



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

Направление подготовки	44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Уровень образования	бакалавр
Направленность / профиль	Производство продовольственных продуктов
Форма обучения	заочная

1. Методика профессионального обучения

1.1 Дисциплина «Методика профессионального обучения» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 час.

1.3 Изучение дисциплины «Методика профессионального обучения» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Безопасность жизнедеятельности», «Информатика», «Информационные технологии в образовании».

1.4 Дисциплина «Методика профессионального обучения» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Педагогические технологии», «подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена», «выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «Методика воспитательной работы», «Методика выполнения выпускной квалификационной работы», «Общая и профессиональная педагогика», «Проектная графика», для проведения следующих практик: «производственная практика (педагогическая)», «производственная практика (преддипломная)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Подготовка будущих бакалавров профессионального обучения к методической деятельности и творческому осуществлению образовательного процесса в условиях организаций среднего профессионального образования

1.6 Задачи дисциплины:

1) формирование у студентов знаний и умений в области педагогического проектирования учебного процесса по дисциплинам профессионального цикла, а также формирование у студентов соответствующих компетенций и навыков организации учебного процесса в профессиональных образовательных организациях, занимающихся подготовкой специалистов и квалифицированных рабочих

2) изучение студентами общих вопросов технологии обучения и применение дидактических закономерностей и нормативов при подготовке

3) формирование у студентов знаний и умений в области педагогического проектирования учебного процесса по дисциплинам профессионального цикла, а также формирование у студентов соответствующих компетенций и навыков организации учебного процесса в профессиональных образовательных организациях, занимающихся подготовкой специалистов и квалифицированных рабочих

4) изучение студентами общих вопросов технологии обучения и применение дидактических закономерностей и нормативов при подготовке специалистов в области профессионального обучения и квалифицированных рабочих

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-5 способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении
	ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования
	ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки
	ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся
2	ПК-3 способен разработать программно-методическое обеспечение учебно-производственного процесса с использованием современных образовательных технологий
	ПК.3.1 Знать требования к программно-методическому обеспечению учебного процесса
	ПК.3.2 Уметь разрабатывать и обновлять рабочие программы (разделы программ), планы занятий (циклов занятий), оценочные средства и другие методические материалы по практической подготовке с учетом требований ФГОС (для программ профессионального образования), профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся

ПК.3.3 Владеть техниками разработки и обновления основных программ профессионального обучения и(или) рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) основных программ профессионального обучения, обеспечивающих практическую подготовку, и(или) программ практики, обеспечивающей освоение квалификации рабочего, служащего, основных профессиональных образовательных программ; учебно-методического обеспечения профессионального обучения и(или) программ учебной и производственной практики (практического обучения)
--

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования	3.1 требования ФГОС СПО к разработке учебно-методического обеспечения учебного процесса
2	ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки	У.1 при проектировании учебных занятий отбирать эффективные формы, методы, приемы организации контроля учебных достижений, обучающихся
3	ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся	В.1 способами разработки и отбора контрольно-измерительных материалов для оценки профессиональных компетенций студентов СПО
1	ПК.3.1 Знать требования к программно-методическому обеспечению учебного процесса	3.2 требования ФГОС СПО к разработке учебно-методического обеспечения учебного процесса
2	ПК.3.2 Уметь разрабатывать и обновлять рабочие программы (разделы программ), планы занятий (циклов занятий), оценочные средства и другие методические материалы по практической подготовке с учетом требований ФГОС (для программ профессионального образования), профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся	У.2 разрабатывать комплексное учебно-методическое обеспечение учебного процесса в ОО СПО
3	ПК.3.3 Владеть техниками разработки и обновления основных программ профессионального обучения и(или) рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) основных программ профессионального обучения, обеспечивающих практическую подготовку, и(или) программ практики, обеспечивающей освоение квалификации рабочего, служащего, основных профессиональных образовательных программ; учебно-методического обеспечения профессионального обучения и(или) программ учебной и производственной практики (практического обучения)	В.2 техниками разработки и обновления программ профессионального обучения и рабочих программ СПО

2. Возрастная физиология и психофизиология

1.1 Дисциплина «Возрастная физиология и психофизиология» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Возрастная физиология и психофизиология» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Возрастная физиология и психофизиология» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Графика фигуры», «Диетическое питание», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Основы возрастной психологии», «Пластическая анатомия», «Психология профессионального образования», «Психология управления», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Физическая культура», «Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)», для проведения следующих практик: «производственная практика (педагогическая)», «учебная практика (ознакомительная)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

дать студентам необходимые знания о специфических особенностях организма человека, закономерностях его развития, функциональных возрастных возможностях детского организма, основных психофизиологических механизмах познавательной и учебной деятельности, содействовать становлению общекультурных и профессиональных компетенций будущего педагога.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) изучить анатомо-физиологические особенности организма детей и подростков;
- 2) ознакомить студентов с физиологическими основами организма детей и подростков, используемых в процессе обучения и воспитания;
- 3) научить использовать знания о психофизиологических особенностях организма детей и подростков для организации учебно-воспитательного процесса.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний
	ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования
	ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных
	ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся
2	УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.
	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.
	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
-------	--	--

1	ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования	3.2 Знает методы оценки индивидуально-типологических и личностных особенностей человека, закономерности онтогенетического развития человека как субъекта образовательного процесса, особенности общения и группового поведения
2	ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных	У.2 Умеет применять результаты современных научных разработок при учете возрастных физиологических характеристик основных процессов жизнедеятельности организма человека в профессионально-педагогической деятельности
3	ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся	В.2 Владеет психофизиологическими основами организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся разного возраста
1	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.	3.1 Знает психофизиологические свойства организма человека, влияющие на безопасность
2	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.	У.1 Умеет организовывать образовательный процесс с учетом принципов гигиены всех функциональных систем организма и основных санитарно-гигиенических требований
3	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения	В.1 Владеет навыками оценки риска утомления и переутомления по субъективным и объективным показателям при трудовых психофизических нагрузках

3. Организация производства на предприятиях общественного питания

1.1 Дисциплина «Организация производства на предприятиях общественного питания» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 час.

1.3 Изучение дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Культура ресторанного сервиса», «Охрана труда в пищевой индустрии», «Приготовление и оформление банкетных блюд», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

1.4 Дисциплина «Организация производства на предприятиях общественного питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Калькуляция и учет продуктов питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Логистика в продовольствии», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Продвижение услуг предприятий общественного питания», «Управление в сфере общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

закрепить навыки разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- 2) организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания;
- 3) организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- 4) разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	ПК-8 способен осуществлять методические разработки и программы для отрасли, проведения необходимых мероприятий, связанных с безопасной и эффективной эксплуатацией технологического оборудования, а также выполнения работ по стандартизации и сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов
	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
----------	--	--

1	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.1 ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
1	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	3.2 ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
2	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	У.2 ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
3	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами	В.2 ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

4. История

1.1 Дисциплина «История» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «История» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «История» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Философия», «Экономическая теория».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование научных представлений об основных этапах и тенденциях развития российской цивилизации с древнейших времен до наших в контексте развития мирового исторического процесса, поступательного и разнонаправленного генезиса мира, линейности и разнообразия общественного развития человечества.

1.6 Задачи дисциплины:

1) формирование научных представлений об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, этапах в истории России, ее социокультурном своеобразии, месте и роли в мировой и европейской цивилизации;

2) освоение навыков получения, анализа и обобщения исторической информации, умения выражать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому;

3) формирование высоких нравственных и гражданских качеств, толерантности в восприятии культурного многообразия мира, активной жизненной позиции в личностном и социальном планах.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-4 способен осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей
	ОПК.4.1 Знать гуманистические теории для осуществления духовно-нравственного воспитания с учётом базовых национальных ценностей
	ОПК.4.2 Уметь осуществлять отбор средств для определения духовно-нравственного воспитания обучающихся
	ОПК.4.3 Владеть методикой организации мероприятий по духовно-нравственному воспитанию в соответствии с принятыми нормами и правилами в различных ситуациях межкультурных и национальных ценностей
2	УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	УК.5.1 Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.
	УК.5.2 Умеет анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
	УК.5.3 Владеет навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.4.1 Знать гуманистические теории для осуществления духовно-нравственного воспитания с учётом базовых национальных ценностей	3.1 знает важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе исторического развития
2	ОПК.4.2 Уметь осуществлять отбор средств для определения духовно-нравственного воспитания обучающихся	У.1 умеет использовать исторические знания для формирования у обучающихся духовных и нравственных ценностей по отношению к историческому прошлому

3	ОПК.4.3 Владеть методикой организации мероприятий по духовно-нравственному воспитанию в соответствии с принятыми нормами и правилами в различных ситуациях межкультурных и национальных ценностей	В.1 владеет технологиями представления своих знаний в решении задач воспитания и духовно-нравственного развития обучающихся в учебной и внеучебной деятельности
1	УК.5.1 Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.	3.2 знает закономерности и этапы отечественной и всеобщей истории, основные факты и явления характеризующие целостность исторического процесса;
2	УК.5.2 Умеет анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	У.2 умеет анализировать закономерности и особенности социально-исторического процесса всемирной истории и истории России
3	УК.5.3 Владеет навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.	В.2 владеет навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп

5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

1.1 Дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)», «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка», «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе», «Профессиональные компетенции WorldSkills».

1.4 Дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Продвижение услуг предприятий общественного питания», «Управление в сфере общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

закрепить навыки разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- 2) организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса обслуживания продукции питания на отдельных участках предприятия питания;
- 3) разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности обслуживания продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- 4) совершенствование работы обслуживания и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
----------	---	--

1	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.1 ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.2 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.2 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.2 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

6. Методика воспитательной работы

1.1 Дисциплина «Методика воспитательной работы» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Методика воспитательной работы» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Методика профессионального обучения», «Общая и профессиональная педагогика», «Общая психология», «Основы возрастной психологии», «Основы научного исследования».

1.4 Дисциплина «Методика воспитательной работы» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Методика выполнения выпускной квалификационной работы», «Профессионально-педагогическая этика», «Психология профессионального образования».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Раскрытие условий воспитательной работы. При изучении данного курса студентам предстоит уяснить сущность и роль воспитания в становлении и развитии личности; его структуру и содержание, особенности в системе целостного педагогического процесса; способы педагогического взаимодействия; выделить приоритетные ценностные и целевые ориентиры воспитания; познакомиться с разнообразными подходами и традициями воспитания; охарактеризовать опыт реализации различных концепций в рамках современных воспитательных систем

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание роли и места дисциплины «Методика воспитательной работы» в профессионально-педагогической деятельности педагога профессионального обучения
- 2) получить теоретические знания о сущности и специфике воспитательной работы в профессиональных образовательных организациях
- 3) овладеть системой методов обеспечения условий развития личности учащегося
- 4) сформировать у студентов педагогический опыт проектирования внеучебной деятельности учащихся
- 5) побудить студентов к самовоспитанию и самообразованию в сфере познания личности учащегося как субъекта своей внеучебной деятельности

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	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.3.1 Знать цели и задачи учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями в соответствии с требованиями ФГОС
	ОПК.3.2 Уметь выбирать способы организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности с учётом особых (социальных, возрастных, психофизических, индивидуальных) образовательных потребностей обучающихся
	ОПК.3.3 Владеть различными приемами мотивации и рефлексии при организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями
2	ПК-4 способен проектировать индивидуальные образовательные маршруты обучающихся
	ПК.4.1 Знать способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов
	ПК.4.2 Уметь создавать необходимые педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей)
	ПК.4.3 Владеть методами проектирования индивидуальных образовательных маршрутов обучающихся

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
----------	--	--

1	ОПК.3.1 Знать цели и задачи учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями в соответствии с требованиями ФГОС	3.1 Знать цели и задачи учебной и воспитательной деятельности обучающихся
2	ОПК.3.2 Уметь выбирать способы организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности с учётом особых (социальных, возрастных, психофизических, индивидуальных) образовательных потребностей обучающихся	У.1 Уметь выбирать способы организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности
3	ОПК.3.3 Владеть различными приемами мотивации и рефлексии при организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями	В.1 Владеть различными приемами мотивации и рефлексии при организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями
1	ПК.4.1 Знать способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов	3.2 Знать способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов
2	ПК.4.2 Уметь создавать необходимые педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей)	У.2 Уметь создавать необходимые педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями
3	ПК.4.3 Владеть методами проектирования индивидуальных образовательных маршрутов обучающихся	В.2 Владеть методами проектирования индивидуальных образовательных маршрутов обучающихся

7. Философия и история образования

1.1 Дисциплина «Философия и история образования» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Философия и история образования» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Модуль 2. Общепедагогический».

1.4 Дисциплина «Философия и история образования» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Методика воспитательной работы», «Методика профессионального обучения», «Общая и профессиональная педагогика», «Педагогические технологии».

1.5 Цель изучения дисциплины:

развитие историко-педагогического, философского мышления студентов и формирование у них системы представлений о генезисе, историческом развитии педагогических теорий и образовательных практик для лучшего понимания проблем современного образования и возможных путей их разрешения

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) расширение общепедагогического и общекультурного кругозора будущих бакалавров
- 2) выработка собственных профессионально-оценочных суждений к педагогическому наследию прошлого и умение выбрать в нем рациональные элементы, актуальные для педагогики наших дней
- 3) освоение системного, концептуального видения ситуаций и процессов в области педагогики и образования
- 4) совершенствование навыков самостоятельной работы с историко-педагогическими источниками в рамках соответствующей тематики
- 5) развитие исследовательских умений и навыков при анализе и синтезе педагогических явлений и фактов
- 6) формирование положительной мотивации к исследовательской работе в области педагогики и образования

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-4 способен осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей
	ОПК.4.1 Знать гуманистические теории для осуществления духовно-нравственного воспитания с учётом базовых национальных ценностей
	ОПК.4.2 Уметь осуществлять отбор средств для определения духовно-нравственного воспитания обучающихся
	ОПК.4.3 Владеть методикой организации мероприятий по духовно-нравственному воспитанию в соответствии с принятыми нормами и правилами в различных ситуациях межкультурных и национальных ценностей

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.4.1 Знать гуманистические теории для осуществления духовно-нравственного воспитания с учётом базовых национальных ценностей	3.1 педагогические системы, взгляды и деятельность наиболее значимых для того или иного периода мыслителей и педагогов, современные зарубежные и отечественные педагогические концепции
2	ОПК.4.2 Уметь осуществлять отбор средств для определения духовно-нравственного воспитания обучающихся	У.1 анализировать педагогическое наследие прошлого с позиции выявления в нем актуальных для настоящего времени идей, способов решения проблем
3	ОПК.4.3 Владеть методикой организации мероприятий по духовно-нравственному воспитанию в соответствии с принятыми нормами и правилами в различных ситуациях межкультурных и национальных ценностей	В.1 способностью видеть проблемные поля современного образования, демонстрировать системность и целостность представлений о ценностных отношениях к обучающемуся.

8. Философия

1.1 Дисциплина «Философия» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Философия» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «История».

1.4 Дисциплина «Философия» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Философия и история образования», «Основы научного исследования».

1.5 Цель изучения дисциплины:

способствовать формированию научного мировоззрения обучающихся средствами философских и социогуманитарных знаний.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) познакомить обучающихся с ролью философии в жизни человека и общества;
- 2) рассмотреть основные философские категории и проблемы: бытия, познания, человека, ценностей, общества;
- 3) сформировать у обучающихся основы философской, научной и религиозной картин мира;
- 4) создать условия для развития у обучающихся умения анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-4 способен осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей
	ОПК.4.1 Знать гуманистические теории для осуществления духовно-нравственного воспитания с учётом базовых национальных ценностей
	ОПК.4.2 Уметь осуществлять отбор средств для определения духовно-нравственного воспитания обучающихся
	ОПК.4.3 Владеть методикой организации мероприятий по духовно-нравственному воспитанию в соответствии с принятыми нормами и правилами в различных ситуациях межкультурных и национальных ценностей
2	УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	УК.5.1 Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.
	УК.5.2 Умеет анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
	УК.5.3 Владеет навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.4.1 Знать гуманистические теории для осуществления духовно-нравственного воспитания с учётом базовых национальных ценностей	3.1 гуманистические теории для осуществления духовно-нравственного воспитания с учётом базовых национальных ценностей
2	ОПК.4.2 Уметь осуществлять отбор средств для определения духовно-нравственного воспитания обучающихся	У.1 осуществлять отбор средств для определения духовно-нравственного воспитания обучающихся

3	ОПК.4.3 Владеть методикой организации мероприятий по духовно-нравственному воспитанию в соответствии с принятыми нормами и правилами в различных ситуациях межкультурных и национальных ценностей	В.1 методикой организации мероприятий по духовно-нравственному воспитанию в соответствии с принятыми нормами и правилами в различных ситуациях межкультурных и национальных ценностей
1	УК.5.1 Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.	3.2 закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.
2	УК.5.2 Умеет анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	У.2 анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
3	УК.5.3 Владеет навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.	В.2 навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.

9. Общая и профессиональная педагогика

1.1 Дисциплина «Общая и профессиональная педагогика» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

1.3 Изучение дисциплины «Общая и профессиональная педагогика» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Основы возрастной психологии», «Философия и история образования».

1.4 Дисциплина «Общая и профессиональная педагогика» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Методика воспитательной работы», «Методика профессионального обучения», «Педагогические технологии», «Профессионально-педагогическая этика», для проведения следующих практик: «производственная практика (педагогическая)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

обеспечение теоретико-практической подготовки к самостоятельной педагогической деятельности, формирование педагогической направленности мышления; вооружение студентов знаниями о сущности, целях, функциях, принципах, формах, методах, средствах и актуальных проблемах профессионального образования, а также умениями применять эти знания в профессионально-педагогической деятельности.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) развивать навыки анализа и конструирования учебно-воспитательного процесса;
- 2) формировать мотивацию профессионально-педагогической деятельности;
- 3) формировать умения ориентироваться в выборе средств и методов обучения;
- 4) владеть технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-6 способен использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.1 Знать психолого-педагогические технологии для индивидуализации обучения, развития и воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.2 Уметь применять психолого-педагогические технологии и методы в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.3 Владеть методикой разработки (под руководством и (или) в группе специалистов) индивидуальных образовательных маршрутов, программ индивидуального развития и (или) программ коррекционной работы при обучении и воспитании обучающихся
2	ПК-3 способен разработать программно-методическое обеспечение учебно-производственного процесса с использованием современных образовательных технологий
	ПК.3.1 Знать требования к программно-методическому обеспечению учебного процесса
	ПК.3.2 Уметь разрабатывать и обновлять рабочие программы (разделы программ), планы занятий (циклов занятий), оценочные средства и другие методические материалы по практической подготовке с учетом требований ФГОС (для программ профессионального образования), профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся
	ПК.3.3 Владеть техниками разработки и обновления основных программ профессионального обучения и(или) рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) основных программ профессионального обучения, обеспечивающих практическую подготовку, и(или) программ практики, обеспечивающей освоение квалификации рабочего, служащего, основных профессиональных образовательных программ; учебно-методического обеспечения профессионального обучения и(или) программ учебной и производственной практики (практического обучения)

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
----------	--	--

1	ОПК.6.1 Знать психолого-педагогические технологии для индивидуализации обучения, развития и воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями	3.1 Структуру педагогического процесса; роль и место педагогического взаимодействия в его структуре; закономерности и принципы организации педагогического процесса; его движущие силы
2	ОПК.6.2 Уметь применять психолого-педагогические технологии и методы в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями	У.1 Обосновывать выбор форм и методов организации и осуществления педагогического процесса; организовывать учебный процесс с учетом основных педагогических принципов
3	ОПК.6.3 Владеть методикой разработки (под руководством и (или) в группе специалистов) индивидуальных образовательных маршрутов, программ индивидуального развития и (или) программ коррекционной работы при обучении и воспитании обучающихся	В.1 Способностью взаимодействовать с обучающимися в процессе использования современных образовательных технологий; методами педагогического взаимодействия; способностью реализовывать на практике функции педагогического процесса
1	ПК.3.1 Знать требования к программно-методическому обеспечению учебного процесса	3.2 Сущность и содержание процесса воспитания и обучения в условиях профессиональных образовательных организаций; классификацию форм, методов и средств процесса воспитания и обучения
2	ПК.3.2 Уметь разрабатывать и обновлять рабочие программы (разделы программ), планы занятий (циклов занятий), оценочные средства и другие методические материалы по практической подготовке с учетом требований ФГОС (для программ профессионального образования), профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся	У.2 Использовать формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся с применением современных технических средств обучения и образовательных технологий; применять современные оценочные средства
3	ПК.3.3 Владеть техниками разработки и обновления основных программ профессионального обучения и(или) рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) основных программ профессионального обучения, обеспечивающих практическую подготовку, и(или) программ практики, обеспечивающей освоение квалификации рабочего, служащего, основных профессиональных образовательных программ; учебно-методического обеспечения профессионального обучения и(или) программ учебной и производственной практики (практического обучения)	В.2 Средствами и методами профессионального обучения при организации учебно-воспитательного процесса; методикой разработки и применения контрольно-оценочных средств

10. Правоведение

1.1 Дисциплина «Правоведение» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Правоведение» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Конституционное право».

1.4 Дисциплина «Правоведение» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Гражданское право (общая часть)», «Образовательное право», «Семейное право», «Уголовное право (общая часть)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

изучение базовых государственно-правовых явлений; анализ правоотношений различного вида; формирование способности студентов реализовывать нормы права применительно к конкретным ситуациям

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) изучить основные юридические категории и понятия
- 2) проанализировать основные источники права
- 3) научиться использовать правовые нормы в профессиональной деятельности
- 4) сформировать способность анализировать и решать юридические проблемы участников правоотношений
- 5) обучиться работать с правоприменительной практикой
- 6) освоить методы поиска нормативных правовых актов

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-1 способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики
	ОПК.1.1 Знать нормативно-правовые акты в сфере образования; нормы профессиональной этики
	ОПК.1.2 Уметь организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе; моделировать технологию общения для решения конкретных профессионально-педагогических задач
	ОПК.1.3 Владеть способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО
2	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.2.1 Знает требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания результатов проектной деятельности в соответствии с действующими правовыми нормами.
	УК.2.2 Умеет декомпозировать цель как совокупность взаимосвязанных задач, выбирать оптимальные способы их решения, в соответствии с правовыми нормами и имеющимися ресурсами и ограничениями в процессе реализации проекта.
	УК.2.3 Владеет методами, приемами и средствами проектной деятельности, оценки рисков и ресурсов, публичного представления результатов проекта, в том числе с использованием средств ИКТ

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.1.1 Знать нормативно-правовые акты в сфере образования; нормы профессиональной этики	3.1 знает положения российского законодательства, регламентирующего образовательную деятельность
2	ОПК.1.2 Уметь организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе; моделировать технологию общения для решения конкретных профессионально-педагогических задач	У.1 умеет организовывать профессионально-педагогическую деятельность на основе знания положений российского законодательства в сфере образования

3	ОПК.1.3 Владеть способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных стандартов в ОО СПО	В.1 владеть способностью осуществлять учебно-профессиональную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных стандартов в ОО СПО
1	УК.2.1 Знает требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания результатов проектной деятельности в соответствии с действующими правовыми нормами.	3.2 знает положения российского законодательства о проектной деятельности
2	УК.2.2 Умеет декомпозировать цель как совокупность взаимосвязанных задач, выбирать оптимальные способы их решения, в соответствии с правовыми нормами и имеющимися ресурсами и ограничениями в процессе реализации проекта.	У.2 умеет на нормативной основе декомпозировать цель как совокупность взаимосвязанных задач в процессе реализации проекта
3	УК.2.3 Владеет методами, приемами и средствами проектной деятельности, оценки рисков и ресурсов, публичного представления результатов проекта, в том числе с использованием средств ИКТ	В.2 владеет методами и приемами проектной деятельности с использованием средств справочно-правовых систем

11. Основы возрастной психологии

1.1 Дисциплина «Основы возрастной психологии» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Основы возрастной психологии» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Философия».

1.4 Дисциплина «Основы возрастной психологии» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Общая психология», для проведения следующих практик: «производственная практика (педагогическая)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Формирование представлений о теоретико-методологических основах возрастной психологии, современном состоянии развития возрастной научной психологии, ее основных категориях, принципах, необходимых для более глубокого понимания предмета возрастной психологии – особенностей психического развития детей при переходе из одного возраста в другой.

1.6 Задачи дисциплины:

1) Создать у студентов целостное представление об основных особенностях возрастного развития, как системы универсальных проявлений психической реальности, свойственные определенной возрастной группе детей, подростков и юношей

2) Формировать систему компетенций, связанных с современным пониманием основ возрастной психологии

3) Формировать умение формулировать и анализировать основные теоретические понятия; конспектировать и реферировать информационные источники по обозначенным проблемам

4) Развивать навыки публичных выступлений

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-6 способен использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.1 Знать психолого-педагогические технологии для индивидуализации обучения, развития и воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.2 Уметь применять психолого-педагогические технологии и методы в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.3 Владеть методикой разработки (под руководством и (или) в группе специалистов) индивидуальных образовательных маршрутов, программ индивидуального развития и (или) программ коррекционной работы при обучении и воспитании обучающихся
2	ПК-4 способен проектировать индивидуальные образовательные маршруты обучающихся
	ПК.4.1 Знать способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов
	ПК.4.2 Уметь создавать необходимые педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей)
	ПК.4.3 Владеть методами проектирования индивидуальных образовательных маршрутов обучающихся

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.6.1 Знать психолого-педагогические технологии для индивидуализации обучения, развития и воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями	3.1 Знать методы, формы, техники, технологии организации коммуникативного взаимодействия.

2	ОПК.6.2 Уметь применять психолого-педагогические технологии и методы в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями	У.1 Уметь выбирать адекватные методы диагностики личности рабочего и прогнозировать его профессиональное развитие.
3	ОПК.6.3 Владеть методикой разработки (под руководством и (или) в группе специалистов) индивидуальных образовательных маршрутов, программ индивидуального развития и (или) программ коррекционной работы при обучении и воспитании обучающихся	В.1 Владеть методами диагностики прогнозирования развития личности обучающихся системы среднего профессионального образования.
1	ПК.4.1 Знать способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов	З.2 Знать закономерности формирования и развития личности рабочего на разных этапах возрастного развития.
2	ПК.4.2 Уметь создавать необходимые педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей)	У.2 Уметь обоснованно выбирать методы диагностики личности рабочего и прогнозировать профессиональное развитие обучающихся системы начального и среднего профессионального образования.
3	ПК.4.3 Владеть методами проектирования индивидуальных образовательных маршрутов обучающихся	В.2 Владеть методами диагностики и прогнозирования личности рабочего, специалиста.

12. Культура ресторанного сервиса

1.1 Дисциплина «Культура ресторанного сервиса» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Культура ресторанного сервиса» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе», «Приготовление и оформление банкетных блюд», при проведении следующих практик: «производственная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Культура ресторанного сервиса» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Профессиональные компетенции WorldSkills», «Управление в сфере общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

дать основы знаний в области оказания услуг в заведениях сферы ресторанного бизнеса, организации производственно-технологического процесса в ресторане, культуры ресторанного сервиса.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) Изучение особенностей процесса обслуживания, методы и формы обслуживания, их классификация в ресторанах различных классов и специализаций,
- 2) Изучение тенденций развития и совершенствования современных технологий обслуживания в сфере ресторанного бизнеса,
- 3) Приобретение умений и навыков по составлению и оформлению меню, карты вин для тематических мероприятий и специальных форм обслуживания,
- 4) Изучение требований к профессиональному поведению работников ресторана, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику работников ресторана.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний
	ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования
	ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных
	ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся
2	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования	3.1 ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования
2	ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных	У.1 ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных

3	ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся	В.1 ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.2 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.2 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.2 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

13. Иностранный язык (Английский язык)

1.1 Дисциплина «Иностранный язык» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 час.

1.3 Изучение дисциплины «Иностранный язык» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Иностранный язык» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Русский язык и культура речи».

1.5 Цель изучения дисциплины:

повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной и профессиональной деятельности, а также для дальнейшего самообразования.

1.6 Задачи дисциплины:

1) овладение набором языковых единиц и формирование на этой основе знаний и фонетических, лексических и грамматических навыков, обеспечивающих возможность пользоваться языком как средством общения;

2) формирование и развитие коммуникативных умений на основе социокультурных знаний и навыков в рамках предметного содержания речи;

3) овладение предметным содержанием, которое с помощью речевого материала может быть передано в процессе общения.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК.4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.
	УК.4.2 Умеет использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах); использовать для коммуникации средства ИКТ; оформлять письменную документацию в электронном виде в соответствии с действующими нормами, правилами и стандартами.
	УК.4.3 Владеет нормами деловой коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах) в области устной и письменной речи

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 субъектов образовательных отношений, закономерности и принципы их взаимодействия в рамках преподаваемой дисциплины

2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 выбирать формы, методы, приемы организации взаимодействия участников образовательных отношений в рамках преподаваемой дисциплины
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.1 методами взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках преподаваемой дисциплины
1	УК.4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.	3.2 грамматический строй, лексические единицы изучаемого иностранного языка и основы межкультурного делового взаимодействия на иностранном языке
2	УК.4.2 Умеет использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах); использовать для коммуникации средства ИКТ; оформлять письменную документацию в электронном виде в соответствии с действующими нормами, правилами и стандартами.	У.2 использовать различные способы получения, обработки и передачи информации на изучаемом иностранном языке
3	УК.4.3 Владеет нормами деловой коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах) в области устной и письменной речи	В.2 различными способами деловой коммуникации на изучаемом иностранном языке и навыками грамотного построения высказывания в конкретной коммуникативной ситуации

14. Иностранный язык (Немецкий язык)

1.1 Дисциплина «Иностранный язык» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 час.

1.3 Изучение дисциплины «Иностранный язык» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Иностранный язык» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Русский язык и культура речи».

1.5 Цель изучения дисциплины:

повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной и профессиональной деятельности, а также для дальнейшего самообразования.

1.6 Задачи дисциплины:

1) овладение набором языковых единиц и формирование на этой основе знаний и фонетических, лексических и грамматических навыков, обеспечивающих возможность пользоваться языком как средством общения;

2) формирование и развитие коммуникативных умений на основе социокультурных знаний и навыков в рамках предметного содержания речи;

3) овладение предметным содержанием, которое с помощью речевого материала может быть передано в процессе общения.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК.4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.
	УК.4.2 Умеет использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах); использовать для коммуникации средства ИКТ; оформлять письменную документацию в электронном виде в соответствии с действующими нормами, правилами и стандартами.
	УК.4.3 Владеет нормами деловой коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах) в области устной и письменной речи

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 субъектов образовательных отношений, закономерности и принципы их взаимодействия в рамках преподаваемой дисциплины

2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 выбирать формы, методы, приемы организации взаимодействия участников образовательных отношений в рамках преподаваемой дисциплины
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.1 методами взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках преподаваемой дисциплины
1	УК.4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.	3.2 грамматический строй, лексические единицы изучаемого иностранного языка и основы межкультурного делового взаимодействия на иностранном языке
2	УК.4.2 Умеет использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах); использовать для коммуникации средства ИКТ; оформлять письменную документацию в электронном виде в соответствии с действующими нормами, правилами и стандартами.	У.2 использовать различные способы получения, обработки и передачи информации на изучаемом иностранном языке
3	УК.4.3 Владеет нормами деловой коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах) в области устной и письменной речи	В.2 различными способами деловой коммуникации на изучаемом иностранном языке и навыками грамотного построения высказывания в конкретной коммуникативной ситуации

15. Иностранный язык (Французский язык)

1.1 Дисциплина «Иностранный язык» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 час.

1.3 Изучение дисциплины «Иностранный язык» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Иностранный язык» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Информатика», «Русский язык и культура речи».

1.5 Цель изучения дисциплины:

повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной и профессиональной деятельности, а также для дальнейшего самообразования.

1.6 Задачи дисциплины:

1) овладение набором языковых единиц и формирование на этой основе знаний и фонетических, лексических и грамматических навыков, обеспечивающих возможность пользоваться языком как средством общения

2) формирование и развитие коммуникативных умений на основе социокультурных знаний и навыков в рамках предметного содержания речи;

3) овладение предметным содержанием, которое с помощью речевого материала может быть передано в процессе общения.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК.4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.
	УК.4.2 Умеет использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах); использовать для коммуникации средства ИКТ; оформлять письменную документацию в электронном виде в соответствии с действующими нормами, правилами и стандартами.
	УК.4.3 Владеет нормами деловой коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах) в области устной и письменной речи

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 Знать субъектов образовательных отношений, закономерности и принципы их взаимодействия в рамках реализации образовательных программ

2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 Уметь выбирать формы, методы, приемы организации взаимодействия участников образовательных отношений
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.1 Владеть методами взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
1	УК.4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.	3.2 Знает: принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации
2	УК.4.2 Умеет использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах); использовать для коммуникации средства ИКТ; оформлять письменную документацию в электронном виде в соответствии с действующими нормами, правилами и стандартами.	У.2 Умеет: использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах); использовать для коммуникации средства ИКТ; оформлять письменную документацию в электронном виде в соответствии с действующими нормами, правилами и стандартами
3	УК.4.3 Владеет нормами деловой коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах) в области устной и письменной речи	В.2 Владеет: нормами деловой коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах) в области устной и письменной речи

16. Психология профессионального образования

1.1 Дисциплина «Психология профессионального образования» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

1.3 Изучение дисциплины «Психология профессионального образования» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Дипломное проектирование», «Методика профессионального обучения», «Методика воспитательной работы», «Общая и профессиональная педагогика», «Основы возрастной психологии».

1.4 Дисциплина «Психология профессионального образования» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «Конфликтология», «Педагогические технологии», «Профессионально-педагогическая этика».

1.5 Цель изучения дисциплины:

обеспечение ориентировки студентов в специфических психологических составляющих профессии педагога профессионального обучения; формирование у студентов системы научных понятий и базовых представлений обо всех существующих психологических аспектах активности человека как субъекта труда (психологических регуляторах трудовой деятельности, психических свойств, способностей, мотивации), а также системы знаний об основных проблемах психологии профессионального образования в их взаимоотношениях с фундаментальными проблемами психологии в целом.

1.6 Задачи дисциплины:

1) овладение научным и понятийно-категориальным аппаратом, позволяющим грамотно анализировать психологические аспекты процесса профессионального образования личности;

2) формирование представлений о различных теоретических подходах к проблеме профессионального развития личности;

3) формирование представлений о психологическом профессионализме, психологии субъекта профессиональной деятельности, профессиональном самоопределении и профессиональном становлении личности;

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	ПК-5 способен проектировать образовательные программы на основе анализа потребностей рынка труда; разрабатывать рабочие программы, учебно-методическое обеспечение, оценочные средства учебных курсов по программам среднего профессионального образования
	ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий
	ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
	ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
-------	--	--

1	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.2 основные теоретические положения профессионально-педагогической деятельности; цели, принципы и содержание, педагогические технологии личностно ориентированного профессионального образования, Возрастные особенности становления личности, основные потребности и психологические новообразования.
2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.2 отслеживать и соотносить этапы профессионального становления личности, особенности проектирования и реализации профессиональной карьеры; уметь анализировать социальную ситуацию развития специалиста, ведущую деятельность и основные потребности на этих стадиях становления.
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.2 владеть методами и развития профессионально важных качеств специалиста, способствовать формированию индивидуального стиля деятельности и приобретению профессионального опыта
1	ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий	3.1 сущность, характер содержание и психологическую структуру предстоящей профессионально-педагогической деятельности, эталонные требования профессиональной деятельности будущего педагога, основы социально-профессионального воспитания и развития, основы психологии профессионального образования, Влияние профессиональных групп и коллективов на становление личности
2	ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	У.1 определять влияние результатов обучения на характер будущего профессионального развития будущего специалиста, применять средства и методы профессионального обучения, проводить личностно ориентированную диагностику профессионального обучения, воспитания и развития обучающихся; организовывать эффективное педагогическое взаимодействие в образовательном процессе, анализировать психологические условия, обеспечивающие успешность профессионального обучения
3	ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях	В.1 личностно ориентированными технологиями психолого-педагогической диагностики и способами профилактики психического здоровья в условиях профессиональной деятельности; технологиями психологического сопровождения социально профессионального становления личности, методами профилактики и разрешения конфликтов, способами и приемами повышения работоспособности

17. Общая технология пищевых производств

1.1 Дисциплина «Общая технология пищевых производств» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 час.

1.3 Изучение дисциплины «Общая технология пищевых производств» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)», «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка», «Охрана труда в пищевой промышленности», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Товароведение упаковочных материалов», при проведении следующих практик: «учебная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Общая технология пищевых производств» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Консервирование и заготовка продуктов питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Основы организации труда в пищевом производстве», «Пищевые и биологически активные добавки», «Современное оборудование холодильных цехов», для проведения следующих практик: «производственная практика (технологическая)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

изучение научных основ и технологии производства пищевых продуктов, необходимых для сознательного и глубокого овладения профессией.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) ознакомление с основами технологии пищевых производств, применением инновационных технологий;
- 2) ознакомление с нормативно-правовой и технологической документацией, регламентирующей деятельность предприятий пищевой промышленности.
- 3) ознакомление с машинно-аппаратурными схемами современных пищевых производств

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-5 способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении
	ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования
	ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки
	ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся
2	ПК-7 способен организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса
	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования	3.1 ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования

2	ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки	У.1 ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки
3	ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся	В.1 ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся
1	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции	3.2 ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
2	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса	У.2 ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса
3	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции	В.2 ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции

18. Общая психология

1.1 Дисциплина «Общая психология» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Общая психология» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Возрастная физиология и психофизиология», «Основы возрастной психологии», «Философия».

1.4 Дисциплина «Общая психология» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Общая и профессиональная педагогика», «выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «Психология профессионального образования».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Формирование представлений о теоретико-методологических основах психологической науки, современном состоянии развития научной психологии, ее основных категориях, принципах, необходимых для более глубокого понимания предмета психологии - психической реальности и успешного усвоения компетенций, необходимых будущим педагогам профессионального обучения в процессе осуществления ими профессионально-педагогической деятельности

1.6 Задачи дисциплины:

1) создать целостное представление о психологических знаниях, о природе человеческой психики, как системы психической реальности человека

2) формировать систему компетенций, связанных с современным пониманием основ общей психологии

3) формировать метапредметные компетенции студента вуза: умение формулировать и анализировать основные теоретические понятия; конспектировать и реферировать информационные источники по обозначенным проблемам

4) организовать самостоятельную работу студентов по освоению общекультурных и общепрофессиональных компетенций

5) формировать профессионально-важные качества личности педагога профессионального обучения как субъекта образования

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	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.3.1 Знать цели и задачи учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями в соответствии с требованиями ФГОС
	ОПК.3.2 Уметь выбирать способы организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности с учётом особых (социальных, возрастных, психофизических, индивидуальных) образовательных потребностей обучающихся
	ОПК.3.3 Владеть различными приемами мотивации и рефлексии при организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями
2	ПК-4 способен проектировать индивидуальные образовательные маршруты обучающихся
	ПК.4.1 Знать способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов
	ПК.4.2 Уметь создавать необходимые педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей)
	ПК.4.3 Владеть методами проектирования индивидуальных образовательных маршрутов обучающихся
3	УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК.6.1 Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методы и приемы самоконтроля, саморазвития и самообразования.
	УК.6.2 Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; оценивать личностные, временные, физиологические ресурсы в процессе проектирования траектории саморазвития и самообразования; использовать методы саморегуляции и самообучения.

УК.6.3 Владеет способами осуществления деятельности по самоорганизации и саморазвитию (в том числе здоровьесбережению) в соответствии с личностными и профессиональными приоритетами.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.3.1 Знать цели и задачи учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями в соответствии с требованиями ФГОС	3.1 ОПК.3.1 Знать цели и задачи учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями в соответствии с требованиями ФГОС
2	ОПК.3.2 Уметь выбирать способы организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности с учётом особых (социальных, возрастных, психофизических, индивидуальных) образовательных потребностей обучающихся	У.1 ОПК.3.2 Уметь выбирать способы организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности с учётом особых (социальных, возрастных, психофизических, индивидуальных) образовательных потребностей обучающихся
3	ОПК.3.3 Владеть различными приемами мотивации и рефлексии при организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями	В.1 ОПК.3.3 Владеть различными приемами мотивации и рефлексии при организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями
1	ПК.4.1 Знать способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов	3.2 ПК.4.1 Знать способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов
2	ПК.4.2 Уметь создавать необходимые педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей)	У.2 ПК.4.2 Уметь создавать необходимые педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей)
3	ПК.4.3 Владеть методами проектирование индивидуальных образовательных маршрутов обучающихся	В.2 ПК.4.3 Владеть методами проектирование индивидуальных образовательных маршрутов обучающихся
1	УК.6.1 Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методы и приемы самоконтроля, саморазвития и самообразования.	3.3 УК.6.1 Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методы и приемы самоконтроля, саморазвития и самообразования.
2	УК.6.2 Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; оценивать личностные, временные, физиологические ресурсы в процессе проектирования траектории саморазвития и самообразования; использовать методы саморегуляции и самообучения.	У.3 УК.6.2 Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; оценивать личностные, временные, физиологические ресурсы в процессе проектирования траектории саморазвития и самообразования; использовать методы саморегуляции и самообучения.
3	УК.6.3 Владеет способами осуществления деятельности по самоорганизации и саморазвитию (в том числе здоровьесбережению) в соответствии с личностными и профессиональными приоритетами.	В.3 УК.6.3 Владеет способами осуществления деятельности по самоорганизации и саморазвитию (в том числе здоровьесбережению) в соответствии с личностными и профессиональными приоритетами.

19. Основы научного исследования

1.1 Дисциплина «Основы научного исследования» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Основы научного исследования» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Статистика», «Философия и история образования».

1.4 Дисциплина «Основы научного исследования» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «Методика выполнения выпускной квалификационной работы», «Методика обучения информационными технологиями».

1.5 Цель изучения дисциплины:

овладение студентами основами методологии и методики научного педагогического исследования, освоение исследовательских методик в области профессиональной педагогики, формирование умений и навыков применения исследовательских методик для решения практических задач в учебно-воспитательном процессе, приобретение умений организации научной работы учащихся и руководства ею.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) получить необходимые знания по современным основам научных исследований,
- 2) освоить научные методы исследования профессиональных задач,
- 3) понимать научные формулировки профессиональных задач и применять соответствующие методы решения.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний
	ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования
	ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных
	ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся
2	ПК-3 способен разработать программно-методическое обеспечение учебно-производственного процесса с использованием современных образовательных технологий
	ПК.3.1 Знать требования к программно-методическому обеспечению учебного процесса
	ПК.3.2 Уметь разрабатывать и обновлять рабочие программы (разделы программ), планы занятий (циклов занятий), оценочные средства и другие методические материалы по практической подготовке с учетом требований ФГОС (для программ профессионального образования), профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся
	ПК.3.3 Владеть техниками разработки и обновления основных программ профессионального обучения и(или) рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) основных программ профессионального обучения, обеспечивающих практическую подготовку, и(или) программ практики, обеспечивающей освоение квалификации рабочего, служащего, основных профессиональных образовательных программ; учебно-методического обеспечения профессионального обучения и(или) программ учебной и производственной практики (практического обучения)

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования	3.1 ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования

2	ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных	У.1 ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных
3	ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся	В.1 ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся
1	ПК.3.1 Знать требования к программно-методическому обеспечению учебного процесса	3.2 ПК.3.1 Знать требования к программно-методическому обеспечению учебного процесса
2	ПК.3.2 Уметь разрабатывать и обновлять рабочие программы (разделы программ), планы занятий (циклов занятий), оценочные средства и другие методические материалы по практической подготовке с учетом требований ФГОС (для программ профессионального образования), профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся	У.2 ПК.3.2 Уметь разрабатывать и обновлять рабочие программы (разделы программ), планы занятий (циклов занятий), оценочные средства и другие методические материалы по практической подготовке с учетом требований ФГОС (для программ профессионального образования), профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся
3	ПК.3.3 Владеть техниками разработки и обновления основных программ профессионального обучения и(или) рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) основных программ профессионального обучения, обеспечивающих практическую подготовку, и(или) программ практики, обеспечивающей освоение квалификации рабочего, служащего, основных профессиональных образовательных программ; учебно-методического обеспечения профессионального обучения и(или) программ учебной и производственной практики (практического обучения)	В.2 ПК.3.3 Владеть техниками разработки и обновления основных программ профессионального обучения и(или) рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) основных программ профессионального обучения, обеспечивающих практическую подготовку, и(или) программ практики, обеспечивающей освоение квалификации рабочего, служащего, основных профессиональных образовательных программ; учебно-методического обеспечения профессионального обучения и(или) программ учебной и производственной практики (

20. Педагогические технологии

1.1 Дисциплина «Педагогические технологии» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Педагогические технологии» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Методика воспитательной работы», «Методика профессионального обучения», «Общая и профессиональная педагогика».

1.4 Дисциплина «Педагогические технологии» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена», для проведения следующих практик: «производственная практика (преддипломная)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Педагогические технологии» является формирование профессиональных компетенций, позволяющих реализовывать педагогические технологии в образовательном процессе.

1.6 Задачи дисциплины:

1) Знать сущность технологического подхода в образовании; концептуальные основы и содержание конкретных технологий обучения и воспитания

2) Уметь использовать элементы различных педагогических технологий, активные и интерактивные методы обучения в образовательном процессе;

3) Уметь выполнять анализ технологий с точки зрения их эффективности и возможности применения в различных педагогических условиях

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-6 способен использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.1 Знать психолого-педагогические технологии для индивидуализации обучения, развития и воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.2 Уметь применять психолого-педагогические технологии и методы в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.3 Владеть методикой разработки (под руководством и (или) в группе специалистов) индивидуальных образовательных маршрутов, программ индивидуального развития и (или) программ коррекционной работы при обучении и воспитании обучающихся
2	ПК-2 способен организовать учебную и учебно-производственную деятельность обучающихся по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ среднего профессионального образования
	ПК.2.1 Знать современные образовательные технологии профессионального образования (обучения)
	ПК.2.2 Уметь организовывать и проводить различные виды учебной работы в соответствии с требованиями ФГОС, локальных нормативных актов образовательной организации и профессиональных стандартов
	ПК.2.3 Владеть методиками и технологиями организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся по различным её видам: учебно-исследовательская, проектная, самостоятельная работа

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.6.1 Знать психолого-педагогические технологии для индивидуализации обучения, развития и воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями	3.1 общие представления об авторских технологиях, технологии развивающего обучения

2	ОПК.6.2 Уметь применять психолого-педагогические технологии и методы в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями	У.1 самостоятельно осуществлять целостный учебно-воспитательный процесс, продуктивно взаимодействовать со всеми субъектами образовательного процесса.
3	ОПК.6.3 Владеть методикой разработки (под руководством и (или) в группе специалистов) индивидуальных образовательных маршрутов, программ индивидуального развития и (или) программ коррекционной работы при обучении и воспитании обучающихся	В.1 методикой разработки, корректировки учебно-программной документации под-готовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена
1	ПК.2.1 Знать современные образовательные технологии профессионального образования (обучения)	З.2 методологические основы обучения и воспитания в условиях современного профессионального образования
2	ПК.2.2 Уметь организовывать и проводить различные виды учебной работы в соответствии с требованиями ФГОС, локальных нормативных актов образовательной организации и профессиональных стандартов	У.2 организовывать образовательный процесс с применением интерактивных, эффективных технологий обучения рабочих (специалистов)
3	ПК.2.3 Владеть методиками и технологиями организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся по различным её видам: учебно-исследовательская, проектная, самостоятельная работа	В.2 технологиями, используемыми в профессионально-педагогической деятельности.

21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания

1.1 Дисциплина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

1.3 Изучение дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка», «Охрана труда в пищевой индустрии», «Технология продуктов питания», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», при проведении следующих практик: «учебная практика (ознакомительная)», «учебная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Диетическое питание», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Консервирование и заготовка продуктов питания», «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)», для проведения следующих практик: «производственная практика (проектная)», «производственная практика (технологическая)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование теоретических знаний и практических умений по эксплуатации и использованию торгово-технологического оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) подбирать необходимое оборудование и производственный инвентарь;
- 2) оценивать эффективность его использования;
- 3) эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;
- 4) осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;
- 5) расследовать несчастные случаи на производстве, документально оформлять их.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-5 способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении
	ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования
	ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки
	ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся
2	ПК-8 способен осуществлять методические разработки и программы для отрасли, проведения необходимых мероприятий, связанных с безопасной и эффективной эксплуатацией технологического оборудования, а также выполнения работ по стандартизации и сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов
	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования	3.1 ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования

2	ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки	У.1 ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования
3	ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся	В.1 ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования
1	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	3.2 ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
2	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	У.2 ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
3	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами	В.2 ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

22. Русский язык и культура речи

1.1 Дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Русский язык и культура речи» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Конституционное право».

1.4 Дисциплина «Русский язык и культура речи» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Административное право», «Гражданское право», «Деловые коммуникации», «Дипломное проектирование», «Конфликтология», «Методика воспитательной работы», «Методика выполнения выпускной квалификационной работы».

1.5 Цель изучения дисциплины:

сформировать систему знаний, умений и навыков коммуникации на русском языке.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) знать нормы современного русского языка;
- 2) уметь формулировать высказывания на русском языке;
- 3) владеть функциональными стилями русского языка.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК.4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.
	УК.4.2 Умеет использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах); использовать для коммуникации средства ИКТ; оформлять письменную документацию в электронном виде в соответствии с действующими нормами, правилами и стандартами.
	УК.4.3 Владеет нормами деловой коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах) в области устной и письменной речи

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества
2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 использовать приемы эффективной коммуникации

3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.1 владеть технологией проведения индивидуальных и групповых занятий
1	УК.4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.	3.2 принципы построения устного и письменного высказывания
2	УК.4.2 Умеет использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах); использовать для коммуникации средства ИКТ; оформлять письменную документацию в электронном виде в соответствии с действующими нормами, правилами и стандартами.	У.2 использовать различные формы и виды устной и письменной речи
3	УК.4.3 Владеет нормами деловой коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах) в области устной и письменной речи	В.2 владеть нормами коммуникации на русском и иностранном языке

23. Введение в профессионально-педагогическую деятельность

1.1 Дисциплина «Введение в профессионально-педагогическую деятельность» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Введение в профессионально-педагогическую деятельность» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Введение в профессионально-педагогическую деятельность» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Возрастная физиология и психофизиология», «Деловые коммуникации», «Методика воспитательной работы», «Методика профессионального обучения».

1.5 Цель изучения дисциплины:

является анализ факторов, обуславливающих освоение квалификации, содержание и характер профессионально-педагогической деятельности и профессиональное становление будущих бакалавров в области профессионального обучения и успешного усвоения компетенций, необходимых будущим педагогам профессионального обучения в процессе осуществления ими профессионально-педагогической деятельности

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) создать у студентов целостное представление о профессии педагога профессионального обучения
- 2) формировать систему компетенций, связанных с современным пониманием основ профессионально-педагогической деятельности
- 3) формировать метапредметные компетенции студента вуза: умение формулировать и анализировать основные теоретические понятия; конспектировать и реферировать информационные источники по обозначенным проблемам;
- 4) организовать самостоятельную работу студентов по освоению общекультурных и общепрофессиональных компетенций;
- 5) формировать профессионально-важные качества личности педагога профессионального обучения как субъекта образования

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-6 способен использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.1 Знать психолого-педагогические технологии для индивидуализации обучения, развития и воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.2 Уметь применять психолого-педагогические технологии и методы в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
	ОПК.6.3 Владеть методикой разработки (под руководством и (или) в группе специалистов) индивидуальных образовательных маршрутов, программ индивидуального развития и (или) программ коррекционной работы при обучении и воспитании обучающихся
2	ПК-1 способен обеспечивать социально-педагогическую поддержку обучающихся по программам СПО в образовательной деятельности и профессионально-личностном развитии
	ПК.1.1 Знать основные подходы и направления работы в области педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения студентов; методы изучения социальной среды, диагностики развития студентов, условий труда, возможности и перспективы карьерного роста по профессии
	ПК.1.2 Уметь обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий, обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями)
	ПК.1.3 Владеть приемами организации взаимодействия членов педагогического коллектива, руководителей образовательной организации, родителей (законных представителей) при решении задач обучения, воспитания, профессионально-личностного развития студентов
3	УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК.3.1 Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия конфликтологии и способы разрешения конфликтов, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.
УК.3.2 Умеет осуществлять различные виды социального взаимодействия для реализации своей роли внутри команды.
УК.3.3 Владеет методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде; демонстрации лидерской позиции, оценки собственной роли в команде

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.6.1 Знать психолого-педагогические технологии для индивидуализации обучения, развития и воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями	З.1 Знать психолого-педагогические технологии для индивидуализации обучения, развития и воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
2	ОПК.6.2 Уметь применять психолого-педагогические технологии и методы в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями	У.1 Уметь применять психолого-педагогические технологии и методы в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями
3	ОПК.6.3 Владеть методикой разработки (под руководством и (или) в группе специалистов) индивидуальных образовательных маршрутов, программ индивидуального развития и (или) программ коррекционной работы при обучении и воспитании обучающихся	В.1 Владеть методикой разработки (под руководством и (или) в группе специалистов) индивидуальных образовательных маршрутов, программ индивидуального развития и (или) программ коррекционной работы при обучении и воспитании обучающихся
1	ПК.1.1 Знать основные подходы и направления работы в области педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения студентов; методы изучения социальной среды, диагностики развития студентов, условий труда, возможности и перспективы карьерного роста по профессии	З.2 Знать основные подходы и направления работы в области педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения студентов; методы изучения социальной среды, диагностики развития студентов, условий труда, возможности и перспективы карьерного роста по профессии
2	ПК.1.2 Уметь обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий, обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями)	У.2 Уметь обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий, обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями)
3	ПК.1.3 Владеть приемами организации взаимодействия членов педагогического коллектива, руководителей образовательной организации, родителей (законных представителей) при решении задач обучения, воспитания, профессионально-личностного развития студентов	В.2 Владеть приемами организации взаимодействия членов педагогического коллектива, руководителей образовательной организации, родителей (законных представителей) при решении задач обучения, воспитания, профессионально-личностного развития студентов

1	УК.3.1 Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия конфликтологии и способы разрешения конфликтов, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.	3.3 Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия конфликтологии и способы разрешения конфликтов, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.
2	УК.3.2 Умеет осуществлять различные виды социального взаимодействия для реализации своей роли внутри команды.	У.3 Умеет осуществлять различные виды социального взаимодействия для реализации своей роли внутри команды.
3	УК.3.3 Владеет методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде; демонстрации лидерской позиции, оценки собственной роли в команде	В.3 Владеет методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде; демонстрации лидерской позиции, оценки собственной роли в команде

24. Экономика профессионального образования

1.1 Дисциплина «Экономика профессионального образования» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Экономика профессионального образования» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Бухгалтерский учет, экономический анализ, аудит», «Менеджмент», «Правоведение», «Теория бухгалтерского учета», «Финансы, денежное обращение и кредит», «Экономическая теория», при проведении следующих практик: «учебная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Экономика профессионального образования» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для проведения следующих практик: «производственная практика (преддипломная)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Освоение научных и эмпирических знаний о возможностях эффективного использования производственных ресурсов в условиях современной рыночной экономики, исследование комплекса проблем, связанных с местом и ролью образования в современном мире, его влиянием на темпы экономического роста, взаимосвязей с политическими, общественными и экономическими институтами современного постиндустриального общества.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) Дать системное представление об основных экономических проблемах сферы образования РФ;
- 2) Вооружить студентов знаниями и умениями в области реальных процессов, происходящих в системе образования РФ;
- 3) Изучить основы экономических процессов в профессиональной образовательной организации.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	УК-9 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	УК.9.1 Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
	УК.9.2 Умеет применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
	УК.9.3 Владеет навыками формирования экономического решения в профессиональной области

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 характер экономики образования как науки и ее место в системе наук; структуру системы образования РФ, материальнотехническую базу; особенности финансирования ОУ

2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 использовать в практической деятельности основные понятия и категории, для полного понимания проблемы; понимать и разбираться в теориях, при этом используя источники как обязательные, так и дополнительные;
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.1 способами использования результатов экономического анализа в процессе управления образовательным учреждением.
1	УК.9.1 Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	3.2 структуру финансово-хозяйственной деятельности образовательной организации;
2	УК.9.2 Умеет применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	У.2 использовать знания о экономике профессиональной образовательной организации для принятия управленческих решений;
3	УК.9.3 Владеет навыками формирования экономического решения в профессиональной области	В.2 навыками разработки управленческих решений в области управления экономикой профессиональной образовательной организации.

25. Социально-педагогическая поддержка обучающихся с ОВЗ

1.1 Дисциплина «Социально-педагогическая поддержка обучающихся с ОВЗ» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Социально-педагогическая поддержка обучающихся с ОВЗ» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Методика профессионального обучения».

1.4 Дисциплина «Социально-педагогическая поддержка обучающихся с ОВЗ» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Педагогические технологии».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Цель: подготовка к формированию у бакалавров теоретических знаний в области социально-педагогической поддержки, как вида профессиональной деятельности, направленного на успешную социализацию обучающихся с ограниченными физическими возможностями.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) Изучение нормативной правовой базы профессионального образования лиц с ОВЗ
- 2) Формирование представлений о технологиях социально-педагогической поддержки лиц с ОВЗ в профессиональном образовании
- 3) Анализ особенностей организации социально-педагогической поддержки в профессиональном образовании в современной России;

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-5 способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении
	ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования
	ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки
	ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся
2	ПК-5 способен проектировать образовательные программы на основе анализа потребностей рынка труда; разрабатывать рабочие программы, учебно-методическое обеспечение, оценочные средства учебных курсов по программам среднего профессионального образования
	ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий
	ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
	ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования	3.1 ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования
2	ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки	У.1 ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки

3	ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся	В.1 ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся
1	ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий	3.2 ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий
2	ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	У.2 ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
3	ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях	В.2 ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях

26. Современное оборудование холодильных цехов

1.1 Дисциплина «Современное оборудование холодильных цехов» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Современное оборудование холодильных цехов» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)», «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология продуктов питания».

1.4 Дисциплина «Современное оборудование холодильных цехов» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Консервирование и заготовка продуктов питания», «Логистика в продовольствии», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование теоретических знаний и практических умений по осуществлению правильного выбора наиболее эффективной технологии холодильной обработки и хранения продовольственных товаров и технических средств производства искусственного холода с целью сохранения их высокого качества от момента их производства до поступления к потребителю.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) изучение физических методов получения низких температур, цикла паровой холодильной машины, типов холодильников, способов и средств охлаждения, замораживания и размораживания продукции;
- 2) приобретение навыков использования технических средств для осуществления основных холодильных технологических процессов на предприятиях общественного питания;
- 3) формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) изучения природы основных холодильных технологических процессов и технических средств для осуществления этих процессов на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-5 способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении
	ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования
	ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки
	ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся
2	ПК-8 способен осуществлять методические разработки и программы для отрасли, проведения необходимых мероприятий, связанных с безопасной и эффективной эксплуатацией технологического оборудования, а также выполнения работ по стандартизации и сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов
	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования	3.1 ОПК.5.1 Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования

2	ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки	У.1 ОПК.5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки
3	ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся	В.1 ОПК.5.3 Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся
1	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	3.2 ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
2	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	У.2 ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
3	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами	В.2 ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

27. Охрана труда в образовании

1.1 Дисциплина «Охрана труда в образовании» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Охрана труда в образовании» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности».

1.4 Дисциплина «Охрана труда в образовании» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Безопасность дорожного движения», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «Дипломное проектирование», «Документоведение и делопроизводство на транспорте», «Документообразование и делопроизводство», «Конструирование и эксплуатация учебно-технологической среды», «Образовательное право», «Организация перевозок», «Охрана труда в пищевой индустрии», «Проектирование автопредприятий, учебных мастерских, лабораторий и классов», «Проектирование учебных кабинетов и лабораторий», «Технология и оборудование ремонта автотранспорта», «Трудовое право», для проведения следующих практик: «производственная практика (технологическая)», «производственная практика (проектная)», «учебная практика (проектная)», «учебная практика (технологическая)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Формирование у обучающихся системы знаний для их последующей безопасной профессиональной деятельности, эффективного решения практических задач профессионального обучения, связанных с охраной труда.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) изучение основ охраны труда, включая правовые, нормативно-технические и организационные вопросы.
- 2) получение знаний и навыков по разработке мероприятий по повышению безопасности и экологичности.
- 3) получение навыков по применению средств и методов повышения безопасности и экологичности в организациях профессионального образования.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-1 способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики
	ОПК.1.1 Знать нормативно-правовые акты в сфере образования; нормы профессиональной этики
	ОПК.1.2 Уметь организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе; моделировать технологию общения для решения конкретных профессионально-педагогических задач
	ОПК.1.3 Владеть способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.1.1 Знать нормативно-правовые акты в сфере образования; нормы профессиональной этики	3.1 Знает требования к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; основные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности
2	ОПК.1.2 Уметь организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе; моделировать технологию общения для решения конкретных профессионально-педагогических задач	У.1 Умеет выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

3	ОПК.1.3 Владеть способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО	В.1 Владеет методами обеспечения безопасной работы в организациях профессионального образования; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности труда
---	--	---

28. Информатика

1.1 Дисциплина «Информатика» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

1.3 Изучение дисциплины «Информатика» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Информатика» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Системы управления базами данных», «Справочно-правовые системы», «Web-дизайн», «Администрирование информационных систем», «Аппаратно-программное обеспечение ИБ», «Аппаратные средства вычислительной техники», «Виртуальная реальность», «Информационные системы в образовании», «Информационные технологии в образовании», «Компьютерная анимация», «Компьютерная графика», «Компьютерное проектирование в дизайне», «Компьютерные коммуникации и сети», «Методика обучения информационными технологиями», «Мультимедийные технологии», «Основы информационной безопасности».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете

1.6 Задачи дисциплины:

1) формирование у студентов умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

2) формирование у студентов умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин

3) приобретение студентами опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности

4) приобретение студентами знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации

5) владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-2 способен участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)
	ОПК.2.1 Знать закономерности и принципы построения образовательных систем, основы дидактики и методологии педагогики; нормативно-правовые, психологические и методические основы разработки основных и дополнительных образовательных программ (в том числе с использованием ИКТ).
	ОПК.2.2 Уметь определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований нормативно-правовых актов и учебно-методической документацией
	ОПК.2.3 Владеть способностью разрабатывать и реализовывать отдельные компоненты основных и дополнительных образовательных программ с учётом методологических, методических, нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих средств (в том числе с использованием ИКТ)
2	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	УК.1.1 Знает методы критического анализа и оценки информации; сущность, основные принципы и методы системного подхода.
	УК.1.2 Умеет осуществлять поиск, сбор и обработку информации для решения поставленных задач; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; аргументировать собственные суждения и оценки; применять методы системного подхода для решения поставленных задач.
	УК.1.3 Владеет приемами использования системного подхода в решении поставленных задач.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.2.1 Знать закономерности и принципы построения образовательных систем, основы дидактики и методологии педагогики; нормативно-правовые, психологические и методические основы разработки основных и дополнительных образовательных программ (в том числе с использованием ИКТ).	З.1 закономерности и принципы построения образовательных и информационных систем
2	ОПК.2.2 Уметь определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований нормативно-правовых актов и учебно-методической документацией	У.1 определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий
3	ОПК.2.3 Владеть способностью разрабатывать и реализовывать отдельные компоненты основных и дополнительных образовательных программ с учётом методологических, методических, нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих средств (в том числе с использованием ИКТ)	В.1 основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации и применять их при решении поставленных задач, представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
1	УК.1.1 Знает методы критического анализа и оценки информации; сущность, основные принципы и методы системного подхода.	З.2 методы критического анализа и оценки информации
2	УК.1.2 Умеет осуществлять поиск, сбор и обработку информации для решения поставленных задач; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; аргументировать собственные суждения и оценки; применять методы системного подхода для решения поставленных задач.	У.2 осуществлять поиск сбор и обработку информации для решения поставленных задач, осуществлять критический анализ и синтез информации
3	УК.1.3 Владеет приемами использования системного подхода в решении поставленных задач.	В.2 приемами использования системного подхода с опорой на ИКТ для решения поставленных задач

29. Физическая культура

1.1 Дисциплина «Физическая культура» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Физическая культура» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности».

1.4 Дисциплина «Физическая культура» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Методика воспитательной работы», «Основы возрастной психологии», «Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование культуры личности, обладающей нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, толерантностью, способностью успешной социализации в обществе, способностью использовать разнообразные формы физической культуры и спорта в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья и здоровья своих близких, семьи и трудового коллектива для качественной жизни и эффективной профессиональной деятельности.

1.6 Задачи дисциплины:

1) знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни

2) повышение уровня функциональных и двигательных способностей

3) воспитание потребности и умения самостоятельных занятий физическими упражнениями, применение их в повседневной жизни

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК.7.1 Знает роль и значение физической культуры в развитии общества и человека в современном мире, в ведении здорового образа жизни.
	УК.7.2 Умеет использовать различные виды физических упражнений с целью самосовершенствования, организации досуга и здорового образа жизни; проводить самоконтроль и саморегуляцию физических и психических состояний.
	УК.7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 основные средства и методы физического воспитания

2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.1 владеть средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, направленных на достижение должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности В.2 различными современными понятиями в области физической культуры
1	УК.7.1 Знает роль и значение физической культуры в развитии общества и человека в современном мире, в ведении здорового образа жизни.	3.2 ценности физической культуры и спорта; значение физической культуры в жизнедеятельности человека; культурное, историческое наследие в области физической культуры 3.3 принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств
2	УК.7.2 Умеет использовать различные виды физических упражнений с целью самосовершенствования, организации досуга и здорового образа жизни; проводить самоконтроль и саморегуляцию физических и психических состояний.	У.2 осуществлять подбор необходимых прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда и специфическим воздействиям внешней среды
3	УК.7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	В.3 средствами и методами воспитания прикладных физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п.) качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных трудовых действий

30. Информационные технологии в образовании

1.1 Дисциплина «Информационные технологии в образовании» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Информационные технологии в образовании» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Информатика», «Компьютерные коммуникации и сети».

1.4 Дисциплина «Информационные технологии в образовании» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Системы управления базами данных», «Справочно-правовые системы», «Администрирование информационных систем», «Виртуальная реальность», «Информационные системы в образовании».

1.5 Цель изучения дисциплины:

сформировать у студентов необходимые знания о сущности информации, принципах хранения, поиска, обработки, анализа и защиты профессиональной информации, а также умения и навыки в области современных информационно-коммуникационных технологий, создающие основу для их дальнейшей подготовки и в последующей профессиональной деятельности.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) формирование представления о роли и месте информатизации образования в обществе;
- 2) освоение принципов и методов построения информационно-образовательной среды обучения;
- 3) формирование навыков и умений применения современных методов и приемов для поиска, обработки, анализа и хранения ресурсов, а также представления об областях эффективного применения средств информатизации образования;
- 4) формирование знаний о требованиях, предъявляемых к средствам информатизации образования, основных принципах и методах оценки их качества;
- 5) формирование профессиональной ИКТ-компетентности.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-2 способен участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)
	ОПК.2.1 Знать закономерности и принципы построения образовательных систем, основы дидактики и методологии педагогики; нормативно-правовые, психологические и методические основы разработки основных и дополнительных образовательных программ (в том числе с использованием ИКТ).
	ОПК.2.2 Уметь определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований нормативно-правовых актов и учебно-методической документацией
	ОПК.2.3 Владеть способностью разрабатывать и реализовывать отдельные компоненты основных и дополнительных образовательных программ с учётом методологических, методических, нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих средств (в том числе с использованием ИКТ)
2	ОПК-9 способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их при решении задач профессиональной деятельности
	ОПК.9.1 Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе современных информационных и образовательных технологий
	ОПК.9.2 Умеет выбирать и применять современные образовательные и информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
	ОПК.9.3 Владеет навыками использования информационных и образовательных технологий для решения профессиональных задач
3	ПК-2 способен организовать учебную и учебно-производственную деятельность обучающихся по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ среднего профессионального образования
	ПК.2.1 Знать современные образовательные технологии профессионального образования (обучения)

ПК.2.2 Уметь организовывать и проводить различные виды учебной работы в соответствии с требованиями ФГОС, локальных нормативных актов образовательной организации и профессиональных стандартов
ПК.2.3 Владеть методиками и технологиями организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся по различным её видам: учебно-исследовательская, проектная, самостоятельная работа

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.2.1 Знать закономерности и принципы построения образовательных систем, основы дидактики и методологии педагогики; нормативно-правовые, психологические и методические основы разработки основных и дополнительных образовательных программ (в том числе с использованием ИКТ).	3.1 Знать закономерности и принципы построения образовательных систем, основы дидактики и методологии педагогики; нормативно-правовые, психологические и методические основы разработки основных и дополнительных образовательных программ (в том числе с использованием ИКТ).
2	ОПК.2.2 Уметь определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований нормативно-правовых актов и учебно-методической документацией	У.1 Уметь определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований нормативно-правовых актов и учебно-методической документацией.
3	ОПК.2.3 Владеть способностью разрабатывать и реализовывать отдельные компоненты основных и дополнительных образовательных программ с учётом методологических, методических, нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих средств (в том числе с использованием ИКТ)	В.1 Владеть способностью разрабатывать и реализовывать отдельные компоненты основных и дополнительных образовательных программ с учётом методологических, методических, нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих средств (в том числе с использованием ИКТ)
1	ОПК.9.1 Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе современных информационных и образовательных технологий	3.2 Знать современные образовательные технологии профессионального образования (обучения)
2	ОПК.9.2 Умеет выбирать и применять современные образовательные и информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	У.2 Уметь организовывать и проводить различные виды учебной работы в соответствии с требованиями ФГОС, локальных нормативных актов образовательной организации и профессиональных стандартов
3	ОПК.9.3 Владеет навыками использования информационных и образовательных технологий для решения профессиональных задач	В.2 Владеть методиками и технологиями организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся по различным её видам: учебно-исследовательская, проектная, самостоятельная работа
1	ПК.2.1 Знать современные образовательные технологии профессионального образования (обучения)	3.3 Знать современные образовательные технологии профессионального образования
2	ПК.2.2 Уметь организовывать и проводить различные виды учебной работы в соответствии с требованиями ФГОС, локальных нормативных актов образовательной организации и профессиональных стандартов	У.3 Уметь использовать информационные технологии для организации и проведения различных видов учебной работы в соответствии с требованиями ФГОС, локальных нормативных актов образовательной организации и профессиональных стандартов

3	ПК.2.3 Владеть методиками и технологиями организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся по различным её видам: учебно-исследовательская, проектная, самостоятельная работа	В.3 Владеть методиками и технологиями организации учебной деятельности
---	--	--

31. Образовательное право

1.1 Дисциплина «Образовательное право» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Образовательное право» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Конституционное право», «Правоведение».

1.4 Дисциплина «Образовательное право» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Социальные права в российском и международном праве», «Общая и профессиональная педагогика».

1.5 Цель изучения дисциплины:

изучение нормативных правовых актов, составляющих источниковую базу образовательного права, механизма применения таких актов; анализ образовательных правоотношений; формирование способности студентов реализовывать нормы образовательного права применительно к конкретным ситуациям

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) изучить основные категории и понятия образовательного права
- 2) проанализировать основные источники образовательного права
- 3) научиться использовать нормы образовательного права в профессиональной деятельности
- 4) сформировать способность анализировать и решать юридические проблемы участников образовательных правоотношений
- 5) исследовать правоприменительную практику в области образовательных отношений
- 6) освоить методы поиска нормативных правовых актов являющихся источниками образовательного права

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-1 способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики
	ОПК.1.1 Знать нормативно-правовые акты в сфере образования; нормы профессиональной этики
	ОПК.1.2 Уметь организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе; моделировать технологию общения для решения конкретных профессионально-педагогических задач
	ОПК.1.3 Владеть способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО
2	ПК-2 способен организовать учебную и учебно-производственную деятельность обучающихся по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ среднего профессионального образования
	ПК.2.1 Знать современные образовательные технологии профессионального образования (обучения)
	ПК.2.2 Уметь организовывать и проводить различные виды учебной работы в соответствии с требованиями ФГОС, локальных нормативных актов образовательной организации и профессиональных стандартов
	ПК.2.3 Владеть методиками и технологиями организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся по различным её видам: учебно-исследовательская, проектная, самостоятельная работа
3	УК-10 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
	УК.10.1 Знает нормативно-правовые основы противодействия коррупции по российскому законодательству
	УК.10.2 Умеет выявлять формы и способы коррупционно-опасного поведения работников и противостоять им
	УК.10.3 Владеет правовыми и организационными формами противодействия коррупции и обладает нетерпимым отношением к коррупционному поведению

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.1.1 Знать нормативно-правовые акты в сфере образования; нормы профессиональной этики	3.1 Знает положения российского законодательства об образовании

2	ОПК.1.2 Уметь организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе; моделировать технологию общения для решения конкретных профессионально-педагогических задач	У.1 Умеет осуществлять профессионально-педагогическую деятельность с соблюдением основополагающих прав обучающихся
3	ОПК.1.3 Владеть способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО	В.1 Владеет способностью формировать у обучающихся правовую компетентность в соответствии с требованиями ФГОС
1	ПК.2.1 Знать современные образовательные технологии профессионального образования (обучения)	3.2 Знает о понятии и значении дистанционных образовательных технологий в современном образовательном процессе
2	ПК.2.2 Уметь организовывать и проводить различные виды учебной работы в соответствии с требованиями ФГОС, локальных нормативных актов образовательной организации и профессиональных стандартов	У.2 Умеет проводить лекционные и практические занятия в соответствии с требованиями ФГОС
3	ПК.2.3 Владеть методиками и технологиями организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся по различным её видам: учебно-исследовательская, проектная, самостоятельная работа	В.2 Владеет технологиями организации самостоятельной работы студентов в соответствии с требованиями российского законодательства в сфере образования
1	УК.10.1 Знает нормативно-правовые основы противодействия коррупции по российскому законодательству	3.3 Знает содержание федерального закона "О противодействии коррупции"
2	УК.10.2 Умеет выявлять формы и способы коррупционно-опасного поведения работников и противостоять им	У.3 Умеет правильно квалифицировать коррупционные преступления в сфере образования
3	УК.10.3 Владеет правовыми и организационными формами противодействия коррупции и обладает нетерпимым отношением к коррупционному поведению	В.3 Владеет навыками по предупреждению коррупции, в том числе по выявлению и последующему устранению причин коррупции в образовательной организации

32. Безопасность жизнедеятельности

1.1 Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Безопасность дорожного движения», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Возрастная физиология и психофизиология», «Диетическое питание», «Модуль 1. Общенаучный», «Основы возрастной психологии», «Основы информационной безопасности», «Основы организации труда в пищевом производстве», «Охрана труда в образовании», «Охрана труда в пищевой индустрии», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Физиология питания», «Экология автомобилей и автомобильного хозяйства», «Экологическое право».

1.5 Цель изучения дисциплины:

дать студентам оптимальный объем компетенций в области обеспечения безопасности жизнедеятельности

1.6 Задачи дисциплины:

1) сформировать способности идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;

2) научить умениям осуществлять профилактику опасностей;

3) овладеть действиями в условиях ЧС или опасностей.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний
	ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования
	ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных
	ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся
2	УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.
	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.
	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования	3.1 характер воздействия вредных и опасных факторов на человека

2	ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных	У.1 оценивать риск реализации вредных и опасных факторов на человека в образовательном учреждении
3	ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся	В.1 законодательными основами в области безопасности и охраны здоровья обучающихся
1	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.	З.2 основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики
2	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.	У.2 выбирать методы защиты от опасностей, способы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности
3	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения	В.2 приемами первой помощи, способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях

33. Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)

1.1 Дисциплина «Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 9,11 з.е., 328 час.

1.3 Изучение дисциплины «Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Возрастная физиология и психофизиология».

1.4 Дисциплина «Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Педагогические технологии», «Основы возрастной психологии», для проведения следующих практик: «производственная практика (педагогическая)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни
- 2) повышение уровня функциональных и двигательных способностей
- 3) воспитание потребности и умения самостоятельных занятий физическими упражнениями, применение их в повседневной жизни

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК.7.1 Знает роль и значение физической культуры в развитии общества и человека в современном мире, в ведении здорового образа жизни.
	УК.7.2 Умеет использовать различные виды физических упражнений с целью самосовершенствования, организации досуга и здорового образа жизни; проводить самоконтроль и саморегуляцию физических и психических состояний.
	УК.7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 основные средства и методы физического воспитания

2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.2 владеть средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, направленных на достижение должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности В.3 различными современными понятиями в области физической культуры
1	УК.7.1 Знает роль и значение физической культуры в развитии общества и человека в современном мире, в ведении здорового образа жизни.	3.2 ценности физической культуры и спорта; значение физической культуры в жизнедеятельности человека; культурное, историческое наследие в области физической культуры 3.3 принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств
2	УК.7.2 Умеет использовать различные виды физических упражнений с целью самосовершенствования, организации досуга и здорового образа жизни; проводить самоконтроль и саморегуляцию физических и психических состояний.	У.2 осуществлять подбор необходимых прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда и специфическим воздействиям внешней среды
3	УК.7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	В.1 средствами и методами воспитания прикладных физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п.) качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных трудовых действий

34. Технология продуктов питания

1.1 Дисциплина «Технология продуктов питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 час.

1.3 Изучение дисциплины «Технология продуктов питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», при проведении следующих практик: «учебная практика (ознакомительная)».

1.4 Дисциплина «Технология продуктов питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Диетическое питание», «Калькуляция и учет продуктов питания», «Культура ресторанного сервиса», «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе», «Профессиональные компетенции WorldSkills», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Товароведение упаковочных материалов», «Физиология питания», для проведения следующих практик: «учебная практика (технологическая)», «учебная практика (проектная)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессионально деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной продукции общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

1) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

2) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;

3) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-7 способен организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса
	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции	3.1 ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
2	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса	У.1 ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса

3	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции	В.1 ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции
---	---	---

35. Товароведение пищевых продуктов

1.1 Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

1.3 Изучение дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Документоведение в пищевой промышленности», «Санитария и гигиена питания».

1.4 Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «Диетическое питание», «Консервирование и заготовка продуктов питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Пищевые и биологически активные добавки», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология продуктов питания», «Товароведение упаковочных материалов».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов прочных знаний по вопросам классификации, ассортимента, стандартизации продовольственных товаров, их полезных свойств, оптимальных условий хранения, а также навыков по оценке их качества, необходимых для успешной профессиональной деятельности

1.6 Задачи дисциплины:

1) разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;

2) организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;

3) применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

4) проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

36. Товароведение упаковочных материалов

1.1 Дисциплина «Товароведение упаковочных материалов» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Товароведение упаковочных материалов» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология продуктов питания», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Товароведение пищевых продуктов».

1.4 Дисциплина «Товароведение упаковочных материалов» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Консервирование и заготовка продуктов питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов прочных знаний по вопросам классификации, ассортимента, стандартизации упаковочных материалов для продовольственных товаров.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) знакомство с современными достижениями тароупаковочной отрасли, с терминами и понятиями упаковочного дела, классификацией тары, основными функциями упаковки и маркировки.
- 2) выявление специфики упаковки непродовольственных товаров, рассмотрение ассортимента тары и упаковки, потребительских свойств упаковки и требований, предъявляемых к их качеству.
- 3) умение охарактеризовать упаковочные материалы для транспортной тары, виды транспортной тары.
- 4) знания правил обращения с продукцией в таре из различных материалов, правилам обращения, хранения, и возврата транспортной тары.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

37. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

1.1 Дисциплина «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

1.3 Изучение дисциплины «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», при проведении следующих практик: «учебная практика (технологическая)», «учебная практика (ознакомительная)».

1.4 Дисциплина «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Диетическое питание», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе», «Пищевые и биологически активные добавки», «Профессиональные компетенции WorldSkills», для проведения следующих практик: «производственная практика (технологическая)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование профессиональных знаний, умений и навыков специалистов по вопросам современной технологии кондитерских изделий в объеме, необходимом для сознательного, прочного и глубокого владения профессией кондитера и для обеспечения возможности дальнейшего повышения производственной квалификации.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) приобретение обучающимися знаний в области классификации сырья и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- 2) изучение основных видов теста и способов его разрыхления; отделочных полуфабрикатов и способов их приготовления;
- 3) ознакомление с нормативными документами, регулирующими производство и полуфабрикатов и готовых изделий;

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-7 способен организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса
	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции	3.1 ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
2	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса	У.1 ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса

3	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции	В.1 ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции
---	---	---

38. Санитария и гигиена питания

1.1 Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Санитария и гигиена питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Санитария и гигиена питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Физиология питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

1) изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапы гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапы ее проведения;

2) изучить структуру, санитарно-техническое устройство и организацию работы предприятия общественного питания;

3) изучить санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.
2	УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.
	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.
	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.

2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.
1	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.	З.2 УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.
2	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.	У.2 УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.
3	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения	В.2 УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения

39. Физиология питания

1.1 Дисциплина «Физиология питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Физиология питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Микробиология».

1.4 Дисциплина «Физиология питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)», для проведения следующих практик: «производственная практика (технологическая)», «учебная практика (проектная)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

сформировать у обучающихся знания об основах рационального питания, макро- и микронутриентах, о химии пищеварения.

1.6 Задачи дисциплины:

1) дать необходимые знания для понимания явлений, происходящих в организме человека при потреблении продуктов питания, и их влияния на здоровье.

2) составлять пищевой рацион в соответствии с принципами рационального питания

3) определять назначение биологически

активных добавок в зависимости от их химического состава

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.
2	УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.
	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.
	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.

3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.
1	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.	3.2 УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.
2	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.	У.2 УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.
3	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения	В.2 УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения

40. Приготовление и оформление банкетных блюд

1.1 Дисциплина «Приготовление и оформление банкетных блюд» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Приготовление и оформление банкетных блюд» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка», «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология продуктов питания».

1.4 Дисциплина «Приготовление и оформление банкетных блюд» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Культура ресторанного сервиса», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Продвижение услуг предприятий общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у обучаемых комплекса основных знаний и умений в производстве и оформлении блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

1.6 Задачи дисциплины:

1) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений об индустрии питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

2) ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления;

3) формирование возможности применения профессиональных знаний в технологии приготовления и оформления ресторанной продукции.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

41. Контроль качества продукции и услуг в отрасли

1.1 Дисциплина «Контроль качества продукции и услуг в отрасли» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Контроль качества продукции и услуг в отрасли» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности», «Охрана труда в пищевой индустрии», «Пищевые и биологически активные добавки», «Технология продуктов питания», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», при проведении следующих практик: «производственная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Контроль качества продукции и услуг в отрасли» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Диетическое питание», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов прочных знаний по оценке качества пищевых продуктов в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

1) сформировать у обучающихся комплекс знаний и умений по основным теоретическим и методологическим аспектам стандартизации, познакомить их с сущностью органолептического метода и особенностям его применения к изучению контроля качества пищевой продукции

2) развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

3) приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков сотрудничества).

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-7 способен организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса
	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции	3.1 ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
2	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса	У.1 ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса

3	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции	В.1 ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции
---	---	---

42. Микробиология

1.1 Дисциплина «Микробиология» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Микробиология» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Технология продуктов питания», «Охрана труда в пищевой промышленности», «Биохимия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Модуль 1. Общенаучный», «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка», при проведении следующих практик: «учебная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Микробиология» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Философия», «Физиология питания», «Управление в сфере общественного питания», «Товароведение упаковочных материалов», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Профессиональные компетенции WorldSkills», «Приготовление и оформление банкетных блюд», «Основы организации труда в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Общая технология пищевых производств», «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Консервирование и заготовка продуктов питания», «Диетическое питание», «производственная практика (педагогическая)», для проведения следующих практик: «учебная практика (проектная)», «производственная практика (технологическая)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

дать студентам научные знания о биоразнообразии микрофлоры, экологии и методах ее изучения.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) выявить принципы классификации микроорганизмов;
- 2) показать разные уровни организации микроорганизмов и методы их изучения;
- 3) выявить специфические особенности химического состава, строения, жизнедеятельности микроорганизмов, а также общность процессов, протекающих в клетках прокариот и эукариот;
- 4) познакомить студентов с рядом актуальных проблем современной микробиологии с учетом экологического подхода и оценить значение конкретных групп микроорганизмов в природных экосистемах и хозяйстве;
- 5) совершенствовать у студентов умение и навыки микроскопирования, приготовления микропрепаратов.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 знать основы общей и промышленной (технической) микробиологии; 3.2 знать нормативные документы, регламентирующие требования к осуществлению микробиологического контроля пищевых производств;
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 уметь определять виды микробиологических процессов; регулировать микробиологические процессы; определять воздействие патогенных микроорганизмов;

3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 владеть приемами системного анализа микробиологической безопасности продуктов с целью прогнозирования возможных изменений в процессах переработки, хранения и разработки пищевых продуктов с заданными свойствами
---	---	---

43. Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности

1.1 Дисциплина «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Документоведение в пищевой промышленности», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология продуктов питания», «Товароведение пищевых продуктов».

1.4 Дисциплина «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Калькуляция и учет продуктов питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Общая технология пищевых производств», «Основы организации труда в пищевом производстве», «Пищевые и биологически активные добавки».

1.5 Цель изучения дисциплины:

усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.

1.6 Задачи дисциплины:

1) оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой на основе использования основных положений метрологии, стандартизации и сертификации в производственной деятельности;

2) применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов

3) единство терминологии, единиц измерения с действующими стандартами и международной системой единиц СИ в учебных дисциплинах

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

44. Биохимия

1.1 Дисциплина «Биохимия» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час.

1.3 Изучение дисциплины «Биохимия» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Биохимия» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Технология продуктов питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Физиология питания», «Пищевые и биологически активные добавки».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Формирование знаний о закономерностях химического строения основных классов природных органических соединений

1.6 Задачи дисциплины:

1) приобретение студентами знаний о месте биоорганической и биологической химии в ряду других естественных дисциплин, ее значение в жизни современного общества

2) приобретение студентами знаний о главных классах биоорганических соединений; их строении, физических и химических свойствах

3) приобретение студентами умений и практических навыков овладения системой знаний об основных понятиях биохимии и приобретения практических навыков проведения биохимического исследования биологических объектов

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 химические свойства основных классов биологически важных соединений, входящих в состав пищевых продуктов для организации работы по совершенствованию технологии производства продуктов питания
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 устанавливать взаимосвязь структуры и свойств пищевых веществ и их влияние на метаболизм и пищевую ценность продуктов питания
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 навыками проведения химического и физико-химического анализа пищевых продуктов с целью осуществления проверки качества пищевого сырья

45. Пищевые и биологически активные добавки

1.1 Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Общая технология пищевых производств», «Приготовление и оформление банкетных блюд», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология продуктов питания», «Товароведение пищевых продуктов».

1.4 Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование знаний, умений и навыков анализа химического состава и свойств пищевых и биологически активных добавок, расчета рецептур и приготовления блюд с применением пищевых добавок согласно нормативным и техническим документам, регламентирующим получение безопасной продукции общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

1) освоение профессиональных практических навыков по применению пищевых и биологически активных добавок в технологии блюд общественного питания;

2) приобретение базовых знаний в области нормативным и техническим документам, регламентирующим получение безопасной продукции общественного питания.

3) ознакомление с основными классами пищевых добавок и биологически активных добавок

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

46. Диетическое питание

1.1 Дисциплина «Диетическое питание» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Диетическое питание» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)», «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка».

1.4 Дисциплина «Диетическое питание» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование профессиональной культуры соблюдения требований к культуре питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) классификации, ассортименту продуктов специального назначения для диетического питания;
- 2) технологическим процессам приготовления блюд, холодных закусок и напитков с учетом назначаемых диет, ограничивающих в пищевом рационе химические, механические и термические раздражители желудка;
- 3) требования к качеству и безопасности кулинарной продукции, предназначенной для диетического питания;
- 4) при назначении диетического питания необходимо учитывать вкусовые привычки, сложившиеся традиции питания;
- 5) при организации диетического питания необходимо учитывать общие действия различных продуктов и блюд на организм, на обмен веществ и местное влияние их на органы пищеварения.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-7 способен организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса
	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции	3.1 ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
2	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса	У.1 ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса

3	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции	В.1 ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции
---	---	---

47. Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1 Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Охрана труда в пищевой индустрии».

1.4 Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Логистика в продовольствии», «Калькуляция и учет продуктов питания», «Торговые и вычислительные расчеты».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов прочных знаний по вопросам организации хранения продовольственного сырья в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- 2) Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- 3) Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

48. Логистика в продовольствии

1.1 Дисциплина «Логистика в продовольствии» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Логистика в продовольствии» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Документоведение в пищевой промышленности», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Охрана труда в пищевой индустрии».

1.4 Дисциплина «Логистика в продовольствии» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Калькуляция и учет продуктов питания», «Основы организации труда в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

1.5 Цель изучения дисциплины:

дать студентам основы знаний и навыки по организации системы логистического управления на предприятии.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) раскрыть механизмы ведения плановой закупочной деятельности и ориентироваться при заключении договоров купли-продажи или договоров поставки;
- 2) научить строить и регулировать транспортные потоки предприятия с сокращением затрат;
- 3) привить навыки расчетов норм запасов и механизмов контроля над ними.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

49. Документоведение в пищевой промышленности

1.1 Дисциплина «Документоведение в пищевой промышленности» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Документоведение в пищевой промышленности» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Документоведение в пищевой промышленности» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)», «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка».

1.5 Цель изучения дисциплины:

дать студентам системное представление о развитии документа, систем документации, о составе служебных документов, особенностях их оформления в соответствии с современными правилами

1.6 Задачи дисциплины:

1) овладеть профессиональной терминологией и изучить теоретическое обоснование процессов документационного обеспечения управления;

2) освоить современные проблемы документирования правовой, управленческой, экономической, социальной, технической, научной информации и формирования систем документации, обеспечивающих управление учреждениями, организациями и предприятиями;

3) сформировать навыки профессиональной документоведческой деятельности, понимания систем документации и систем документирования.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

50. ИТ в пищевой промышленности

1.1 Дисциплина «ИТ в пищевой промышленности» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «ИТ в пищевой промышленности» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «ИТ в пищевой промышленности» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Информатика», «Информационные технологии в образовании».

1.5 Цель изучения дисциплины:

расширение знаний в области информационных технологий, формирование информационной культуры, понимание студентами возможностей использования информационных технологий в профессиональной деятельности в условиях современного информационного общества.

1.6 Задачи дисциплины:

1) рассмотреть возможности практического применения в профессиональной деятельности программ офисного пакета MSOffice;

2) формирование навыков и умений применения современных методов и приемов для поиска, обработки, анализа и хранения ресурсов, а также представления об областях эффективного применения информационных технологий в пищевой промышленности;

3) формирование представления о роли и месте информатизационных технологий в профессиональной деятельности.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 современными средствами обработки текстовой и табличной информации.

51. Управление в сфере общественного питания

1.1 Дисциплина «Управление в сфере общественного питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Управление в сфере общественного питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Культура ресторанного сервиса», «Охрана труда в пищевой индустрии», «Приготовление и оформление банкетных блюд».

1.4 Дисциплина «Управление в сфере общественного питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Продвижение услуг предприятий общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

дать основы знаний в области оказания услуг в заведениях сферы ресторанного бизнеса, организации производственно-технологического процесса в ресторане, культуры ресторанного сервиса.

1.6 Задачи дисциплины:

1) Изучение особенностей процесса обслуживания, методы и формы обслуживания, их классификация в ресторанах различных классов и специализаций,

2) Изучение тенденций развития и совершенствования современных технологий обслуживания в сфере ресторанного бизнеса,

3) Участие в работе подготовки торговой группы помещений ресторана к обслуживанию потребителей, освоение техники и приемов сервировки столов для различных направлений обслуживания

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

52. Продвижение услуг предприятий общественного питания

1.1 Дисциплина «Продвижение услуг предприятий общественного питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Продвижение услуг предприятий общественного питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Культура ресторанного сервиса», «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском региона».

1.4 Дисциплина «Продвижение услуг предприятий общественного питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Управление в сфере общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

является дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания об организации работы ресторана и процесса подготовки к обслуживанию.

1.6 Задачи дисциплины:

1) ознакомить студентов с классификацией и структурой ресторанов; ознакомить с процессом организации производства ресторанной продукции;

2) дать знания по изучению потребительского спроса и продвижению ресторанных услуг;

3) ознакомить с подготовительным этапом к процессу обслуживания; научить студентов работать с нормативно-технологической документацией, СанПиН

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

53. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

1.1 Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка», «Документоведение в пищевой промышленности».

1.4 Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Консервирование и заготовка продуктов питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Культура ресторанного сервиса», «Микробиология», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания

1.6 Задачи дисциплины:

1) изучение теоретических и методологических основ безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на основе имеющихся нормативных, технических и законодательных документов в данной области (ТР, ГОСТ и др.), их применения в деятельности предприятий (организаций);

2) изучение основных путей (причин) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификации и характеристик (ксенобиотики, микроорганизмы, химические элементы и др.);

3) закрепление приобретенных умений и навыков по оценке соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов и др., в том числе идентификации, выявления фальсификации, контроля правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения и т.д.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований

3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов
---	---	---

54. Охрана труда в пищевой промышленности

1.1 Дисциплина «Охрана труда в пищевой промышленности» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Охрана труда в пищевой промышленности» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Документоведение в пищевой промышленности», «Санитария и гигиена питания».

1.4 Дисциплина «Охрана труда в пищевой промышленности» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Основы организации труда в пищевом производстве».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование целостного представления о правовой базе системы организации охраны труда в организациях и на предприятиях пищевой промышленности.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) освоение содержания основ управления безопасностью и охраны труда в пищевой промышленности;
- 2) анализ системы мер, направленных на создание совершенной системы охраны труда, необходимой каждому предприятию, организации, учреждению;
- 3) идентифицирование (выявление) опасных и вредных производственных факторов в организациях и на предприятиях пищевой промышленности

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

55. Методика выполнения выпускной квалификационной работы

1.1 Дисциплина «Методика выполнения выпускной квалификационной работы» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Методика выполнения выпускной квалификационной работы» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Информационные технологии в образовании», при проведении следующих практик: «производственная практика (педагогическая)».

1.4 Дисциплина «Методика выполнения выпускной квалификационной работы» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для проведения следующих практик: «производственная практика (преддипломная)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

развитие у будущих педагогов склонности к поисковой исследовательской деятельности, к творческому решению учебно-воспитательных задач, выработка навыков работы с различными информационными источниками в ходе научно-исследовательского поиска

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) овладение студентами основами методологии и методики научного педагогического исследования
- 2) освоение исследовательских методик в области профессиональной педагогики
- 3) формирование умений и навыков применения исследовательских методик для решения практических задач в учебно-воспитательном процессе
- 4) приобретение умений организации научной работы учащихся и руководства ею

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-5 способен проектировать образовательные программы на основе анализа потребностей рынка труда; разрабатывать рабочие программы, учебно-методическое обеспечение, оценочные средства учебных курсов по программам среднего профессионального образования
	ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий
	ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
	ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий	3.1 знать категориальный аппарат науки, методы научного исследования 3.2 знать направления и идеи инновационной деятельности профессиональных образовательных организаций
2	ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	У.1 уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
3	ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях	В.1 владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях В.2 владеть навыками анализа результатов внедрения в образовательный процесс инновационных идей и технологий

56. Дипломное проектирование

1.1 Дисциплина «Дипломное проектирование» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Дипломное проектирование» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Основы научного исследования», «Философия», «Информационные технологии в образовании», «Методика профессионального обучения», при проведении следующих практик: «производственная практика (педагогическая)», «учебная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Дипломное проектирование» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена», для проведения следующих практик: «производственная практика (преддипломная)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Овладение студентами основами методологии и методики научного педагогического исследования, освоение исследовательских методик в области профессиональной педагогики

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) развитие у будущих педагогов склонности к поисковой исследовательской деятельности, к творческому решению учебно-воспитательных задач
- 2) выработка навыков работы с различными информационными источниками в ходе научно-исследовательского поиска
- 3) формирование умений и навыков применения исследовательских методик для решения практических задач в учебно-воспитательном процессе
- 4) приобретение умений организации научной работы учащихся и руководства ею
- 5) приобретение навыков написания ВКР
- 6) обеспечение овладением методами и формами работы с научными источниками

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-5 способен проектировать образовательные программы на основе анализа потребностей рынка труда; разрабатывать рабочие программы, учебно-методическое обеспечение, оценочные средства учебных курсов по программам среднего профессионального образования
	ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий
	ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
	ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.5.1 Знать методологические основы проектирования и разработки программ; требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий	3.1 знать категориальный аппарат науки, методы научного исследования 3.2 знать требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ, учебников, учебных пособий
2	ПК.5.2 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	У.1 Уметь разрабатывать и проектировать образовательные программы с учетом образовательных потребностей, подготовленности и развития обучающихся; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся

3	ПК.5.3 Владеть навыками анализа потребностей рынка труда в профессиональных умениях и компетенциях	В.1 владеть навыками использования теоретических и эмпирических методов исследования при изучении различных явлений, связанных с профессиональной деятельностью В.2 владеть навыками анализа результатов внедрения в образовательный процесс инновационных идей и технологий
---	--	---

57. Консервирование и заготовка продуктов питания

1.1 Дисциплина «Консервирование и заготовка продуктов питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

1.3 Изучение дисциплины «Консервирование и заготовка продуктов питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Биохимия», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Пищевые и биологически активные добавки».

1.4 Дисциплина «Консервирование и заготовка продуктов питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Организация хранения и контроль запасов сырья».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов знаний по вопросам технологии переработки овощей, основных методов консервирования, процессов, протекающих в растительном сырье при консервировании,

1.6 Задачи дисциплины:

1) формирование у студентов знаний по вопросам технологии переработки овощей, основных методов консервирования, процессов, протекающих в растительном сырье при консервировании,

2) изучение изменений, происходящих в продуктах при их технологической обработке, и способов регулирования этих изменений в желаемом направлении;

3) изучение перспектив развития технологии консервирования на основе использования достижений фундаментальных и прикладных наук.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

58. Основы организации труда в пищевом производстве

1.1 Дисциплина «Основы организации труда в пищевом производстве» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

1.3 Изучение дисциплины «Основы организации труда в пищевом производстве» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Охрана труда в пищевой индустрии», «Управление в сфере общественного питания».

1.4 Дисциплина «Основы организации труда в пищевом производстве» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Организация хранения и контроль запасов сырья».

1.5 Цель изучения дисциплины:

является формирование уровня освоения у обучающихся компетенций в области планирования управления, организации, стимулирования персонала, направленное на достижение стратегических и оперативных целей, необходимых для принятия управленческих решений, позволяющих оптимизировать финансовые потоки и максимизировать стоимость организации

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) формирование системы знаний в области межличностных отношений;
- 2) изучение системы управления персоналом организации;
- 3) овладение навыками анализа кадрового планирования и современных технологий управления персоналом;

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

59. Калькуляция и учет продуктов питания

1.1 Дисциплина «Калькуляция и учет продуктов питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

1.3 Изучение дисциплины «Калькуляция и учет продуктов питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Диетическое питание», «Документоведение в пищевой промышленности», «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка», «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)».

1.4 Дисциплина «Калькуляция и учет продуктов питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Логистика в продовольствии», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Торговые и вычислительные расчеты».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов основ экономических знаний механизма действия экономических законов, явлений и процессов.

1.6 Задачи дисциплины:

1) раскрыть сущность экономических явлений и процессов и привить бакалаврам соответствующий понятийный аппарат;

2) на основе знаний систем организации жизни общества, современных направлений, сформировать мировоззрение студента, позволяющее ему объективно оценить ту или иную экономическую систему и соответствующую ей концепцию управления экономической деятельностью;

3) заложить теоретическую основу для изучения конкретно-экономических дисциплин и формирования современного экономического мышления, для принятия оптимальных решений, имеющих практическое значение.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-8 способен осуществлять методические разработки и программы для отрасли, проведения необходимых мероприятий, связанных с безопасной и эффективной эксплуатацией технологического оборудования, а также выполнения работ по стандартизации и сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов
	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	3.1 ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
2	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	У.1 ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

3	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами	В.1 ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами
---	---	---

60. Торговые и вычислительные расчеты

1.1 Дисциплина «Торговые и вычислительные расчеты» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

1.3 Изучение дисциплины «Торговые и вычислительные расчеты» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Документоведение в пищевой промышленности», «Технология продуктов питания», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», при проведении следующих практик: «учебная практика (проектная)», «учебная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Торговые и вычислительные расчеты» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Калькуляция и учет продуктов питания», «Логистика в продовольствии», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

1.5 Цель изучения дисциплины:

заключается в методах и способах рационального устного подсчета; технике расчетов с покупателями; устройстве микрокалькуляторов; способах подсчета сборных покупок.

1.6 Задачи дисциплины:

1) структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

2) порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; - порядок получения продуктов из кладовой;

3) цели, задачи, учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-8 способен осуществлять методические разработки и программы для отрасли, проведения необходимых мероприятий, связанных с безопасной и эффективной эксплуатацией технологического оборудования, а также выполнения работ по стандартизации и сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов
	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	3.1 ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
2	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	У.1 ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

3	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами	В.1 ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами
---	---	---

61. Профессиональные компетенции WorldSkills

1.1 Дисциплина «Профессиональные компетенции WorldSkills» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является факультативной.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 з.е., 36 час.

1.3 Изучение дисциплины «Профессиональные компетенции WorldSkills» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Приготовление и оформление банкетных блюд», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология продуктов питания», при проведении следующих практик: «учебная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Профессиональные компетенции WorldSkills» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Диетическое питание», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Пищевые и биологически активные добавки».

1.5 Цель изучения дисциплины:

получение студентами, необходимых знаний, умений и навыков в области активно развивающегося международного некоммерческого движения Worldskills (WS), целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем интеграции лучших практик и профессиональных стандартов посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню;
- 2) выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления;
- 3) комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

62. Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе

1.1 Дисциплина «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является факультативной.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 з.е., 36 час.

1.3 Изучение дисциплины «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Технология продуктов питания», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

1.4 Дисциплина «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Диетическое питание», «Культура ресторанного сервиса», «Продвижение услуг предприятий общественного питания», «Приготовление и оформление банкетных блюд».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование профессиональных компетенций, которые должен освоить обучающийся в части организации ресторанного дела, использования функциональных помещений предприятий общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) систематизация и углубление базовых знаний о современном состоянии ресторанной индустрии;
- 2) формирование представлений о маркетинге в ресторанной индустрии;
- 3) изучение систем классификации предприятий общественного питания.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-8 способен осуществлять методические разработки и программы для отрасли, проведения необходимых мероприятий, связанных с безопасной и эффективной эксплуатацией технологического оборудования, а также выполнения работ по стандартизации и сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов
	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	3.1 ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
2	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	У.1 ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
3	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами	В.1 ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами