

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»



План одобрен  
Ученым советом ЛГПУ  
Протокол № 9 от «29» апреля 2020 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

И.о. ректора  З.В. Марфина

по программе бакалавриата  
**44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)**

**Профиль:** Технология и организация общественного питания  
**Кафедра:** технологий производства и профессионального образования  
**Институт:** физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Изменения внесены на основании:  
Постановления Правительства Луганской Народной Республики  
«О переименовании государственных образовательных учреждений высшего образования Луганской Народной Республики» от 17.07.2020 №797-р/20.  
Распоряжения ГОУ ВО «ЛГПУ» «О переименовании» от 07.08.2020 № 23.

**44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)**  
**Профиль: Технология и организация общественного питания**

**Кафедра:** технологий производства и профессионального образования  
**Институт:** торговли, обслуживающих технологий и туризма

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок получения образования: 4 года

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020  
Учебный год 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024  
Образовательный стандарт (ГОС) № 124 от 22 февраля 2018 г.

	Основной	Виды профессиональной деятельности
+		
+	+	педагогический
+	+	проектный
+	+	методический
+	+	организационно-управленческий
+	-	культурно-просветительский

### СОГЛАСОВАНО

И.о. заведующего учебно-методическим отделом  / В.В. Савенков/  
Директор Института торговли, обслуживающих технологий и туризма  / В.П. Студеникина/  
И.о. заведующего кафедрой технологий производства и профессионального образования  / Е.Я. Сердюкова/

Стандартный учебный график

Курс	Сентябрь				29-5	Октябрь			27-2	Ноябрь				29-4	Декабрь				26-1	Январь				23-1	Февраль				30-5	Март			27-3	Апрель				29-5	Май				27-2	Июль			27-2	Август						
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30		1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25	26-1		2-8	9-15	16-22	23-1		2-8	9-15	16-22		23-29	6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24	25-31		1-7	8-14	15-21		22-28	6-12	13-19	20-26	3-9	10-16	17-23
д	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I																			Э	Э	Э	К																		У	У	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II													У	У	У	У	У	У	Э	Э	Э	К													У	У	У	У	У	У	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III													П	П	П	П	П	П	Э	Э	Э	К													П	П	П	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV													П	П	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	П	П	П	П										Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	18	16	34	12	12	24	10	10	20	12	9	21	99
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	3	3	6	3	2	5	23
У	Учебная практика		2	2	6	6	12							14
П	Производственная практика							8	8	16	6	4	10	26
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	1	9	10	1	9	10	1	9	10	1	9	10	40
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	208
Студентов														
Групп														

Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4				Закрепленная кафедра	
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	по плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Контроль	Сем .1	Сем .2	Сем .3	Сем .4	Сем .5	Сем .6	Сем .7	Сем .8	Сем .1	Сем .2	Сем .3	Сем .4	Сем .5	Сем .6	Сем .7	Сем .8	Код	Наименование	
															з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.											з.е.
К 1. Дисциплины (модули)																																	
вспомогательная часть																																	
	Б1.О.01	История	1					3	3	108	108	48	48	24	36	3																42	Кафедра истории Отечества;
+	Б1.О.02	Философия	3					3	3	108	108	48	48	24	36			3														45	Кафедра философии и социологии;
+	Б1.О.03	Иностранный язык	3	2				6	6	216	216	96	96	80	40	2	2	2														71	Кафедра английской и восточной филологии
+	Б1.О.04	Русский язык и культура речи	2	1				4	4	144	144	64	64	40	40	2	2															75	Кафедра русского языкознания и коммуникативных технологий;
+	Б1.О.05	Деловой русский язык в сфере профессиональной коммуникации		3				2	2	72	72	32	32	36	4			2														75	Кафедра русского языкознания и коммуникативных технологий;
+	Б1.О.06	Физическая культура		2				2	2	72	72	24	24	44	4	1	1															33	Кафедра физического воспитания;
+	Б1.О.07	Безопасность жизнедеятельности		3				2	2	72	72	28	28	40	4			2														16	Кафедра безопасности жизнедеятельности, охраны труда и гражданской защиты
+	Б1.О.08	Охрана труда		5				2	2	72	72	28	28	40	4					2												16	Кафедра безопасности жизнедеятельности, охраны труда и гражданской защиты
+	Б1.О.09	Психология	3					3	3	108	108	48	48	24	36			3														83	Кафедра психологии;
+	Б1.О.10	Педагогика	4					3	3	108	108	48	48	24	36				3													9	Кафедра педагогики;
+	Б1.О.11	Математика	1					3	3	108	108	36	36	36	36	3																5	Кафедра высшей математики и методики преподавания математики
+	Б1.О.12	Физика		1				3	3	108	108	36	36	68	4	3																10	Кафедра физики и нанотехнологий
+	Б1.О.13	Информатика		1				2	2	72	72	28	28	40	4	2																7	Кафедра информационных технологий и систем;
+	Б1.О.14	Возрастная физиология и психофизиология		4				2	2	72	72	24	24	44	4			2														51	Кафедра лабораторной диагностики, анатомии и физиологии
+	Б1.О.15	Введение в специальность (по профилю)		2				3	3	108	108	48	48	56	4		3															6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+	Б1.О.16	Профессиональная педагогика	5					5	5	180	180	48	48	92	40					5												6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;

Б1.О.17	Методика воспитательной работы		6				2	2	72	72	28	28	40	4						2			9	Кафедра педагогики;		
Б1.О.18	Педагогические технологии профессионального образования		7				3	3	108	108	36	36	68	4								3		6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	
Б1.О.19	Методика профессионального обучения	7				7	4	4	144	144	48	48	56	40									4		6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+ Б1.О.20	Психология профессионального образования		4				2	2	72	72	28	28	40	4						2					83	Кафедра психологии;
+ Б1.О.21	Практикум в учебных мастерских		34				8	8	288	288	112	112	168	8	2	2	2	2							6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
							67	67	2412	2412	936	936	1064	392	18	10	14	9	7	2	7					

**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**

+ Б1.В.01	Введение в документоведение и архивоведение в профессиональной деятельности		3				2	2	72	72	28	28	40	4						2					65	Кафедра документоведения и информационной деятельности
+ Б1.В.02	Социология		4				2	2	72	72	28	28	40	4						2					45	Кафедра философии и социологии;
+ Б1.В.03	Правоведение		5				2	2	72	72	28	28	40	4						2					43	Кафедра политологии и правоведения;
+ Б1.В.04	Экономика		6				2	2	72	72	28	28	40	4								2			13	Кафедра экономической теории и прикладной статистики;
+ Б1.В.05	Инженерная графика	1					4	4	144	144	56	56	52	36	4										6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+ Б1.В.06	Электротехника и основы электроники		2				3	3	108	108	42	42	62	4						3					6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+ Б1.В.07	Введение в профессионально-педагогическую деятельность	1					3	3	108	108	42	42	30	36	3										6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+ Б1.В.08	Теория и методика профориентационной работы		8				3	3	108	108	42	42	62	4										3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;

Б1.В.09	Проектирование учебной и производственной базы	8					3	3	108	108	48	48	33	27							3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;		
Б1.В.10	Санитария и гигиена на предприятии общественного питания		2				2	2	72	72	28	28	40	4		2							51	Кафедра лабораторной диагностики, анатомии и физиологии	
+ Б1.В.11	Прикладная механика	3					3	3	108	108	48	48	33	27								3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	
+ Б1.В.12	Химия в общественном питании	2	1				6	6	216	216	80	80	96	40	2	4							55	Кафедра химии и биохимии	
+ Б1.В.13	Оборудование предприятий общественного питания	4					4	4	144	144	56	56	52	36								4	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	
+ Б1.В.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	6					3	3	108	108	42	42	30	36								3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	
+ Б1.В.15	Организация ресторанного хозяйства	56					7	7	252	252	98	98	82	72								4	3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+ Б1.В.16	Пищевая ценность продуктов		2				2	2	72	72	28	28	40	4		2								6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+ Б1.В.17	Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции	2					5	5	180	180	70	70	74	36	3	2								6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+ Б1.В.18	Социальные виды общественного питания	8					4	4	144	144	56	56	61	27									4	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+ Б1.В.19	Банкетный сервис	7					4	4	144	144	56	56	61	27									4	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+ Б1.В.20	Организация работы бара	7					3	3	108	108	42	42	39	27								3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	

	Б1.В.21	Пищевые и биологически активные добавки	7				4	4	144	144	56	56	52	36						4	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;		
	Б1.В.22	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	134 56						348	348	328	328		20								33	Кафедра физического воспитания;	
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	4				2	2	72	72	28	28	40	4						2				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров	4				2	2	72	72	28	28	40	4						2		6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение	4				2	2	72	72	28	28	40	4						2		6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	6				3	3	108	108	42	42	39	27							3			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции	6				3	3	108	108	42	42	39	27								3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
-	Б1.В.ДВ.02.02	Техника и технология консервирования пищевых продуктов	6				3	3	108	108	42	42	39	27								3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	4				2	2	72	72	28	28	40	4						2				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Физиология питания	4				2	2	72	72	28	28	40	4						2			51	Кафедра лабораторной диагностики, анатомии и физиологии
-	Б1.В.ДВ.03.02	Медико-биологические основы питания	4				2	2	72	72	28	28	40	4						2			51	Кафедра лабораторной диагностики, анатомии и физиологии
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	8				5	5	180	180	70	70	83	27								5		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология продукции ресторанного хозяйства	8				5	5	180	180	70	70	83	27								5	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
-	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная технология продукции общественного питания	8				5	5	180	180	70	70	83	27								5	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	5				2	2	72	72	28	28	40	4						2				

	Б1.В.ДВ .05.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия пищевых продуктов	5				2	2	72	72	28	28	40	4					2			6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;		
	Б1.В.ДВ .05.02	Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания	5				2	2	72	72	28	28	40	4					2			6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;		
	Б1.В.ДВ .06	<b>Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)</b>	<b>56</b>				<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>122</b>	<b>76</b>						3	5			
+	Б1.В.ДВ .06.01	Проектирование предприятий общественного питания	56				6	8	8	288	288	90	90	122	76						3	5	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	
-	Б1.В.ДВ .06.02	Технологическое проектирование	56				6	8	8	288	288	90	90	122	76						3	5	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	
+	Б1.В.ДВ .07	<b>Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)</b>	<b>7</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>39</b>	<b>27</b>							3			
+	Б1.В.ДВ .07.01	Кухни народов мира	7					3	3	108	108	42	42	39	27							3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	
-	Б1.В.ДВ .07.02	Технология национальных блюд	7					3	3	108	108	42	42	39	27							3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	
+	Б1.В.ДВ .08	<b>Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)</b>	<b>24</b>					<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>98</b>	<b>98</b>	<b>123</b>	<b>67</b>					4	2	2		
+	Б1.В.ДВ .08.01	Пищевые технологии	24					4	8	8	288	288	98	98	123	67					4	2	2	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
-	Б1.В.ДВ .08.02	Общая технология пищевых производств	24					4	8	8	288	288	98	98	123	67					4	2	2	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
									104	104	4092	409	1756	175	158	751	12	17	7	12	11	16	14	15	
									171	171	6504	650	2692	269	266	114	30	27	21	21	18	18	21	15	

## Блок 2. Практика

### Обязательная часть

+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	2					3	3	108	108	2	2	102	4								3	6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;
---	------------	--------------------------	---	--	--	--	--	---	---	-----	-----	---	---	-----	---	--	--	--	--	--	--	--	---	---	--









В.22	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	1345 6					348	348	328		20		58			54	4	54		54		76		72	4	76		72	4	44		40	4			
Б1.В.Д В.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	4			2	2	72	72	28	40	4														2	72	10	18	40	4						
Б1.В.Д В.01.01	Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров	4			2	2	36	72	72	28	40	4													2	72	10	18	40	4						
Б1.В.Д В.01.02	Товароведение	4			2	2	36	72	72	28	40	4													2	72	10	18	40	4						
Б1.В.Д В.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	6			3	3		108	108	42	39	27																								
Б1.В.Д В.02.01	Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции	6			3	3	36	108	108	42	39	27																								
Б1.В.Д В.02.02	Техника и технология консервирования пищевых продуктов	6			3	3	36	108	108	42	39	27																								
Б1.В.Д В.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	4			2	2		72	72	28	40	4													2	72	14	14	40	4						
Б1.В.Д В.03.01	Физиология питания	4			2	2	36	72	72	28	40	4													2	72	14	14	40	4						
Б1.В.Д В.03.02	Медико-биологические основы питания	4			2	2	36	72	72	28	40	4													2	72	14	14	40	4						
Б1.В.Д В.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	8			5	5		180	180	70	83	27																								
Б1.В.Д В.04.01	Технология продукции ресторанного хозяйства	8			5	5	36	180	180	70	83	27																								
Б1.В.Д В.04.02	Промышленная технология продукции общественного питания	8			5	5	36	180	180	70	83	27																								
Б1.В.Д В.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	5			2	2		72	72	28	40	4																			2	72	14	14	40	4
Б1.В.Д В.05.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия пищевых продуктов	5			2	2	36	72	72	28	40	4																			2	72	14	14	40	4
Б1.В.Д В.05.02	Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания	5			2	2	36	72	72	28	40	4																			2	72	14	14	40	4
Б1.В.Д В.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	56		6	8	8		288	288	90	122	76																		3	108	18	24	30	36	
Б1.В.Д В.06.01	Проектирование предприятий общественного питания	56		6	8	8	36	288	288	90	122	76																		3	108	18	24	30	36	
Б1.В.Д В.06.02	Технологическое проектирование	56		6	8	8	36	288	288	90	122	76																		3	108	18	24	30	36	
Б1.В.Д В.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	7			3	3		108	108	42	39	27																								
Б1.В.Д В.07.01	Кухни народов мира	7			3	3	36	108	108	42	39	27																								
Б1.В.Д В.07.02	Технология национальных блюд	7			3	3	36	108	108	42	39	27																								
Б1.В.Д В.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	24		4	8	8		288	288	98	123	67					4	144	18	18	20	61	27	2	72	8	10	10	44	2	72	4	4	6	18	40



Курс 4														Закрепленная кафедра		Компетенции						
Сем. 6				Сем. 7					Сем. 8					Код	Наименование							
Лаб	Пр	СР	Кон Т	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Кон Т	з.е.	Итого	Лек			Лаб	Пр	СР	Кон Т			
																		42	Кафедра истории Отечества;	УК-5		
																			45	Кафедра философии и социологии;	УК-1; УК-5	
																			71	Кафедра английской и восточной филологии	УК-4	
																			75	Кафедра русского языкознания и коммуникативных технологий;	УК-4	
																			75	Кафедра русского языкознания и коммуникативных технологий;	УК-4	
																			33	Кафедра физического воспитания;	УК-7	
																			16	Кафедра безопасности жизнедеятельности, охраны труда и гражданской защиты	УК-8	
																			16	Кафедра безопасности жизнедеятельности, охраны труда и гражданской защиты	УК-8; ПК-10	
																			83	Кафедра психологии;	УК-6	
																			9	Кафедра педагогики;	ОПК-7	
																			5	Кафедра высшей математики и методики преподавания математики	ОПК-8	
																			10	Кафедра физики и нанотехнологий	ОПК-8	
																			7	Кафедра информационных технологий и систем;	УК-1	
																			51	Кафедра лабораторной диагностики, анатомии и физиологии	ОПК-3	
																			6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-6; ПК-7; ПК-8	
																			6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	УК-3; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5	
2	72	14		14	40	4													9	Кафедра педагогики;	ОПК-3; ОПК-4	
					3	108	10		26	68	4								6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ОПК-6; ПК1	
					4	144	20		28	56	40								6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ОПК-2; ПК1; ПК-2; ПК-3	
																			83	Кафедра психологии;	ОПК-6	
																			6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-6; ПК-7; ПК-10	
2	72	14		14	40	4	7	252	30		54	124	44									
																				65	Кафедра документооборота и информационной деятельности	ОПК-2

																											45	Кафедра философии и социологии;	УК-3; УК-5		
																												43	Кафедра политологии и правоведения;	УК-2; ОПК-1	
		8			20		40			4																	13	Кафедра экономической теории и прикладной статистики;	УК-1		
																												6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ОПК-8	
																												6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ОПК-8	
																												6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ОПК-1; ОПК-7	
													3	108	20				22		62		4					6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ОПК-7; ПК-3	
												3	108	16				32		33		27						6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ОПК-4; ПК1	
																												51	Кафедра лабораторной диагностики, анатомии и физиологии	УК-7; ПК-10	
																												6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ОПК-8	
																												55	Кафедра химии и биохимии	ОПК-8	
																												6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-6; ПК-7	
3	108	20				22	30	36																				6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-7; ПК-8; ПК-9	
3	108	14	18	10	30	36																							6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-7; ПК-8
																													6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-6; ПК-7
																													6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-6; ПК-7; ПК-10
																4	144	24			32		61		27			6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-8; ПК-10	
															4	144	20	36					61	27				6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-8; ПК-10	
															3	108	14	28					39	27				6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-8; ПК-9	
															4	144	20		36				52	36				6	Кафедра технологий производства и профессионального образования;	ПК-8; ПК-10	







Индекс	Содержание	Тип
	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
О.02	Философия	
О.13	Информатика	
В.04	Экономика	
Б2.О.02(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.В.03	Правоведение	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.02(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.16	Профессиональная педагогика	
Б1.В.02	Социология	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.04	Русский язык и культура речи	
Б1.О.05	Деловой русский язык в сфере профессиональной коммуникации	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.01	История	
Б1.О.02	Философия	
Б1.В.02	Социология	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.09	Психология	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.06	Физическая культура	
Б1.10	Санитария и гигиена на предприятии общественного питания	
Б1.22	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Б1.07	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК
Б1.0.07	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.0.08	Охрана труда	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики	ОПК
Б1.0.16	Профессиональная педагогика	
Б1.В.03	Правоведение	
Б1.В.07	Введение в профессионально-педагогическую деятельность	
Б2.О.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)	ОПК
Б1.О.19	Методика профессионального обучения	
Б1.В.01	Введение в документоведение и архивоведение в профессиональной деятельности	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен организовывать совместную и индивидуальную учебную и воспитательную деятельность обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями, в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов	ОПК
Б1.О.14	Возрастная физиология и психофизиология	
Б1.О.16	Профессиональная педагогика	
Б1.О.17	Методика воспитательной работы	
Б2.О.03(П)	Производственная практика (педагогическая)	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей	ОПК
Б1.О.17	Методика воспитательной работы	
Б1.В.09	Проектирование учебной и производственной базы	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении	ОПК

	Профессиональная педагогика	
Б(П)	Производственная практика (педагогическая)	
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
6	Способен использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями	ОПК
О.18	Педагогические технологии профессионального образования	
О.20	Психология профессионального образования	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	ОПК
Б1.О.10	Педагогика	
Б1.В.07	Введение в профессионально-педагогическую деятельность	
Б1.В.08	Теория и методика профориентационной работы	
Б2.О.03(П)	Производственная практика (педагогическая)	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-8	Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ОПК
Б1.О.11	Математика	
Б1.О.12	Физика	
Б1.В.05	Инженерная графика	
Б1.В.06	Электротехника и основы электроники	
Б1.В.11	Прикладная механика	
Б1.В.12	Химия в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.01	Физиология питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Медико-биологические основы питания	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический		
ПК1	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии (в т.ч. креативные и инновационные), формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	-
Б1.О.18	Педагогические технологии профессионального образования	
Б1.О.19	Методика профессионального обучения	
Б1.В.09	Проектирование учебной и производственной базы	
Б2.О.03(П)	Производственная практика (педагогическая)	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	-

	Методика профессионального обучения	
03(П)	Производственная практика (педагогическая)	
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: методический		
	Способен осуществлять организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности	-
1.О.19	Методика профессионального обучения	
Б1.В.08	Теория и методика профориентационной работы	
Б2.О.03(П)	Производственная практика (педагогическая)	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
ПК-4	Способен осуществлять проектирование технологических процессов производства продукции питания	-
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продукции ресторанного хозяйства	
Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная технология продукции общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.02	Технологическое проектирование	
Б2.В.01(У)	Технологическая (практико-технологическая) практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Готов осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	-
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.02	Технологическое проектирование	
Б2.В.01(У)	Технологическая (практико-технологическая) практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-6	Готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания	-
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевые технологии	
Б1.В.ДВ.08.02	Общая технология пищевых производств	
Б1.О.15	Введение в специальность (по профилю)	
Б1.О.21	Практикум в учебных мастерских	
Б1.В.13	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.16	Пищевая ценность продуктов	

7	Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции	
ДВ.07.01	Кухни народов мира	
ДВ.07.02	Технология национальных блюд	
В.02(П)	Производственная практика (эксплуатационная)	
В.03(П)	Технологическая (практико-технологическая) практика	
В.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
К-7	Готов обеспечивать требуемые режимы и заданные параметры технологического процесса	-
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевые технологии	
Б1.В.ДВ.08.02	Общая технология пищевых производств	
Б1.О.15	Введение в специальность (по профилю)	
Б1.О.21	Практикум в учебных мастерских	
Б1.В.13	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	
Б1.В.15	Организация ресторанного хозяйства	
Б1.В.16	Пищевая ценность продуктов	
Б1.В.17	Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции	
Б1.В.ДВ.02.01	Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции	
Б1.В.ДВ.02.02	Техника и технология консервирования пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продукции ресторанного хозяйства	
Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная технология продукции общественного питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология национальных блюд	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (эксплуатационная)	
Б2.В.03(П)	Технологическая (практико-технологическая) практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8	Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	-
Б1.О.15	Введение в специальность (по профилю)	
Б1.В.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	
Б1.В.15	Организация ресторанного хозяйства	
Б1.В.18	Социальные виды общественного питания	
Б1.В.19	Банкетный сервис	
Б1.В.20	Организация работы бара	

21	Пищевые и биологически активные добавки	
ДВ.01.01	Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров	
В.ДВ.01.02	Товароведение	
В.ДВ.02.01	Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции	
В.ДВ.02.02	Техника и технология консервирования пищевых продуктов	
В.ДВ.05.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия пищевых продуктов	
В.ДВ.05.02	Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (эксплуатационная)	
Б2.В.03(П)	Технологическая (практико-технологическая) практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-9	Способен определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугами внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логическими процессами на предприятиях питания	-
Б1.В.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	
Б1.В.20	Организация работы бара	
Б1.В.ДВ.01.01	Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (эксплуатационная)	
Б2.В.03(П)	Технологическая (практико-технологическая) практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10	Способен использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда при выполнении работ по ремонту и обслуживанию технологических процессов	-
Б1.О.08	Охрана труда	
Б1.О.21	Практикум в учебных мастерских	
Б1.В.10	Санитария и гигиена на предприятии общественного питания	
Б1.В.17	Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции	
Б1.В.18	Социальные виды общественного питания	
Б1.В.19	Банкетный сервис	
Б1.В.21	Пищевые и биологически активные добавки	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (эксплуатационная)	
Б2.В.03(П)	Технологическая (практико-технологическая) практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
	Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10
Б1.О.01	История	УК-5
Б1.О.02	Философия	УК-1; УК-5
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.04	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.05	Деловой русский язык в сфере профессиональной коммуникации	УК-4
Б1.О.06	Физическая культура	УК-7
Б1.О.07	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.08	Охрана труда	УК-8; ПК-10
Б1.О.09	Психология	УК-6
Б1.О.10	Педагогика	ОПК-7
Б1.О.11	Математика	ОПК-8
Б1.О.12	Физика	ОПК-8
Б1.О.13	Информатика	УК-1
Б1.О.14	Возрастная физиология и психофизиология	ОПК-3
Б1.О.15	Введение в специальность (по профилю)	ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О.16	Профессиональная педагогика	УК-3; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5
Б1.О.17	Методика воспитательной работы	ОПК-3; ОПК-4
Б1.О.18	Педагогические технологии профессионального образования	ОПК-6; ПК1
Б1.О.19	Методика профессионального обучения	ОПК-2; ПК1; ПК-2; ПК-3
Б1.О.20	Психология профессионального образования	ОПК-6
Б1.О.21	Практикум в учебных мастерских	ПК-6; ПК-7; ПК-10
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-5; УК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-7; ОПК-8; ПК1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б1.В.01	Введение в документоведение и архивоведение в профессиональной	ОПК-2
Б1.В.02	Социология	УК-3; УК-5
Б1.В.03	Правоведение	УК-2; ОПК-1
Б1.В.04	Экономика	УК-1
Б1.В.05	Инженерная графика	ОПК-8
Б1.В.06	Электротехника и основы электроники	ОПК-8
Б1.В.07	Введение в профессионально-педагогическую деятельность	ОПК-1; ОПК-7

В.08	Теория и методика профориентационной работы	ОПК-7; ПК-3
В.09	Проектирование учебной и производственной базы	ОПК-4; ПК1
Б1.В.10	Санитария и гигиена на предприятии общественного питания	УК-7; ПК-10
Б1.В.11	Прикладная механика	ОПК-8
Б1.В.12	Химия в общественном питании	ОПК-8
Б1.В.13	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-6; ПК-7
Б1.В.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	ПК-7; ПК-8; ПК-9
Б1.В.15	Организация ресторанного хозяйства	ПК-7; ПК-8
Б1.В.16	Пищевая ценность продуктов	ПК-6; ПК-7
Б1.В.17	Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции	ПК-6; ПК-7; ПК-10
Б1.В.18	Социальные виды общественного питания	ПК-8; ПК-10
Б1.В.19	Банкетный сервис	ПК-8; ПК-10
Б1.В.20	Организация работы бара	ПК-8; ПК-9
Б1.В.21	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-8; ПК-10
Б1.В.22	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров	ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение	ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.02.01	Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции	ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.02.02	Техника и технология консервирования пищевых продуктов	ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ОПК-8
Б1.В.ДВ.03.01	Физиология питания	ОПК-8
Б1.В.ДВ.03.02	Медико-биологические основы питания	ОПК-8
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-4; ПК-7
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продукции ресторанного хозяйства	ПК-4; ПК-7
Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная технология продукции общественного питания	ПК-4; ПК-7
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-8
Б1.В.ДВ.05.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия пищевых продуктов	ПК-8



Б1.В.ДВ.05.02	Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания	ПК-8
В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.06.02	Технологическое проектирование	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.07.02	Технология национальных блюд	ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевые технологии	ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.08.02	Общая технология пищевых производств	ПК-6; ПК-7
Б2	Практика	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-7; ПК1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-7; ПК1; ПК-2; ПК-3
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	УК-2
Б2.О.02(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1; УК-2
Б2.О.03(П)	Педагогическая практика	ОПК-3; ОПК-5; ОПК-7; ПК1; ПК-2; ПК-3
Б2.О.04(П)	Преддипломная практика	УК-1; ОПК-1
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б2.В.01(У)	Технологическая (практико-технологическая) практика	ПК-4; ПК-5
Б2.В.02(П)	Эксплуатационная практика	ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б2.В.03(П)	Технологическая (практико-технологическая) практика	ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
ФТД	Факультативные дисциплины	
ФТД.01	Библиография	