

Раздел 1. «Характеристика программы»

1.1. Цель реализации программы: совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области организации питания и питьевого режима в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования и науки города Москвы.

1.2. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Код	Наименование	Уровень (подуровень) квалификации
А	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	А/01.4	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	4
А	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	А/02.4	Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	4

1.3. Планируемые результаты обучения в соответствии с профессиональным стандартом 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»

Знать-уметь	Трудовые действия	Необходимые умения	Необходимые знания
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - федеральные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты города Москвы, регламентирующие вопросы организации питания и питьевого режима обучающихся в образовательных организациях; - санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и питьевого режима обучающихся; - основные задачи при организации питания обучающихся; - права и обязанности заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся, ответственность сторон; - алгоритм решения кейсов на применение нормативных правовых актов и на знание прав и обязанностей заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать кейсы на применение нормативных правовых актов и знание прав и обязанностей заказчика, исполнителя 	<p>Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>	<p>Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Знать-уметь	Трудовые действия	Необходимые умения	Необходимые знания
по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся			
<p>Знать: санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и питьевого режима обучающихся; основы организации питания на различных типах пищеблоков, организацию питания и питьевого режима для обучающихся разных возрастных категорий; требования к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной воде, поставляемым в образовательные организации; требования к безопасности оказания услуг; алгоритм решения кейсов на знание процедуры контроля качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима обучающихся.</p> <p>Уметь: решать кейсы на знание процедуры контроля качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима обучающихся</p>	<p>проведение технического наблюдения за ходом технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и внесение полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде</p>	<p>применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>Знать: - методические рекомендации РПН по организации питьевого режима;</p>	<p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных</p>	<p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при</p>	<p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья,</p>

Знать-уметь	Трудовые действия	Необходимые умения	Необходимые знания
<p>- требования СанПиН; - алгоритм составления индивидуального плана «Рабочий день специалиста по питанию».</p> <p>Уметь:</p> <p>- составлять индивидуальный план «Рабочий день специалиста по питанию».</p>	<p>материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

1.4. Категория обучающихся: уровень образования – среднее профессиональное образование и получающие среднее профессиональное образование, высшее профессиональное образование и получающие высшее профессиональное образование; область профессиональной деятельности – организация питания и питьевого режима в образовательных организациях.

1.5. Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

1.6. Режим занятий: не более 6 часов в день, не более 18 часов в неделю.

1.7. Трудоемкость: 36 часов.

Раздел 2. «Содержание программы»

2.1. Учебный план

№	Наименование разделов/модулей, тем	Всего аудит. часов	Виды аудит.учебных занятий, учебных работ		Внеаудит. работа	Формы контроля	Трудоемкость
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
1.	Тема 1. Нормативное правовое обеспечение организации питания и питьевого режима в образовательных организациях города Москвы	3	1	2		Тест №1	3
2.	Тема 2. Стандарт услуг по организации питания обучающихся и основные задачи при организации питания обучающихся	5	3	2			5
3.	Тема 3. Права и обязанности заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся	3	1	2		Практическая работа № 1	3
4.	Тема 4. Взаимодействие с уполномоченными контрольными органами	2	1	1			2
5.	Тема 5. Ведение претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся	4	2	2			4
6.	Тема 6. Требования к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной	3	1	2			3

	питьевой воде. Требования к безопасности оказания услуг						
7.	Тема 7. Контроль качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима	3	1	2		Практическая работа № 2	3
8.	Тема 8. Организация питьевого режима обучающихся	1	1		2		3
9.	Тема 9. Рабочий день специалиста по питанию	6		6	4	Практическая работа № 3	10
10.	Итоговая аттестация					Зачет по совокупности выполненных тестов №1 и практических работ №№ 1-3	
	Итого	30	11	19	6		36

2.1. Календарный учебный график

Наименование раздела, темы	Объем нагрузки	1 неделя	2 неделя
Нормативное правовое обеспечение организации питания и питьевого режима в образовательных организациях города Москвы	3	х	
Стандарт услуг по организации питания обучающихся и основные задачи при организации питания обучающихся	5	х	
Права и обязанности заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся	3	х	
Взаимодействие с уполномоченными контрольными органами	2	х	
Ведение претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся	4	х	
Требования к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной питьевой воде. Требования к безопасности оказания услуг	3	х	х

Контроль качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима	3		x
Организация питьевого режима обучающихся	3		x
Рабочий день специалиста по питанию	10		x

2.2. Учебная программа

Темы	Виды учебных занятий, час.	Содержание
Тема 1. Нормативное правовое обеспечение организации питания и питьевого режима в образовательных организациях города Москвы	Лекция, 1 ч.	Федеральные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты города Москвы, регламентирующие вопросы организации питания и питьевого режима обучающихся в образовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и питьевого режима обучающихся. Нормативная правовая база организации питания и питьевого режима в образовательных организациях города Москвы. Локальные акты образовательной организации
	Практическое занятие, 2 ч.	Анализ локальных актов образовательной организации. Выполнение теста №1
Тема 2. Стандарт услуг по организации питания обучающихся и основные задачи при организации питания обучающихся	Лекция, 3 ч.	Рацион питания. Реализация примерного меню. Оказание услуг. Обеспечение питанием обучающихся по приёмам пищи и допустимые нормы замены продуктов питания. Родительский контроль. Организация общественного контроля при оказании услуги по обеспечению питанием. Новый подход к организации питания обучающихся. Основные задачи при организации питания обучающихся. Охват участников образовательного процесса горячим питанием. Основы организации питания на различных типах пищеблоков, организацию питания и питьевого режима для обучающихся разных возрастных категорий; Организация дополнительного питания обучающихся (буфеты). Проведение оценки потребительской удовлетворенности. Предоставление необходимых условий для питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

	Практическое занятие, 2 ч.	Решение кейсов на знание стандарта услуг по организации питания и основных задач при организации питания обучающихся
Тема 3. Права и обязанности заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся	Лекция, 1 ч.	Права и обязанности заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся, ответственность сторон. Условия договора на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся. Приёмка услуг. Алгоритм решения кейсов на применение нормативных правовых актов и знание прав и обязанностей заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
	Практическое занятие, 2 ч.	Практическая работа № 1. Решение кейсов на применение нормативных правовых актов и знание прав и обязанностей заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
Тема 4. Взаимодействие с уполномоченными контрольными органами	Лекция, 1 ч.	Основания для проведения проверок организации питания в образовательных организациях. Действия должностных лиц надзорных органов при проведении проверок питания
	Практическое занятие, 1 ч.	Решение кейсов на знание прав и обязанностей уполномоченных контрольных органов и объектов контроля
Тема 5. Ведение претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся	Лекция, 2 ч.	Условия договора на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в части урегулирования споров и ведения претензионной работы. Ответственность сторон. Алгоритм ведения претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся. Порядок урегулирования споров. Судебная практика
	Практическое занятие, 2 ч.	Решение кейсов на знание алгоритма ведения претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
Тема 6. Требования к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной	Лекция, 1 ч.	Технические регламенты Таможенного союза, ГОСТы, ТУ, устанавливающие требования к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной воде, поставляемым в

питьевой воде. Требования к безопасности оказания услуг		образовательные организации. Требования к безопасности оказания услуг
	Практическое занятие, 2 ч.	Решение кейсов на знание требований к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной питьевой воде; требованиям к безопасности оказания услуг по организации питания и питьевого режима в образовательных организациях
Тема 7. Контроль качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима	Лекция, 1 ч.	Нарушения, выявленные при мониторингах исполнения контрактов по предоставлению питания и обеспечению питьевого режима ГКУ СФК ДОНМ. Работа бракеражной комиссии. Отбор суточной пробы. Работа с технологическими картами, расчет процента потерь. Сопроводительная и производственная документация. Алгоритм решения кейсов на знание процедуры контроля качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания обучающихся
	Практическое занятие, 2 ч.	Практическая работа № 2. Решение кейсов на знание процедуры контроля качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима обучающихся
Тема 8. Организация питьевого режима обучающихся	Лекция, 1 ч.	Методические рекомендации РПН по организации питьевого режима. Требования СанПиН.
	Самостоятельная работа, 2 ч.	Решение кейсов на знание основ организации питьевого режима обучающихся
Тема 9. Рабочий день специалиста по питанию	Практическое занятие, 6 ч.	Систематизация полученных знаний и отработка практических навыков. Алгоритм составления индивидуального плана «Рабочий день специалиста по питанию»
	Самостоятельная работа, 4 ч.	Практическая работа № 3. Составление индивидуального плана «Рабочий день специалиста по питанию»
Итоговая аттестация		Зачет по совокупности выполненных теста №1 и практических работ №№ 1-3

Раздел 3. «Формы аттестации и оценочные материалы»

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля и итоговой аттестации.

3.1. Текущий контроль

Текущий контроль включает выполнение теста № 1 и практических работ №№ 1-3.

Тест № 1.

Примерные вопросы теста

1. Назовите нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы организации питания и питьевого режима обучающихся в образовательных организациях:
 - a. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
 - b. Федеральный закон «О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.1999 № 52-ФЗ;
 - c. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
 - d. Закон города Москвы от 23.11.2005 № 60 «О социальной поддержке семей с детьми в городе Москве»;
 - e. Приказ Департамента образования города Москвы от 30.12.2010 № 2168 «Об организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений системы Департамента образования города Москвы»;
 - f. Приказ Департамента образования и науки города Москвы от 05.05.2022 № 371 «Об утверждении порядка предоставления необходимых условий в государственных образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования и науки города Москвы»;
 - g. Все ответы верны;**

h. СанПиН 2.3/2.4.3590 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

i. Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.

2. Внесение изменений постоянного характера (для применения более одного цикла основного (организованного меню), не по инициативе Заказчика, в основные (организованные) меню осуществляется в соответствии с законодательством о контрактной системе (п.2.6.5.2 ТЗ контракта) при условии:

Выберите правильные ответы:

a. Соответствия замены по пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590 20, что должно подтверждаться расчетами соответствия пищевой ценности;

b. Наличия согласования замены с Департаментом образования и науки города Москвы и Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия;

c. Не требует наличия согласования замены с Департаментом образования и науки города Москвы;

d. Не требует наличия согласования замены с Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия.

3. Заказчик направляет заявку Исполнителю в соответствии с законодательством о контрактной системе (пункт 2.3 ТЗ контракта):

a. Не менее чем за 5 рабочих дней до даты оказания услуг;

b. До 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг;

c. Не менее чем за 7 рабочих дней до даты оказания услуг;

d. Не менее чем за 3 рабочих дня до даты оказания услуг.

Критерии оценивания: тест состоит из 10 вопросов, слушатели получают зачет, если количество правильных ответов более 60%.

Оценивание: зачёт / незачёт.

Практическая работа № 1

Решение кейсов на применение нормативных правовых актов и знание прав и обязанностей заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.

Пример кейса. В школу обратилась мама-законный представитель обучающегося с вопросом: почему её ребенок не обеспечивается горячим питанием за счет средств бюджета города Москвы? Семья является многодетной, удостоверение многодетной семьи получено в Мурманской области. Имеет ли ребенок из этой семьи право на получение горячего питания за счет средств бюджета города Москвы (бесплатного питания) в образовательной организации города Москвы? Ответ обоснуйте с опорой на нормативные правовые акты.

Требования к выполнению:

1. Проведен анализ описанной в кейсе ситуации, определены нормативные правовые акты, регулирующие данный вопрос.
2. Представлен ответ - решение данной ситуации.
3. Решения обоснованы с опорой на положения нормативных правовых актов.

Критерии оценивания: слушатели получают зачет, если практическая работа выполнена с учетом всех требований.

Оценивание: зачёт/незачёт.

Пример кейса. Исполнитель при ознакомлении с претензионным актом порвал документ. Действия Заказчика в данной ситуации? Ответ обоснуйте.

Требования к выполнению:

1. Проведен анализ описанной в кейсе ситуации.
2. Представлен ответ - решение данной ситуации.
3. Решение обосновано с опорой на гражданско-правовой договор.

Критерии оценивания: слушатели получают зачет, если практическая работа выполнена с учетом всех требований.

Оценивание: зачёт/незачёт.

Практическая работа № 2

Решение кейсов на знание процедуры контроля качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима обучающихся.

Пример кейса. ООО «Питание» (соисполнитель) привез продукты без маркировочного ярлыка. Заказчиком был составлен претензионный акт. Кому должен быть направлен претензионный акт? Кто, по условиям контракта, отвечает за ненадлежащее оказание услуг? Ответ обоснуйте.

Требования к выполнению:

1. Проведен анализ описанной в кейсе ситуации.
2. Представлен ответ - решение данной ситуации.
3. Решения обоснованы с опорой на гражданско-правовой договор.

Критерии оценивания: слушатели получают зачет, если практическая работа выполнена с учетом всех требований.

Оценивание: зачёт/незачёт.

Практическая работа № 3

Составление индивидуального плана «Рабочий день специалиста по питанию».

Содержание:

Слушатель описывает рабочий день специалиста по питанию с приложением форм документов, установленных ГПД, таблиц и т.д. Слушатель формирует файл практической работы в формате *.docx. Подготовленный файл практической работы слушатель загружает для проверки в систему дистанционного обучения <https://sdo.corp-univer.ru/> на странице курса под своей учётной записью.

Требования к работе:

1. Файл практической работы должен содержать:

- титульный лист, где указаны: название практической работы, автор, год ее выполнения;
- информацию об обслуживании обучающихся в обеденном зале или доставке рационов питания и организации питания в групповых;
- информацию об организации дополнительного питания и питьевого режима;
- описание всех этапов контроля оказания услуги;
- приложения (формы документов, установленных ГПД, таблицы и т.д.).

Критерии оценивания: слушатели получают зачет, если практическая работа выполнена с учетом всех требований.

Оценивание: зачёт/незачёт.

3.2. Итоговая аттестация. Зачет по совокупности выполненных теста № 1 и практических работ №№ 1-3.

Критерии прохождения итоговой аттестации: получены зачеты по практическим работам №№ 1-3 и тесту № 1.

Оценивание: зачёт/незачёт.

Раздел 4. «Организационно-педагогические условия реализации программы»

4.1. Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение программы

Нормативные правовые документы

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13.07.2020).
4. Закон города Москвы от 23.11.2005 № 60 «О социальной поддержке семей с детьми в городе Москве».
5. Приказ Департамента образования города Москвы от 30.12.2010 № 2168 «Об организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений системы Департамента образования и науки города Москвы (с изменениями на 07.2024).
6. Приказ Департамента образования города Москвы от 05.05.2022 № 371 «Об утверждении порядка предоставления необходимых условий в государственных образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования и науки города Москвы».
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 № 75 "Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 "Изменения № 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества".
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
12. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций"

Основная литература:

1. Васюкова А.Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность. Учебник. – М.: КноРус, 2022. – 214с.
2. Линич Е.П., Сафонова Э.Э. Санитария и гигиена питания. Учебное пособие. СПО – СПб.: Лань, 2023. – 188с.
3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учебник. – М.: Инфра – М, 2022. – 461с.
4. Рациональное питание. Теория и практика. Учебное пособие. – СПб.: Лань, 2022. – 140с.

Дополнительная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств. Учебник. СПО – СПб.: Лань, 2023. – 469с.
2. Маюрникова Л.А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т.В. Термины и определения в индустрии питания. Словарь. СПО. – СПб.: Лань, 2023. – 244с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Департамента образования и науки города Москвы [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.mos.ru/donm (дата обращения 10.01.2025)

2. Система Консультант плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru (дата обращения 10.01.2025)
3. Сайт Министерства финансов Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.minfin.gov.ru (дата обращения 10.01.2025)
4. Портал Правительства Москвы. ГКУ СФК ДОНМ. Контроль питания. Основные нормативные документы [Электронный ресурс] – Режим доступа <https://sfk.dogm.mos.ru/control-measures/mt/osnovnyie-normativnyie-dokumenty/> (дата обращения 10.01.2025)
5. Чек-лист мониторинга организации питания [Электронный ресурс] – Режим доступа <https://clck.ru/3FfeUc> (дата обращения 10.01.2025)
6. Презентация «Рабочий день специалиста по питанию в колледже» [Электронный ресурс] – Режим доступа clck.ru/3FfekT (дата обращения 10.01.2025)

4.2. Материально-технические условия реализации программы

Компьютерное и мультимедийное оборудование со стандартным программным обеспечением: мультимедийный проектор, экран или интерактивная доска; свободный доступ к сети интернет.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Преподаватели имеют высшее образование или среднее профессиональное по направлению подготовки (технолог общественного питания, экономическое образование), либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности (технолог общественного питания) и опыт работы в сфере контроля организации питания обучающихся не менее 5 лет в образовательных организациях города Москвы.

**«Ценности московского образования»
Инвариантный модуль
(2 ч.)**

Раздел 1. «Характеристика программы»

1. Цель реализации модуля 1: совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области ценностей московского образования.

1.1. Совершенствуемые/новые компетенции

№	Компетенции	Направление подготовки 44.03.01 Педагогическое образование (бакалавриат)
		Код компетенции
1.	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики	ОПК-1

1.2. Планируемые результаты обучения

№	Знать - уметь	Направление подготовки 44.03.01 Педагогическое образование
		Код компетенции
1.	<p>Знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные документы, задачи и механизмы, определяющие ценности и цели московского образования 2. Управленческие инструменты как средства достижения целей московского образования 3. Стратегию ориентации в основных документах, задачах, механизмах, инструментах, направленных на реализацию ценностей и целей московского образования <p>Уметь:</p> <p>Ориентироваться в основных документах, задачах, механизмах, инструментах, направленных на реализацию ценностей и целей московского образования</p>	ОПК-1

1.3. Категория обучающихся: уровень образования - высшее образование, область профессиональной деятельности – основное общее, среднее общее образование.

1.4. Модуль реализуется с применением дистанционных образовательных технологий.

1.5. Трудоемкость обучения: 2 часа.

Раздел 2. «Содержание программы»

2.1 Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Внеаудиторные учебные занятия		Форма контроля	Трудоемкость
		Видео лекции/лекции и презентации	Практические занятия		
1.1	Основные документы, задачи и механизмы, определяющие ценности и цели московского образования.	0,5	0,5	Тест №1.1	1
1.2	Управленческие инструменты как средства достижения целей московского образования.	0,5	0,5	Тест №1.2	1

2.2 Учебная программа

Темы	Виды учебных занятий/работ	Содержание
Тема 1.1 Основные документы, задачи и механизмы, определяющие ценности и цели московского образования.	Видео лекции/лекции презентации, 0,5 часа	Государственная программа города Москвы «Развитие образования города («Столичное образование»)). Приоритетные задачи московской системы образования. Основные механизмы повышения эффективности системы образования Москвы (Рейтинг вклада школ в качественное образование, аттестационная справка директора и др.). Городские проекты. Результаты системы образования города Москвы. Стратегия ориентации в основных документах, задачах, механизмах, направленных на реализацию ценностей и целей московского образования

	Практическая работа, 0,5 часа	Систематизация содержания лекции на основании стратегии ориентации в основных документах, задачах, механизмах, направленных на реализацию ценностей и целей московского образования Тест №1.1
Тема 1.2. Управленческие инструменты как средства достижения целей московского образования.	Видео лекции/лекции презентации, 0,5 часа	Содержание управленческой компетентности сотрудников образовательных организаций города Москвы (управленческие функции и инструменты для их реализации; управленческое решение; техники и приемы командной работы; способы предвидения и предотвращения конфликтных ситуаций). Социальные коммуникации как фактор эффективного взаимодействия всех участников образовательных отношений (принципы, способы передачи информации в ОО; построение грамотного взаимодействия участников образовательных отношений) Стратегия ориентации в основных инструментах, направленных на реализацию ценностей и целей московского образования
	Практическая работа, 0,5 часа	Систематизация содержания лекции на основании стратегии ориентации в основных инструментах, направленных на реализацию ценностей и целей московского образования Тест №1.2

Раздел 3. «Формы аттестации и оценочные материалы»

В качестве контроля выступает промежуточная аттестация в форме тестирования.

«Зачет» выставляется при условии выполнения не менее 60% верных ответов.

Тест №1.1

Пример вопросов тестирования:

1. Цель реализации Государственной программы города Москвы «Столичное образование»:

А. Создание средствами образования условий для формирования личной успешности жителей города Москвы

Б. Максимальное удовлетворение запросов жителей города Москвы на образовательные услуги

В. Развитие государственно-общественного управления в системе образования

Г. Обеспечение соответствия качества общего образования изменяющимся запросам общества

2. Основной целью существования рейтинга школ является:

А. Поиск школ-лидеров для предоставления им повышенного финансирования, с помощью которого они смогут создать и развить свою уникальную атмосферу для предоставления качественного образования и массового развития таланта

Б. Мотивация каждой школы на работу в интересах каждого ребенка, семьи, города

В. Осуществление статистического мониторинга состояния образования

Тест №1.2

Пример вопросов тестирования:

1. Выберите ключевые составляющие личной эффективности?

А. результативное достижение личных целей

Б. способность человека с меньшими затратами ресурсов (труда, времени) достигать большего результата

В. физическое здоровье

Г. знания и опыт

2. Что является оценкой эффективности исполнения управленческого решения?

А. Степень достижения цели

Б. Состав источников финансовых ресурсов

В. Количество исполнителей решения

Г. Количество альтернатив

Раздел 4. «Организационно-педагогические условия реализации программы»

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Интернет-источники:

1. Школа. Москва [Электронный ресурс] (URL: <https://shkolamoskva.ru/> (дата обращения 23.01.2024 г.)

2. Московская электронная школа [Электронный ресурс] (URL: <https://school.mos.ru/> (дата обращения 23.01.2024 г.)

4.2. Материально-технические условия реализации модуля

Для реализации модуля необходимо следующее материально-техническое обеспечение: мультимедийное оборудование (компьютер с выходом в Интернет).

Ссылка для доступа к модулю:

<https://sdo.corp-univer.ru/course/view.php?id=1467>