

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
«ДАГЕСТАНСКИЙ ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАНИЯ»**



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ГБУ ДПО РД «ДИРО»

Г.А. Ахмедова

03

2023г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(повышения квалификации)
«ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НА
ОСНОВЕ САНПИН»
(36 часов)**

Разработчик программы:
Исмаилова Ф.Н., к.э.н., доцент,
зам. руководителя Центра
непрерывного повышения
профессионального мастерства
ГБУ ДПО РД «ДИРО»

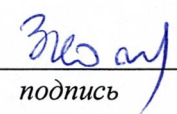
Махачкала, 2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Проректор по учебно-методической
и научной работе:


подпись /Курбанов А.Д./
Ф.И.О.

Руководитель структурного
подразделения:


подпись / Омарова З.К./
Ф.И.О.

Руководитель учебно-методического
управления:


подпись /Эльдарушева М.Д./
Ф.И.О.

Рецензенты:

1. Демирова Амият Фейзудиновна – д.т.н, доцент, заведующая кафедрой технологии продукции и организации общественного питания технологического факультета, ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

2.Борисова Л.А., к.э.н., доцент, менеджер образовательных программ Центра непрерывного повышения профессионального мастерства ГБУ ДПО РД «ДИРО»

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета ДИРО

Протокол № 3 от

« 03 » 03 2023г.

Председатель УМС:


подпись /Далгатов Х.Г./
Ф.И.О.

Раздел 1. Характеристика программы

1.1. Цель реализации программы – совершенствование профессиональных компетенций руководителей необходимых для организации правильного питания в общеобразовательных организациях и осуществления контроля качества в соответствии с требованиями СанПин

1.2. Планируемые результаты обучения:

Руководитель

Должностные обязанности по ЕКС	Знать	Уметь
Осуществляет руководство образовательным учреждением в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами, уставом образовательного учреждения. Обеспечивает реализацию федерального государственного образовательного стандарта, федеральных государственных требований. Обеспечивает охрану обучающихся их жизни и здоровья во время образовательного процесса, соблюдение прав и свобод обучающихся (воспитанников, детей) и работников образовательного учреждения в установленном законодательством Российской Федерации порядке. Обеспечивает соблюдение требований, предъявляемых к условиям образовательного процесса. Планирует, координирует и контролирует работу структурных подразделений	- приоритетные направления развития образовательной системы Российской Федерации; - законы и иные нормативные правовые акты, в области образования и воспитания; - Конвенцию о правах ребенка - основы физиологии, гигиены; - рекомендации по организации здорового питания детей; - санитарно-гигиенические требования к организации школьного питания; - порядок допуска родителей (законных представителей) обучающихся в образовательной организации для проведения мониторинга качества питания	- применять новые методы организации питания в общеобразовательных учреждениях; - организовывать рабочий процесс в школьных столовых; - уметь разрабатывать локальные акты по организации питания в ОО; - разрабатывать план мероприятий контроля организации питания обучающихся в ОО; - организовать контроль качества питания по принципам ХАССП и новым СанПиН; - разрабатывать план мероприятий общественного совета по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в - создавать условия для участия родителей(законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях

1.3. Категория слушателей: руководители образовательных организаций

1.4. Форма обучения – очная с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.5. Срок освоения программы: 36ч.

Раздел 2. Содержание программы

2.1 Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего часов	В том числе по видам занятий (час)					Форма контроля
			ЛЗ		ПЗ		СР	
			очно	дист	очно	дист		
	Входная диагностическая работа	1			1			тестирование
1.	Новые подходы к организации деятельности ОО в соответствии с изменениями во ФГОС основного общего образования. Нормативно-правовая база организации школьного питания.	6	2		2		2	
2.	Рациональное питание как важнейший компонент здорового образа жизни детей и подростков	2					2	
3.	Система мероприятий по организации рационального питания в школе в соответствии с действующими санитарными правилами	8	2		4		2	Практ работа
4.	Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований и медико-психологических условий в общеобразовательных организациях в контексте новых санитарных правил	4	2				2	
5.	Обеспечения контроля качества питания обучающихся в общеобразовательной организации на основе СанПиН	8	2		4		2	Практ работа
6.	Административный, родительский и	6	2		2		2	Практ работа

	общественный контроль, за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.							
	Итоговая аттестация	1			1			тестирование
	ИТОГО	36	10		14		12	

2.2. Рабочая программа (содержание)

Входная диагностическая работа (тестирование -1 час)

1. Новые подходы к организации деятельности ОО в соответствии с изменениями во ФГОС основного общего образования. Нормативно-правовая база организации школьного питания (лекции -2 ч., практическая работа-2ч., самостоятельная работа-2ч.)

Лекция. Новые подходы к организации деятельности общеобразовательных организаций в соответствии с изменениями во ФГОС основного общего образования. Перечень нормативных документов, регламентирующих организацию питания в общеобразовательных организациях. Требования, предъявляемые к самому питанию. Организация работы Совета по питанию в образовательных организациях. Документальное оформление и учет.

Практическая работа. Разработка плана работы по организации питания в образовательной организации.

Самостоятельная работа. Анализ слушателями актуальных нормативно-правовых документов по вопросам организации питания школьников. (материалы размещены на платформе дистанционного обучения ТИМС).

2. Рациональное питание как важнейший компонент здорового образа жизни детей и подростков (самостоятельная работа-2ч).

Самостоятельная работа. Ознакомьтесь самостоятельно: Питание детей школьного возраста. Принципы рационального, сбалансированного, щадящего питания в образовательной организации. Проблемы несбалансированного питания и здоровье детей школьного возраста. Меры по формированию культуры здорового питания детей и подростков, обеспечению качества и режима питания как залога здоровья ребенка. Рекомендации по организации питания детей с отклонениями в состоянии здоровья в образовательной организации.

3. Система мероприятий по организации рационального питания в школе в соответствии с действующими санитарными правилами (лекции -2 ч., практическая работа-4ч., самостоятельная работа -2ч.).

Лекция. Требования к организации общественного питания детей, отражённые в санитарно-эпидемиологических правилах и нормах СанПиН (2.3/2.4.3590-20). Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Принципы и рекомендации по организации здорового питания детей и подростков. Принципы организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в общеобразовательных организациях. Основные нарушения в организации питания обучающихся, фиксируемые надзорными органами.

Практическая работа. Разработка Положения о порядке организации горячего питания обучающихся общеобразовательного учреждения. Перечень документов по питанию в школе - 2023, порядок составления документов. Изменения в организации питания в ОО. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Самостоятельная работа. Изучить самостоятельно методические рекомендации «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (материалы размещены на платформе дистанционного обучения ТИМС).

4.Обеспечение санитарно - эпидемиологических требований и медико-психологических условий в общеобразовательных организациях в контексте новых санитарных правил (СП 2.4.3648-20) (лекции-2ч., самостоятельная работа -2ч.)

Лекция. Соблюдение необходимых санитарно-эпидемиологических и медико-психологических условий в образовательной организации как часть комплексной безопасности. Актуальные вопросы организации образовательной деятельности в контексте новых санитарных правил СП 2.4.3648-20. Факторы образовательной среды, оказывающие влияние на состояние здоровья обучающихся. Основные направления, обеспечивающие безопасность учебно-воспитательного процесса. Профилактические мероприятия в образовательной организации. Общие требования к системе обеспечения безопасности участников образовательного процесса. Новые правила услуг общественного питания и закупки продуктов в образовательных организациях.

Самостоятельная работа. Ознакомиться самостоятельно с нововведениями для школ по СП в 2023 году (материалы размещены на платформе дистанционного обучения ТИМС).

5. Обеспечение контроля качества питания обучающихся в общеобразовательной организации на основе СанПиН (лекции -2 ч., практическая работа-4 ч., самостоятельная работа -2ч.).

Лекция. Организация проведения мониторинга качества питания обучающихся в образовательной организации. Обеспечение соблюдения требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного

сырья и пищевых продуктов. Проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП. Обеспечение проведения лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований

Практическая работа. Разработка программы производственного контроля и документов для рабочей группы ХАССП.

Самостоятельная работа. Изучить самостоятельно: Методические рекомендации МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 21 марта 2022 г. (материалы размещены на платформе дистанционного обучения ТИМС)).

6. Административный, родительский и общественный контроль, за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях (лекции -2 ч., практическая работа-2ч., самостоятельная работа -2ч.).

Лекция. Общие и специальные условия для осуществления контроля питания в школе. Основные функциональные задачи родительского и общественного контроля в системе организации школьного питания. Правовая и нормативная основа организации родительского и общественного контроля организации питания детей в общеобразовательных организациях . Порядок осуществления контрольных мероприятий за организацией школьного питания. Задачи и содержание работы образовательного учреждения с родителями. Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Приоритетные задачи сотрудничества с семьей по вопросам здорового питания детей. Формы и методы работы с родителями по вопросам организации здорового питания детей.

Практическая работа. Разработка этапов проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания

Самостоятельная работа. Изучить самостоятельно: 1. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

2. Методические рекомендации (Порядок) «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (материалы размещены на платформе дистанционного обучения ТИМС).

Итоговая аттестация (тестирование - 1 ч.).

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Входной контроль

Форма: тестирование

Описание, требования к выполнению:

Входной контроль включает 25 тестовых заданий с выбором одного или нескольких правильных ответов. Время на выполнение - 1 час.

Критерии оценивания: Тестирование пройдено успешно, если правильно выполнено не менее 51% заданий

Примеры заданий:

1. В перечень нормативно-правовых документов по организации школьного питания принятых на федеральном уровне не входит

1. Федеральный закон РФ от «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 02.01.2000 г. № 29-ФЗ

2. Федеральный закон РФ от «О санитарно-эпидемиологическом благополучии 30.03.1999 г № 52-ФЗ населения».

3.Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» (от 07.02.1992 № 2300-1 в ред. Федерального закона от 09.01.1996 № 2-ФЗ с изм. от 28.07.2012)

4. Постановление Правительства «Об организации и проведении мониторинга Российской

Федерации от качества, безопасности пищевых продуктов и 22.11.2000 г. № 883 здоровья населения».

2.Каким законом предусмотрена ответственность за нарушение санитарного законодательства?

1.Законом РФ «О здравоохранении»

2.Законом РФ «О недрах»

3.Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

3. Целями организованного питания являются

1. лечение инфекционных заболеваний

2. материальная поддержка семей с низким экономическим доходом

3. оздоровление детей и подростков

4. профилактика инфекционных заболеваний

5. профилактика отравлений

Текущий контроль

Раздел программы: Система мероприятий по организации рационального питания в школе в соответствии с действующими санитарными правилами

Форма: Практическая работа.

Описание, требования к выполнению: Разработайте Положение об организации питания учащихся, чтобы определить правила организации питания, которые не регламентированы санитарными правилами и иными актами в сфере организации питания. В Положении обязательно пропишите общий порядок обеспечения питанием в школе, а также по отдельности – дополнительного, диетического питания, питания льготных категорий учащихся за счет бюджетных средств. Необходимо указать: требования к формированию рациона; кратность приемов пищи для учащихся образовательного учреждения, в том числе при проведении мероприятий за его пределами; порядок отбора суточных проб; перечень ответственных лиц, которые имеют право осуществлять контроль качества пищи и ее хранения.

Представьте положение в произвольном виде. Закрепите в нем условия, общие принципы и требования к организации питания учеников школы.

Критерии оценивания: Оценка – зачтено/не зачтено. Зачтено ставится, если выполнены требования к написанию документа, содержание работы соответствует теме, документ составлен в соответствии с требованиями нормативных документов, сделаны выводы.

Количество попыток: не ограничено

Раздел программы: Обеспечения контроля качества питания обучающихся в общеобразовательной организации на основе СанПиН_

Форма: Практическая работа

Описание, требования к выполнению: Разработать проект типовой программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность

Критерии оценивания: Оценка – зачтено/не зачтено. Зачтено ставится, если выполнены требования к написанию документа, содержание работы соответствует

теме, документ составлен в соответствии с требованиями нормативных документов, сделаны выводы.

Количество попыток: не ограничено

Раздел программы: Административный, родительский и общественный контроль, за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Форма: Практическая работа

Описание, требования к выполнению: Разработать локальный акт «Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи» (п. 3.2 МР 2.4.0180-20, п. 1 Рекомендаций, направленных письмом Минпросвещения от 26.11.2021

Критерии оценивания: Оценка – зачтено/не зачтено. Зачтено ставится, если выполнены требования к написанию документа, содержание работы соответствует теме, документ составлен в соответствии с требованиями нормативных документов, сделаны выводы.

Количество попыток: не ограничено

Итоговая аттестация

Форма: тестирование

Описание, требования к выполнению:

Итоговая аттестация проходит в формате тестирования, которое состоит из заданий по всем темам программы. Результат итогового тестирования является критерием определения качества усвоения слушателями содержания программы. Тест состоит из 30 тестовых заданий на выбор правильного(-ных) ответа(-ов), каждый верный ответ оценивается в 1 балл. время выполнения - 1 час

Критерии оценивания:

Тестирование пройдено успешно, если правильно выполнено не менее 51% заданий

Примеры заданий:

1.С какой периодичностью общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы:

1. не реже 2 раз в год
2. не реже 1 раза в квартал
3. ежемесячно

2.Перечень нормативных документов (по организации питания обучающихся в образовательной организации), которые разрабатываются в образовательной организации (исключите лишнее):

1. Типовое положение об общеобразовательном учреждении
2. Положение о бракеражной комиссии
3. Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся
4. Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей
5. Положение о школьной столовой

3.Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разрабатывается с периодичностью:

1. ежегодно
2. ежеквартально, ежеквартальная актуализация
3. один раз в три года, ежегодная актуализация

4. При организации питания детей образовательным учреждениям следует учитывать:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20)

2. Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20)

3. Методические рекомендации в части родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20)

4. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции».

5. все ответы верны

6. нет правильного ответа

5. Для обучающихся образовательных учреждений в первую смену необходимо организовать горячее питание

1. двухразовое

2. одноразовое

3. трехразовое

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Нормативные документы

1. Указ Президента РФ от 20 января 2020 г. № 20 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации".

2. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017 № 93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 № 68-ФЗ (ред. 19.12.2016) ст.37) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017)
3. Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
4. Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».
5. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32. «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
7. Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 года N 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации.
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к 10 организации общественного питания населения».
9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
10. СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

11. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
12. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
13. МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».
14. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
15. МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

Литература

1. Абрамов С.А. Формирование в образовательных организациях культуры здорового питания обучающихся: учебное пособие / ООО «Центр инновационного образования». Саратов, 2021. 183 с.
2. Баранова О. В. Организация рационального питания детей в образовательных учреждениях. Москва: Бибком, 2019. 950 с.
3. Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Ливинская С.А. Организация школьного питания. Учебное пособие –Москва, 2021г, с. 286.
4. Состояние и стратегия развития системы школьного питания / Васюкова 90 А.Т., Валентинова Н.И., Иванова В.Н. и др. Под редакцией В.Н.Ивановой – Москва, 2021г, с. 318.
5. Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В., Шалтумаев Т.Ш., Баласанян А.Ю. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации). Учебное пособие /Под редакцией М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2014 - 351 с.

6. Боровская, Э. Здоровое питание школьника / Э. Боровская. - М.: Эксмо, 2022. - 910 с.

7. Богомолова Е.С., Кузмичев Ю.Г, Писарева А.Н. и др. Санитарно-гигиеническое обеспечение общеобразовательных организаций как фактор риска школьников. Медицинский альманах. 2017; 4 (49): 157–162.

8. Горелова Ж.Ю., Филиппова С.П., Соловьёва Ю.В. и др. Роль семьи и школы в формировании пищевого поведения учащихся Москвы и Алтайского края. Профилактическая медицина. 2018; 6 (21): 63 – 67.

Интернет-ресурсы.

1. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. - 2021. - URL: <http://docs.cntd.ru/document/463707801>

2. Техническая поддержка процесса публикации меню школами сайт <http://мониторингпитание.рф>

3. Официальный интернет-ресурс [Электронный ресурс]: Министерство просвещения Российской Федерации – Режим доступа: <https://edu.gov.ru/>.

4. Официальный сайт Рособрнадзора [Электронный ресурс]: Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). – Режим доступа: <http://obrnadzor.gov.ru/>

5. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.rsl.ru/>.

6. Федеральный образовательный портал [Электронный ресурс]: Информационно-коммуникационные технологии в образовании – Режим доступа: <http://window.edu.ru/>.

7. Федеральный портал [Электронный ресурс]: Российское образование – Режим доступа: <https://www.edu.ru/>.

8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>.

9. Федеральный портал [Электронный ресурс]: Российская электронная школа – Режим доступа: <https://www.resh.edu.ru/>.

10. Федеральный портал [Электронный ресурс]: Федеральные государственные образовательные стандарты и примерные основные общеобразовательные программы – Режим доступа: <https://fgosreestr.ru/>.

11. Федеральный портал [Электронный ресурс]: Единое содержание общего образования – Режим доступа: <https://edsoo.ru/>.

4.2. Материально-технические условия реализации программы

4.2.1. Технические средства обучения

ЦНППМ располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей эффективную реализацию дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся в общеобразовательной организации на основе Санпин».

При организации занятий используется аудитория, оснащенная интерактивной доской и проектором; колонками; компьютеры, подключённые к высокоскоростному Интернету. На всех компьютерах установлены лицензионные операционные системы "Windows" с необходимым пакетом программного обеспечения. Слушателям предлагается комплект материалов, состоящий из учебных материалов, пакета заданий, нормативных документов и списка литературы