

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
Государственное автономное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования города Москвы  
«Корпоративный университет московского образования»



УТВЕРЖДАЮ

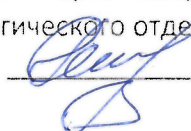
Директор ГАОУ ДПО  
«Корпоративный университет»  
М.Н. Русецкая  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023

Дополнительная профессиональная программа  
(повышение квалификации)

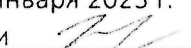
«Организация питания и питьевого режима  
в образовательных организациях г. Москвы»

Рег. номер 01-38-013

Начальник организационно-  
педагогического отдела

  
С.Г. Садчикова

Разработчик курса:  
главный специалист  
ГКУ Дирекции ДОНМ  
О.А. Егорова

Допущено заседанием  
комиссии по рассмотрению проектов программ  
дополнительного профессионального образования,  
разработанных внутри организации  
Протокол № 2 от «24» января 2023 г.  
Председатель комиссии  Н.И. Тишина

Москва, 2023 г.

## Раздел 1. «Характеристика программы»

**1.1. Цель реализации программы:** совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области организации питания и питьевого режима в образовательных организациях г. Москвы

**1.2. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт**

| Обобщенные трудовые функции |                                                                                                                                              |                      |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| код                         | наименование                                                                                                                                 | уровень квалификации |
| А                           | Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | 4                    |

### 1.3. Планируемые результаты обучения

| № п/п | Уметь – знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" 22.005                                    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Обобщенная трудовая функция                                                                                                                  |
| 1.    | <p><b>Знать:</b><br/>нормативно-правовую базу организации питания и питьевого режима в образовательных организациях г. Москвы;</p> <p>□ основные задачи при организации питания обучающихся;</p> <p>□ санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и питьевого режима обучающихся;</p> <p>□ алгоритм решения кейсов на применение нормативно-правовых документов.</p> <p><b>Уметь:</b><br/>решать кейсы на применение нормативно-правовых документов.</p> | Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| 2.    | <p><b>Знать:</b><br/>санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и питьевого режима обучающихся;</p> <p>□ основы организации питания на различных типах пищеблоков, организацию питания и питьевого режима для обучающихся разных возрастных категорий;</p> <p>□ требования к используемым пищевым продуктам,</p>                                                                                                                                        | Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>готовым блюдам, бутилированной воде при оказании услуг по организации питания обучающихся;</p> <p>требования к безопасности оказания услуг;</p> <p>алгоритм решения кейсов на знание процедуры контроля качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>решать кейсы на знание процедуры контроля качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                     |
| 3. | <p><b>Знать:</b></p> <p>права и обязанности заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся, ответственность сторон;</p> <p>алгоритм ведения претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся, порядок урегулирования споров;</p> <p>алгоритм решения кейсов на знание прав и обязанностей заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>решать кейсы на знание прав и обязанностей заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.</p> | <p>Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> |

**1.2. Категория обучающихся:** уровень образования – не менее среднего профессионального, область профессиональной деятельности – организация питания и питьевого режима в образовательных организациях.

**1.3. Форма обучения:** очная.

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

**1.5. 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          | Трудоёмкость |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|----------------------|------------------------|-------------------------|--------------|
|    |                                                                                                                                             |                     | Лекции                                     | Практические занятия | Самостоятельная работа |                         |              |
| 1. | Нормативно-правовое обеспечение организации питания и питьевого режима в образовательных организациях г. Москвы.                            | 3                   | 1                                          | 2                    |                        | Практическая работа №1. | 3            |
| 2. | Стандарт услуг по организации питания обучающихся и основные задачи при организации питания обучающихся.                                    | 5                   | 3                                          | 2                    |                        | Практическая работа №2. | 5            |
| 3. | Права и обязанности заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся. | 3                   | 1                                          | 2                    |                        | Практическая работа №3. | 3            |
| 4. | Взаимодействие с уполномоченными контрольными органами.                                                                                     | 2                   | 1                                          | 1                    |                        | Практическая работа №4. | 2            |
| 5. | Ведение претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.               | 4                   | 2                                          | 2                    |                        | Практическая работа №5. | 4            |
| 6. | Требования к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной питьевой воде. Требования к безопасности оказания услуг.        | 3                   | 1                                          | 2                    |                        | Практическая работа №6. | 3            |
| 7. | Контроль качества, сроков                                                                                                                   | 3                   | 1                                          | 2                    |                        | Практическая            | 3            |

|     |                                                                      |           |           |           |          |                                                             |           |
|-----|----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|----------|-------------------------------------------------------------|-----------|
|     | и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима |           |           |           |          | работа №7.                                                  |           |
| 8.  | Организация питьевого режима обучающихся и воспитанников             | 1         | 1         |           | 2        | Практическая работа №8.                                     | 3         |
| 9.  | Рабочий день специалиста по питанию.                                 | 6         |           | 6         | 4        | Практическая работа №9                                      | 10        |
| 10. | <b>Итоговая аттестация</b>                                           |           |           |           |          | Зачет по совокупности выполненных практических работ № 1-9. |           |
|     | <b>Итого</b>                                                         | <b>30</b> | <b>11</b> | <b>19</b> | <b>6</b> |                                                             | <b>36</b> |

## 2.1. Календарный учебный график

| Наименование раздела, темы                                                                                                                  | Объем нагрузки | Учебные недели |        |        |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|--------|--------|--------|
|                                                                                                                                             |                | 1-я Неделя     |        |        |        |
|                                                                                                                                             |                | 1 день         | 2 день | 3 день | 4 день |
| Нормативно-правовое обеспечение организации питания и питьевого режима в образовательных организациях г. Москвы.                            | 3              | 3              |        |        |        |
| Стандарт услуг по организации питания обучающихся и основные задачи при организации питания обучающихся.                                    | 5              |                | 5      |        |        |
| Права и обязанности заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся. | 3              |                |        | 3      |        |
| Взаимодействие с уполномоченными контрольными органами                                                                                      | 2              |                |        |        | 2      |
| Ведение претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.               | 4              |                |        |        | 4      |
| Наименование раздела, темы                                                                                                                  |                | 2-я Неделя     |        |        |        |
|                                                                                                                                             |                | 1 день         | 2 день | 3 день | 4 день |
| Требования к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной питьевой воде. Требования к безопасности оказания услуг.        | 3              | 3              |        |        |        |
| Контроль качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима                                              | 3              | 3              |        |        |        |

|                                                           |    |  |   |   |   |
|-----------------------------------------------------------|----|--|---|---|---|
| Организация питьевого режима обучающихся и воспитанников. | 3  |  | 3 |   |   |
| Рабочий день специалиста по питанию                       | 10 |  |   | 6 | 4 |

## 2.2. Рабочая программа

| Темы                                                                                                                               | Виды учебных занятий, час. | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.</b><br>Нормативно-правовое обеспечение организации питания и питьевого режима в образовательных организациях г. Москвы. | Лекция, 1 ч.               | Федеральные и региональные документы, регламентирующие вопросы организации питания и питьевого режима обучающихся и воспитанников в образовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и питьевого режима обучающихся. Нормативно-правовая база организации питания и питьевого режима в образовательных организациях г. Москвы. Локальные акты образовательной организации. Алгоритм решения кейсов на применение нормативно-правовых документов.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                    | Практическое занятие, 2 ч. | <b>Практическая работа №1.</b><br>Решение кейсов на применение нормативно-правовых документов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Тема 2.</b><br>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. 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. | <b>Практическая работа №2.</b><br>Решение кейсов на знание стандарта услуг по организации питания и основных задач при организации питания обучающихся.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Тема 3.</b><br>Права и обязанности                                                                                              | Лекция, 1 ч.               | Условия договора на оказание услуг по организации питания и обеспечению                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                        |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.                                |                            | питьевого режима обучающихся. Приёмка услуг.<br>Алгоритм решения кейсов на знание прав и обязанностей заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.                                                                             |
|                                                                                                                                                        | Практическое занятие, 2 ч. | <b>Практическая работа №3.</b><br>Решение кейсов на знание прав и обязанностей заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.                                                                                                    |
| <b>Тема 4.</b><br>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. | <b>Практическая работа №4.</b><br>Решение кейсов на знание основ взаимодействия с уполномоченными контрольными органами.                                                                                                                                                                                  |
| <b>Тема 5.</b><br>Ведение претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.        | Лекция, 2 ч.               | Условия гражданско-правового договора в части 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. | <b>Практическая работа №5.</b><br>Решение кейсов на знание алгоритма ведения претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.                                                                                                        |
| <b>Тема 6.</b><br>Требования к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной питьевой воде. Требования к безопасности оказания услуг. | Лекция, 1 ч.               | Технические регламенты Таможенного союза, ГОСТы, ТУ.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                        | Практическое занятие, 2 ч. | <b>Практическая работа №6.</b><br>Решение кейсов на знание требований к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной питьевой воде; требованиям к безопасности оказания услуг.                                                                                                          |
| <b>Тема 7.</b><br>Контроль качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима.                                      | Лекция, 1 ч.               | Нарушения, выявленные при мониторингах ГКУ Дирекцией 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                                                                                                                             |
|                                                                             | Практическое занятие, 2 ч.   | <b>Практическая работа №7.</b><br>Решение кейсов на знание процедуры контроля качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима. |
| <b>Тема 8.</b><br>Организация питьевого режима обучающихся и воспитанников. | Лекция, 1 ч.                 | Методические рекомендации РПН по организации питьевого режима. Требования СанПиН.                                                                                    |
|                                                                             | Самостоятельная работа, 2 ч. | <b>Практическая работа №8.</b><br>Решение кейсов на знание основ организации питьевого режима обучающихся и воспитанников.                                           |
| <b>Тема 9.</b><br>Рабочий день специалиста по питанию.                      | Практическое занятие, 6 ч.   | <b>Практическая работа №9.</b><br>Выполнение индивидуального проекта.                                                                                                |
|                                                                             | Самостоятельная работа, 4 ч. | Оформление индивидуального проекта                                                                                                                                   |
| <b>Итоговая аттестация</b>                                                  |                              | Зачет по совокупности выполненных практических работ № 1-9.                                                                                                          |

### Раздел 3. «Формы аттестации и оценочные материалы»

#### 3.1. Текущий контроль

Текущий контроль включает выполнение практических работ № 1-9.

**Практическая работа №1.** Решение кейсов на применение нормативно-правовых документов.

Пример кейса. В школу обратилась мама/законный представитель обучающегося с вопросом: почему её ребенок не обеспечивается горячим питанием за счет бюджета города Москвы? Семья является многодетной из Мурманской области. Ответ обоснуйте с опорой на нормативно-правовые акты.

#### **Требования к выполнению:**

1. Проведен анализ описанной в кейсе ситуации, определены нормативно-правовые акты, регулирующие ситуацию.
2. Представлен ответ-решение данной ситуации
3. Решения обоснованы с опорой на нормативные документы.

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

**Оценивание:** зачёт / незачёт.



**Практическая работа №2.** Решение кейсов на знание стандарта услуг по организации питания и основных задач при организации питания обучающихся.

**Пример кейса.** Мама обратилась к воспитателю с вопросом, может ли она приносить из дома нескоропортящиеся продукты для питания своего ребенка. По устной информации мамы, у ребенка непереносимость коровьего молока. Ответ обоснуйте.

**Требования к выполнению:**

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

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

**Оценивание:** зачёт / незачёт.

**Практическая работа №3.** Решение кейсов на знание прав и обязанностей заказчика, исполнителя по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.

**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. 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 №4.** Решение кейсов на знание основ взаимодействия с уполномоченными контрольными органами.

**Пример кейса.** Специалисты РПН в ходе проверки выявили и озвучили нарушение по отбору суточной пробы. Дальнейшие действия.

**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 №5.** Решение кейсов на знание алгоритма ведения претензионной работы по договору на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.

**Пример кейса.** Заказчик за ненадлежащее исполнение договорных обязательств выставил претензию. От исполнителя в установленный срок поступили возражения на претензию. Вправе ли Заказчик при наличии возражений производить удержание из оплаты за оказанные услуги? 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 №6.** Решение кейсов на знание требований к используемым пищевым продуктам, готовым блюдам, бутилированной питьевой воде; требованиям к безопасности оказания услуг.

**Пример кейса.** В дошкольные группы поставлены бананы, у которых кожура частично зеленая. Подлежит ли продукция приёмке? Ответ обоснуйте.

**Требования к выполнению:**

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

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

**Оценивание:** зачёт / незачёт.

**Практическая работа №7.** Решение кейсов на знание процедуры контроля качества, сроков и объема оказываемых услуг по организации питания и питьевого режима.

**Пример кейса.** ООО «Питание» (соисполнитель) привез продукты без маркировочного ярлыка. Заказчиком был составлен претензионный акт. Кому будет направлен претензионный акт? Кто, по условиям Контракта, будет отвечать 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 №8.** Решение кейсов на знание основ организации питьевого режима обучающихся и воспитанников.

**Пример кейса.** Поступил вопрос от родителя: «Почему в школе в каждом классе не стоят кулеры?» Дайте обоснованный ответ.

**Требования к выполнению:**

1. Проведен анализ описанной в кейсе ситуации.
2. Представлен ответ по заданному вопросу.
3. Ответ обоснован с опорой на СанПиН.

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

**Оценивание:** зачёт / незачёт.

**Практическая работа №9.** Выполнение индивидуального проекта «Рабочий день специалиста по питанию».

**Требования к выполнению:**

1. Проект должен отражать рабочий день специалиста по питанию:
  - слушатель выполняет свои обязанности в течение рабочего дня с фотофиксацией;
  - по итогам рабочего дня слушатель оформляет работу (описывает свой рабочий день) с приложением фотофиксации, копий документов, скриншотов, подтверждающих направление документов (скриншот должен отражать информацию об адресате, дате и времени направления).
2. Проект должен содержать:
  - пояснительную записку, в которой указаны: цель и задачи проекта, краткое описание хода его выполнения;
  - все этапы контроля оказания услуги;
  - информацию об исполнении всех обязанностей заказчика по ГПД;
  - организацию дополнительного питания и питьевого режима;

- обслуживание обучающихся в обеденном зале или доставку рационов питания и организацию питания воспитанников в групповых;

- приложения (фотоматериалы; формы документов, установленных ГПД, таблицы и т.д.).

3. Проект оформляется:

- титульный лист, где указаны: название проекта, автор, год его выполнения;

- приложения (фотоматериалы; формы документов, установленных ГПД, таблицы и т.д.) выносятся в отдельный блок с нумерацией, по тексту указывается только номер приложения.

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

**Оценивание:** зачёт / незачёт.

### **3.2. Итоговая аттестация.**

Зачет по совокупности выполненных практических работ № 1-9.

**Критерии прохождения итоговой аттестации:** получены зачеты по практическим работам №1-9.

**Оценивание:** зачёт / незачёт.

## **Раздел 4. «Организационно-педагогические условия реализации программы»**

### **4.1. Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение программы**

#### **4.1.1. Нормативно-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» (с изменениями на 13.07.2020).
3. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13.07.2020).
5. Закон города Москвы от 23.11.2005 № 60 «О социальной поддержке семей с детьми в городе Москве».
6. 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 (с изменениями на 28.06.2013).
7. 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».
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

10. Санитарно-эпидемиологические правила 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. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 75 "Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 "Изменения N 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества".

12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

#### **4.1.2. Основная литература:**

1. Васюкова А.Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность. Учебник. – М.: КноРус, 2022.

2. Линич Е.П., Сафонова Э.Э. Санитария и гигиена питания. Учебное пособие. СПО – СПб.: Лань, 2020.

3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учебник. – М.: Инфра-М, 2020.

4. Рациональное питание. Теория и практика. Учебное пособие. – СПб.: Лань, 2021.

#### **4.1.3. Дополнительная литература:**

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств. Учебник. СПО – СПб.: Лань, 2020.

2. Маюрникова Л.А., Куракин М.С., Кокшаров А.А. Термины и определения в индустрии питания. Словарь. СПО. / Под. Ред. Столяровой Н.В. – СПб.: Лань, 2020.

#### **4.1.4. Интернет-ресурсы:**

1. Сайт Департамента образования и науки города Москвы [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.mos.ru/donm](http://www.mos.ru/donm) (дата обращения 20.12.2022)

2. Система Консультант плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (дата обращения 20.12.2022)

3. Сайт Министерства финансов Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.minfin.gov.ru](http://www.minfin.gov.ru) (дата обращения 20.12.2022)

#### **4.3. Материально-технические условия реализации программы**

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

#### **4.4. 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 г. Москвы.



**«Ценности московского образования»**  
**Инвариантный модуль (1)**  
**в программах повышения квалификации**  
**центральных городских учреждений**  
**(2 ч.)**

**Раздел 1. «Характеристика программы»**

**1.1. Цель реализации модуля 1:**

Совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области ценностей московского образования.

**Совершенствуемые/новые компетенции**

| №  | Компетенции                                                                                                                                             | Направление подготовки<br>44.03.01<br>Педагогическое образование<br>(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<br>44.03.01 Педагогическое образование |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Код компетенции                                               |
| 1. | <p><b>Знать:</b></p> <p>1. Основные документы, задачи и механизмы, определяющие ценности и цели московского образования</p> <p>2. Управленческие инструменты как средства достижения целей московского образования</p> <p>3. Стратегию ориентации в основных документах, задачах, механизмах, инструментах, направленных на реализацию ценностей и целей московского образования</p> <p><b>Уметь:</b></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»

| № п/п | Наименование разделов (модулей) и тем                                                        | Внеаудиторные учебные занятия   |                      | Форма контроля | Трудоемкость |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------|----------------|--------------|
|       |                                                                                              | Видео лекции/лекции 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            |

### 2.1. Учебный (тематический) план

### 2.2. Учебная программа

| Темы                                                                                          | Виды учебных занятий/работ                | Содержание                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 1.1.<br>Основные документы, задачи и механизмы, определяющие ценности и цели московского | Видео лекции/лекции презентации, 0,5 часа | Государственная программа города Москвы «Развитие образования города («Столичное образование»)).<br>Приоритетные задачи московской системы образования.<br>Основные механизмы повышения эффективности системы образования Москвы |

|                                                                                               |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| образования                                                                                   |                                           | (Рейтинг вклада школ в качественное образование, «Надежная школа», аттестационная справка директора и др.).<br>Городские проекты. Результаты системы образования города Москвы.<br>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<br><b>Тест №1.1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Тема 1.2.<br>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).<br>Социальные коммуникации как фактор эффективного взаимодействия всех участников образовательных отношений (принципы, способы передачи информации в ОО; построение грамотного взаимодействия участников образовательных отношений)<br>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<br><b>Тест №1.2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

### 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 и высоким мировым стандартам

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-ресурсы:**

Школа Большого города [Электронный ресурс] (URL: <https://school.moscow/>. Дата обращения 27.05.2021).

#### **Основная литература:**

Электронное учебное пособие «Новые инструменты управления школой», разработанное на основе материалов селекторных совещаний Департамента образования и науки города Москвы по актуальным направлениям развития системы образования. [Электронный ресурс] (URL: [https://www.dpomos.ru/selector/?\\_ga=2.161027130.643081009.1516709234211969399.4.1506337590](https://www.dpomos.ru/selector/?_ga=2.161027130.643081009.1516709234211969399.4.1506337590) Дата обращения 27.05.2021).

### **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/login/index.php>