией

- 1) администрации лагеря;
- 2) воспитателей;
- 3) медицинского пункта организации отдыха и оздоровления;+**
- 4) старшего вожатого.

25. Физкультурно-оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия

- 1) занятия физкультурой в кружках, секциях, обучение плаванию;+**
- 2) медицинские осмотры перед походом;
- 3) спортивные соревнования и праздники;+**
- 4) утреннюю гимнастику.+

26. Функциями медицинского пункта организации отдыха и оздоровления являются

- 1) обеспечение контроля за приемом лекарственных препаратов или специализированных продуктов лечебного питания детьми, нуждающимися в соблюдении режима лечения, указанного в медицинской справке;+**
- 2) планирование лечебной работы;
- 3) проведение осмотра кожных покровов и видимых слизистых, волосистой части головы детей 1 раз в 7 дней и за 1-3 дня до окончания пребывания их в организации;+**
- 4) распределение детей по отрядам.

Оценочные материалы текущего контроля

Модуль 1. Организация медицинского обеспечения детей и подростков в период летней оздоровительной кампании

1.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

1. Санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми. Охрана здоровья детей.
2. Предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).
3. Требования к прохождению медицинского осмотра персонала оздоровительных лагерей.
4. Профилактика возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний.
5. Случаи обеспечения проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Модуль 2. Медицинский контроль за организацией физического воспитания и оздоровительных мероприятий

2.1. Гигиенические требования к режиму дня в оздоровительном лагере

1. Санитарно-гигиенические требования к детским оздоровительным лагерям.
2. Гигиенические требования к режиму дня в оздоровительном лагере.)
3. Условия соответствия летнего оздоровительного лагеря санитарным правилам.
4. Гигиенические требования к организации физического воспитания детей и оздоровительных мероприятий.

2.2. Профилактика инфекционных заболеваний среди детей в летнем оздоровительном лагере

1. Причины инфекционных заболеваний у детей.
2. Правила гигиены.
3. Противоэпидемические и профилактические мероприятия по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
4. Профилактические мероприятия, воздействующие на источник инфекции.

Модуль 3. Физиологические изменения и их психологические последствия в развитии детей

3.1. Взаимосвязь особенностей физиологического и психологического развития детей и подростков.

1. Психологические особенности развития в разные периоды детства.
2. Контроль за психофизиологическим состоянием детей в летнем оздоровительном лагере.
3. Влияние здорового образа жизни на физическое и психическое здоровье детей.
4. Особенности организации медицинского контроля за участниками активных оздоровительных мероприятий в летнем оздоровительном лагере.
5. Виды спортивно-оздоровительных мероприятий.

Оценочные материалы промежуточного контроля

1. Организация летнего отдыха детей в системе оздоровления.
2. Подготовка летнего оздоровительного лагеря к работе в летний период.
3. Документы, регламентирующие деятельность медицинского работника летнего оздоровительного лагеря.
4. Особенности контроля за питанием детей в летний период.

5. Лечебно-профилактическая работа в летнем оздоровительном лагере.
6. Преемственность в работе медицинского персонала и педагогов.
7. Физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме летнего оздоровительного лагеря.
8. Система закаливания детей дошкольного возраста.
9. Построение распорядка дня летнего оздоровительного лагеря с учётом санитарно-эпидемиологических норм и правил.
10. Понятие «медицинская помощь», значение своевременности и правильности ее оказания.
11. Перенос пострадавшего.
12. Первая помощь при различных видах кровотечений.
13. Ожоги. Виды ожогов.
14. Вывихи, симптомы.
15. Признаки, определяющие наличие у пострадавшего венозного кровотечения.
16. Оказание первой помощи при вывихах.
17. Ушиб. Симптомы.
18. Признаки определяющие наличие у пострадавшего артериального кровотечения.
19. Первая помощь при переломах. Правила накладывания шины.
20. Вывихи, Симптомы.
21. Первая помощь при вывихах.
22. Переломы. Виды переломов. Симптомы.
23. Первая помощь при поражениях электрическим током.

Программа повышения квалификации при реализации раздела (модуля) предусматривает различные практико-ориентированные виды деятельности:

- деловые и ролевые игры (по содержанию различных ситуаций);
- тренинги (связанные с разработкой, презентацией и реализацией педагогических решений, принимаемых в условиях реализации ФГОС);
- разработка проектов (проекта введения ФГОС в ОУ, проекты ООП, рабочих программ и др.);
- работа с интернет-ресурсами (поиск информации по заданной тематике, работа с нормативно-правовой информацией и т.д.);
- систематизация методических материалов по проблемам ФГОС;
- изучение и освоение образовательных технологий;

Условиями положительной результативности работы является деятельное участие слушателей на практических занятиях (предполагаются следующие формы их проведения: дискуссия, круглый стол, представление презентаций и др.).

Самостоятельная подготовка подразумевает поиск и ознакомление с литературой и источниками по теме, подготовку устного выступления на 5 – 10 минут, позволяющего одним слушателям аргументировано высказывать свое отношение к предлагаемой теме, а другим – вывести выступающего на новый уровень. Роль преподавателя – следить за порядком ведения дискуссии, задавать вопросы, стимулировать пассивных участников высказывать свою точку зрения и т.д.

Для методического обеспечения практико-ориентированных заданий разработаны планы-задания, предусматривающие следующие виды деятельности слушателей:

- изучение и анализ нормативно-правовой базы ФГОС;
- изучение и анализ учебно-методического сопровождения ФГОС;
- составление списка научно-методической литературы по сопровождению реализации ФГОС;
- создание проектов;
- анализ нормативно-правовых документов различных уровней;

- ответы на проблемные вопросы в процессе лекций, практических занятий;
- выполнение практико-ориентированных заданий по тематике курса;
- выполнение практических заданий;
- кейсы;
- диагностические задания;

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Рекомендованная литература

Нормативно-правовые источники

1. Методические рекомендации по организации отдыха и оздоровления детей (в части создания авторских программ работы педагогических кадров), разработанные на основе анализа программ работы педагогических кадров в организациях отдыха и оздоровления детей.
2. Методические рекомендации по совершенствованию воспитательной и образовательной работы в детских оздоровительных лагерях.
3. Модельная программа развития системы отдыха и оздоровления детей в субъектах Российской Федерации / Агентство стратегических инициатив.
4. Методические рекомендации 3.1/2.4.0185-20 «Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19».
5. Методические рекомендации «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
6. Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
7. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». ФЗ №159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (от 21 декабря 1996 г. с изменениями и дополнениями)
10. ФЗ № 170. «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 21 декабря 2004)
11. Указ Президента РФ от 7 мая 2012 г. № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».
12. ФЗ № 170-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации». (от 21 декабря 2004 г.)
13. ФЗ № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (от 24 июля 1998 г. с изменениями и дополнениями).

14. ФЗ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. с изменениями и дополнениями).

15. ФЗ № 184-ФЗ «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации» (от 6 октября 1999 г. с изменениями и дополнениями).

Основная литература

1. Безопасность жизнедеятельности в детском лагере: Методические рекомендации / А. Кравченко, С. Петров. -М., Изд-во МПГУ МПГУ, 2017. -54 с.
2. Могильный М.П. Современные подходы к организации и формированию рационов питания в образовательных учреждениях для детей и подростков. – Издательство: РИА-КМВ, 2017.
3. Педагогика детского оздоровительного лагеря : учебник / Н. Н. Илюшина, Н. П. Павлова, Т. Н. Щербакова [и др.]; под ред. М. М. Борисовой. -М., ИНФРА-М, 2018. -216 с.

Дополнительная литература.

1. Злобина Н.В., Киселева Н.А. Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в школьных образовательных учреждениях. – Краснодар, 2013.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание / В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.
3. Иллюстрированная энциклопедия « Кулинарные шедевры мира» « Издательский дом». – М.: «Медиа Инфо Групп», 2013.
4. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 175 с.
5. Лазаренков, А.М. Охрана труда: учебник / А.М. Лазаренков. – Минск: БНТУ, 2014.
6. Технология продуктов детского питания: учеб. пособие / Н.В. Попова и [др.]; ред. Э.С. Токарев - М.: ДеЛи принт, 2009
7. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб.пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В. Усов. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 400 с.

4.2. Материально-технические условия обеспечения/реализации программы

Процесс реализации образовательной Программы обеспечивается необходимой материально-технической базой для проведения всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом: лекционной, практической работы. Аудитория, используемая для реализации настоящей Программы, обеспечивается необходимым учебным оборудованием: компьютерами с мультимедийными проекторами, с доступом к Интернет-ресурсам.

Материально-техническое обеспечение соответствует действующей санитарно-технической норме, современным тенденциям дополнительного профессионального образования.

4.3. Кадровые условия

Программа обеспечена преподавательским составом из числа *кандидатов наук, доцентов*, опытных старших преподавателей, а так же привлечённых специалистов – эпидемиологов и медицинских работников. Кадровый состав курсов *выше* лицензионного норматива. Преподаватели курсов являются разработчиками ряда учебно-методических пособий, электронных методических материалов, методических рекомендаций. Курсы обладают высококачественным преподавательским составом, способным на высоком уровне решать задачи повышения квалификации. Педагогические работники повышают профес-

сиональную квалификацию регулярно. Условия реализации образовательного процесса являются достаточными для подготовки специалистов заявленного уровня.

Проректор по УМР
Заведующий учебным отделом
Заведующий кафедрой

Т.А. Чанкаева
Ф.А.-А. Байбанова
Т.А. Аппаев