

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаренко Андрей Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.03.2025 16:11:05
Уникальный программный ключ:
1e02a8a497b6bca793d528725db6e006cd063d02

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Томский государственный педагогический университет"
(ТГПУ)

План одобрен Ученым советом университета

Протокол № 15 от 31 мая 2023

44.03.04

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ
ПЛАН

по программе бакалавриата

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Факультет: Технологическо-экономический

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 5 л.

Типы задач профессиональной деятельности

педагогический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 124 от 22.02.2018

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности

Проректор по нормативному обеспечению
уставной деятельности

Декан технологического факультета

[Подпись] / Садиева М.С./

[Подпись] / Швабауэр О.А./

[Подпись] / Колесникова Е.В./



УТВЕРЖДАЮ

Председатель
Ученого совета
ТГПУ, ректор

Макаренко А.Н.

от 31 мая 2023 г.

План Учебный план бакалавриата '440304 ПрофО СервисРБ 2022 з.plx', код направления 44.03.04, направленность (профиль) : Сервис ресторанного бизнеса, год начала подготовки 202

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '440304 ПрофО СервисРБ 2022 з.plx', код направления 44.03.04, направленность (профиль) : Сервис ресторанного бизнеса, год начала подготовки 202

Курс 4																Курс 5															
Семестр 7								Семестр 8								Семестр 9								Семестр А							
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль
10	360	14	24	10		296	16	16	576	20	16	8		496	36	12	432	20	16	4		361	31	9	324	16	12	6		263	27
10	360	14	24	10		296	16	13	468	16	16	4		405	27	4	144	4	4			127	9	3	108	6		6		87	9
2	72	4		4		60	4																								
2	72	4		4		60	4																								
2	72		8			60	4	4	144	4		4		127	9																
2	72		8			60	4																								
								4	144	4		4		127	9																
								5	180	8	10			153	9									3	108	6		6		87	9
								5	180	8	10			153	9																
																								3	108	6		6		87	9
6	216	10	16	6		176	8	4	144	4	6			125	9	4	144	4	4			127	9								

План Учебный план бакалавриата '440304 ПроФО СервисРБ 2022 з.plx', код направления 44.03.04, направленность (профиль) : Сервис ресторанного бизнеса, год начала подготовки 202

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.	-	Итого акад.часов				Курс 1															
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР			Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2					
-	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль
☐	Б1.О.07.01	Компьютерная графика в сервисе ресторанного бизнеса		7			3	36	108	14	90	4																
☐	Б1.О.07.02	Электронный маркетинг	7				3	36	108	18	86	4																
☐	Б1.О.07.03	Компьютерное моделирование и дизайн интерьера предприятий ресторанного бизнеса	8				4	36	144	10	125	9																
☐	Б1.О.07.04	Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса	9				4	36	144	8	127	9																
☐	Б1.О.08	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	11245	1344			32		1152	84	1007	61	9	324	12	4	8		278	22	4	144		4	8		123	9
☐	Б1.О.08.01	История и культура питания народов мира	1				4	36	144	8	127	9	4	144	4	4			127	9								
☐	Б1.О.08.02	Гигиенические основы питания	1				3	36	108	8	91	9	3	108	4		4		91	9								
☐	Б1.О.08.03	Гигиена и санитария предприятий сервиса		1			2	36	72	8	60	4	2	72	4		4		60	4								
☐	Б1.О.08.04	Сервисология	2				4	36	144	12	123	9								4	144		4	8		123	9	
☐	Б1.О.08.05	Товароведение пищевых продуктов		3			3	36	108	8	96	4																
☐	Б1.О.08.06	Технологии обработки пищевых продуктов		4			4	36	144	12	128	4																
☐	Б1.О.08.07	Организация и оборудование предприятий ресторанного бизнеса	4				4	36	144	12	123	9																
☐	Б1.О.08.08	Техника безопасности на производстве и в учебном процессе		4			3	36	108	8	96	4																
☐	Б1.О.08.09	Инновационные технологии и эстетика в сервисе ресторанного бизнеса	5				5	36	180	8	163	9																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							52		1872	174	1580	118									7	252		8	8		228	8
☐	Б1.В.01	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	33558	2234566		5	38		1368	120	1170	78									7	252		8	8		228	8
☐	Б1.В.01.01	Экономика в сфере ресторанного бизнеса		2			4	36	144	8	132	4									4	144		4	4		132	4
☐	Б1.В.01.02	Правовое обеспечение деятельности предприятий ресторанного бизнеса		2			3	36	108	8	96	4									3	108		4	4		96	4
☐	Б1.В.01.03	Предпринимательство в сфере ресторанного бизнеса	3				3	36	108	8	91	9																
☐	Б1.В.01.04	Бухгалтерский учет, ценообразование и налоги в ресторанном бизнесе		3			3	36	108	8	96	4																
☐	Б1.В.01.05	Маркетинг и PR в ресторанном бизнесе	3				3	36	108	8	91	9																
☐	Б1.В.01.06	Менеджмент в сфере ресторанного бизнеса		4			2	36	72	8	60	4																
☐	Б1.В.01.07	Управление персоналом		5			3	36	108	14	85	9																
☐	Б1.В.01.08	Логистика в сфере ресторанного бизнеса	5				3	36	108	14	85	9																
☐	Б1.В.01.09	Бизнес-планирование и прогнозирование в ресторанном бизнесе	5			5	6	36	216	20	187	9																
☐	Б1.В.01.10	Управление качеством продукции в ресторанном бизнесе		6			2	36	72	8	60	4																
☐	Б1.В.01.11	Профессиональная этика и этикет в ресторанном бизнесе		6			3	36	108	8	96	4																
☐	Б1.В.01.12	Технологии продаж в ресторанном бизнесе	8				3	36	108	8	91	9																
☐	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)	99AA	9			14		504	54	410	40																
☐	Б1.В.ДВ.01.01	Проектный элективный модуль профессионального обучения (модуль 1)	99AA	9			14		504	56	408	40																
☐	Б1.В.ДВ.01.01.0	Организация и технология обслуживания посетителей предприятий питания		9			2	36	72	12	56	4																
☐	Б1.В.ДВ.01.01.0	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	9				3	36	108	12	87	9																

План Учебный план бакалавриата '440304 ПрофО СервисРБ 2022 з.plx', код направления 44.03.04, направленность (профиль) : Сервис ресторанного бизнеса, год начала подготовки 202

Курс 2																Курс 3															
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6							
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль
3	108		4	4		96	4	11	396	8	8	16		347	17	5	180	4		4		163	9								
3	108		4	4		96	4																								
								4	144		4	8		128	4																
								4	144	4	4	4		123	9																
								3	108	4		4		96	4																
																5	180	4		4		163	9								
9	324	12	12			278	22	2	72	4	4			60	4	12	432	24	4	20		357	27	5	180	8		8		156	8
9	324	12	12			278	22	2	72	4	4			60	4	12	432	24	4	20		357	27	5	180	8		8		156	8
3	108	4	4			91	9																								
3	108	4	4			96	4																								
3	108	4	4			91	9																								
								2	72	4	4			60	4																
																3	108	8		6		85	9								
																3	108	8		6		85	9								
																6	216	8	4	8		187	9								
																								2	72	4		4		60	4
																								3	108	4		4		96	4

План Учебный план бакалавриата '440304 ПрофО СервисРБ 2022 з.plx', код направления 44.03.04, направленность (профиль) : Сервис ресторанного бизнеса, год начала подготовки 202

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.	-	Итого акад.часов				Курс 1															
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР			Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1						Семестр 2							
-	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль
☐	Б1.В.ДВ.01.01.0	Иностранный язык в профессиональной деятельности	9				3	36	108	10	89	9																
☐	Б1.В.ДВ.01.01.0	Барное дело и эногастрономия	A				3	36	108	10	89	9																
☐	Б1.В.ДВ.01.01.0	Эстетика и техническое оснащение рабочего места работника ресторана (официанта, бармена)	A				3	36	108	12	87	9																
☐	Б1.В.ДВ.01.02	Проектный элективный модуль профессионального обучения (модуль 2)	99AA	9			14		504	54	410	40																
☐	Б1.В.ДВ.01.02.0	Приготовление и подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		9			2	36	72	12	56	4																
☐	Б1.В.ДВ.01.02.0	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	9				3	36	108	12	87	9																
☐	Б1.В.ДВ.01.02.0	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	9				3	36	108	8	91	9																
☐	Б1.В.ДВ.01.02.0	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	A				3	36	108	10	89	9																
☐	Б1.В.ДВ.01.02.0	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	A				3	36	108	12	87	9																
Блок 2.Практика							60		2160	30	2130									9	324				4.25	319.75		
Обязательная часть							45		1620	21.5	1598.5									9	324				4.25	319.75		
☐	Б2.О.01	Учебная практика		24			15		540	8.5	531.5									9	324				4.25	319.75		
☐	Б2.О.01.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (учебная практика)		2			9	36	324	4.25	319.75									9	324				4.25	319.75		
☐	Б2.О.01.02(У)	Учебная ознакомительная практика (по направлению подготовки)		4			6	36	216	4.25	211.75																	
☐	Б2.О.02	Производственная практика		8A	9		30		1080	13	1067																	
☐	Б2.О.02.01(П)	Производственная технологическая практика (методическая)		8			6	36	216	4.25	211.75																	
☐	Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика			9		12	36	432	4.5	427.5																	
☐	Б2.О.02.03(П)	Производственная преддипломная практика		A			12	36	432	4.25	427.75																	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							15		540	8.5	531.5																	
☐	Б2.В.01	Учебная практика		67			15		540	8.5	531.5																	
☐	Б2.В.01.01(У)	Учебная эксплуатационная практика (по профилю подготовки)		6			6	36	216	4.25	211.75																	
☐	Б2.В.01.02(У)																											

План Учебный план бакалавриата '440304 ПрофО СервисРБ 2022 з.plx', код направления 44.03.04, направленность (профиль) : Сервис ресторанного бизнеса, год начала подготовки 202

[illegible]

Курс 4																Курс 5															
Семестр 7								Семестр 8								Семестр 9								Семестр А							
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИКР	СР	Конт роль
																3	108	4		6		89	9								
																								3	108	4	6			89	9
																								3	108	6	6			87	9
																8	288	16	12	4		234	22	6	216	10	12			176	18
																2	72	8	4			56	4								
																3	108	4	4	4		87	9								
																3	108	4	4			91	9								
																								3	108	4	6			89	9
																								3	108	6	6			87	9
9	324				4.25	319.75		6	216				4.25	211.75		12	432				4.5	427.5		12	432				4.25	427.75	
								6	216				4.25	211.75		12	432				4.5	427.5		12	432				4.25	427.75	
								6	216				4.25	211.75		12	432				4.5	427.5		12	432				4.25	427.75	
								6	216				4.25	211.75																	
																12	432				4.5	427.5									
																								12	432				4.25	427.75	
9	324				4.25	319.75																									
9	324				4.25	319.75																									
9	324				4.25	319.75																									
																								9	324				15	309	
																								9	324				15	309	
																								1	36	2		4		26	4
																								1	36	2		4		26	4

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
ИУК-1.1	Анализирует задачу, выделяя её базовые составляющие	-
ИУК-1.2	Осуществляет поиск информации для решения задачи по различным типам запросов	-
ИУК-1.3	Определяет, анализирует и синтезирует информацию, необходимую для решения задачи	-
ИУК-1.4	При обработке информации применяет системный подход для решения поставленной задачи, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свою позицию	-
Б1.О.06	Учебно-исследовательский модуль	
Б1.О.06.01	Основы проектной и исследовательской деятельности	
Б1.О.06.02	Методы математической обработки данных	
Б1.О.06.03	Управление и сопровождение проектов в профильном образовании	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (учебная практика)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б2.О.02.03(П)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
ИУК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними	-
ИУК-2.2	Предлагает оптимальные с точки зрения результатов способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	-
ИУК-2.3	Планирует и решает задачи, при необходимости вносит коррективы в способы достижения результатов	-
ИУК-2.4	Представляет результаты проекта, предлагает возможности его использования	-
Б1.О.01	Мировоззренческий модуль	
Б1.О.01.04	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение	
Б1.О.06	Учебно-исследовательский модуль	
Б1.О.06.01	Основы проектной и исследовательской деятельности	
Б1.О.06.03	Управление и сопровождение проектов в профильном образовании	
Б1.О.08	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.О.08.07	Организация и оборудование предприятий ресторанного бизнеса	
Б1.О.08.09	Инновационные технологии и эстетика в сервисе ресторанного бизнеса	
Б1.В.01	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.02	Правовое обеспечение деятельности предприятий ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.04	Бухгалтерский учет, ценообразование и налоги в ресторанном бизнесе	
Б1.В.01.05	Маркетинг и PR в ресторанном бизнесе	
Б1.В.01.06	Менеджмент в сфере ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.08	Логистика в сфере ресторанного бизнеса	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.01.12	Технологии продаж в ресторанном бизнесе	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (учебная практика)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б2.О.02.03(П)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
ИУК-3.1	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения цели	-
ИУК-3.2	При работе в коллективе учитывает особенности поведения и интересы других участников команды	-
ИУК-3.3	Строит продуктивное взаимодействие в коллективе, обменивается информацией, знаниями, опытом для достижения поставленной цели	-
ИУК-3.4	Соблюдает нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за результат работы	-
Б1.О.01	Мировоззренческий модуль	
Б1.О.01.05	Культурология	
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Психология (общая, профессиональная)	
Б1.О.06	Учебно-исследовательский модуль	
Б1.О.06.01	Основы проектной и исследовательской деятельности	
Б1.О.06.03	Управление и сопровождение проектов в профильном образовании	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (учебная практика)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
ИУК-4.1	Грамотно и ясно строит диалог в рамках межличностного и межкультурного общения	-
ИУК-4.2	Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем	-
ИУК-4.3	Демонстрирует умение публичного выступления с учетом аудитории и целей общения на русском языке	-
ИУК-4.4	Осуществляет поиск информации на иностранном языке из печатных и электронных источников для решения коммуникативных задач	-
ИУК-4.5	Демонстрирует умение осуществлять перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) языка(ов) на русский, с русского языка на иностранный(е) язык(и)	-
ИУК-4.6	Демонстрирует умение устного и письменного представления результатов деятельности на иностранном(ых) языке(ах)	-
Б1.О.02	Коммуникативный модуль	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.02.01	Русский язык и культура речи	
Б1.О.02.03	Иностранный язык	
Б1.В.01	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.07	Управление персоналом	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
ИУК-5.1	Демонстрирует умение находить и использовать необходимую для взаимодействия информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и национальных групп	-
ИУК-5.2	Демонстрирует способность адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	-
ИУК-5.3	В процессе межкультурного взаимодействия соблюдает требования уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп	-
Б1.О.01	Мировоззренческий модуль	
Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.01.03	Философия	
Б1.О.01.05	Культурология	
Б1.О.08	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.О.08.01	История и культура питания народов мира	
Б1.О.08.04	Сервисология	
Б1.В.01	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.11	Профессиональная этика и этикет в ресторанном бизнесе	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Волонтерская деятельность	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
ИУК-6.1	Использует инструменты и методы управления собственным временем при выполнении конкретных задач	-
ИУК-6.2	Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста	-
ИУК-6.3	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста	-
ИУК-6.4	Определяет стратегию собственного профессионального развития на основе принципов образования в течение всей жизни	-
Б1.О.03	Здоровьесберегающий модуль	
Б1.О.03.03	Основы самоменеджмента	
Б1.О.05	Методический модуль	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.05.01	Введение в профессионально-педагогическую специальность	
Б1.О.06	Учебно-исследовательский модуль	
Б1.О.06.04	Технологии проектирования профессиональной карьеры	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная ознакомительная практика (по направлению подготовки)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б2.О.02.03(П)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
ИУК-7.1	Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	-
ИУК-7.2	Демонстрирует должный уровень физической подготовленности, планирует время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности	-
ИУК-7.3	Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
Б1.О.03	Здоровьесберегающий модуль	
Б1.О.03.01	Физическая культура и спорт	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Основы здорового образа жизни	
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
ИУК-8.1	Анализирует факторы, влекущие возникновение опасных (чрезвычайных) ситуаций	-
ИУК-8.2	Разъясняет способы преодоления опасных ситуаций и предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте и минимизации последствий от возможных чрезвычайных ситуаций	-
ИУК-8.3	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций и демонстрирует владение приемами оказания первой помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях	-
Б1.О.03	Здоровьесберегающий модуль	
Б1.О.03.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.08	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.О.08.02	Гигиенические основы питания	
Б1.О.08.03	Гигиена и санитария предприятий сервиса	
Б1.О.08.05	Товароведение пищевых продуктов	
Б1.О.08.06	Технологии обработки пищевых продуктов	
Б1.О.08.08	Техника безопасности на производстве и в учебном процессе	
Б1.В.01	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.01.10	Управление качеством продукции в ресторанном бизнесе	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная эксплуатационная практика (по профилю подготовки)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
ИУК-9.1	Способен понимать экономические процессы и явления, происходящие в различных областях жизнедеятельности	-
ИУК-9.2	Демонстрирует умение анализировать экономическую информацию, касающуюся различных областей жизнедеятельности	-
ИУК-9.3	Владеет навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	-
Б1.О.01	Мировоззренческий модуль	
Б1.О.01.02	Финансово-экономический практикум	
Б1.В.01	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.01	Экономика в сфере ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.03	Предпринимательство в сфере ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.04	Бухгалтерский учет, ценообразование и налоги в ресторанном бизнесе	
Б1.В.01.09	Бизнес-планирование и прогнозирование в ресторанном бизнесе	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная технологическая практика (по профилю подготовки)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
ИУК-10.1	Понимает круг причин проявления коррупции, терроризма, экстремизма; идентифицирует формы их проявления; знает принципы, цели и способы противодействия коррупционному поведению, экстремистской и террористической деятельности	-
ИУК-10.2	Способен оценивать коррупционные риски, экстремистские и террористические угрозы; демонстрирует способность противодействовать коррупционному поведению в профессиональной деятельности	-
ИУК-10.3	Демонстрирует готовность осуществлять профилактические мероприятия по противодействию коррупции, терроризму и экстремизму на территориях субъектов Российской Федерации	-
ИУК-10.4	Готов информировать органы государственной власти, местного самоуправления и общественность о коррупционных рисках, террористических и экстремистских угрозах на территории Российской Федерации	-
Б1.О.01	Мировоззренческий модуль	
Б1.О.01.04	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение	
Б1.О.03	Здоровьесберегающий модуль	
Б1.О.03.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
ИОПК-1.1	Понимает и объясняет сущность приоритетных направлений развития образовательной системы Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов, регламентирующих образовательную деятельность в Российской Федерации, нормативных документов по вопросам обучения и воспитания детей и молодежи, федеральных государственных образовательных стандартов дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования, профессионального образования, законодательства о правах ребенка, трудового законодательства	-
ИОПК-1.2	Применяет в своей деятельности основные положения нормативно-правовых актов в сфере образования, в том числе, при решении практических задач профессиональной деятельности, с учетом норм профессиональной этики	-
Б1.О.01	Мировоззренческий модуль	
Б1.О.01.04	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение	
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.02	Педагогика (общая, профессиональная)	
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.01	Введение в профессионально-педагогическую специальность	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная ознакомительная практика (по направлению подготовки)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)	ОПК
ИОПК-2.1	Разрабатывает программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), программы дополнительного образования в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере образования	-
ИОПК-2.2	Проектирует индивидуальные образовательные маршруты освоения программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), программ дополнительного образования в соответствии с образовательными потребностями обучающихся	-
ИОПК-2.3	Осуществляет отбор педагогических и других технологий, в том числе информационно-коммуникационных, используемых при разработке основных и дополнительных образовательных программ и их элементов	-
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.02	Педагогика (общая, профессиональная)	
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.02	Методика профессионального обучения	
Б1.О.05.04	Методика дополнительного профильного образования	
Б1.О.05.05	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональном обучении	
Б1.О.07	Модуль "Цифровые технологии в профиле"	
Б1.О.07.01	Компьютерная графика в сервисе ресторанного бизнеса	
Б1.О.07.02	Электронный маркетинг	
Б1.О.07.03	Компьютерное моделирование и дизайн интерьера предприятий ресторанного бизнеса	
Б1.О.07.04	Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса	
Б2.О.02	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02.01(П)	Производственная технологическая практика (методическая)	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен организовывать совместную и индивидуальную учебную и воспитательную деятельность обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями, в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов	ОПК
ИОПК-3.1	Проектирует требования к результатам совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями, в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов	-
ИОПК-3.2	Использует педагогически обоснованные содержание, формы, методы и приемы организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся	-
ИОПК-3.3	Формирует позитивный психологический климат в группе и условия для доброжелательных отношений между обучающимися с учетом их индивидуальных особенностей	-
ИОПК-3.4	Управляет учебными группами с целью вовлечения обучающихся в процесс обучения и воспитания, оказывает помощь и поддержку в организации деятельности ученических органов самоуправления	-
ИОПК-3.5	Осуществляет педагогическое сопровождение социализации и профессионального самоопределения обучающихся	-
Б1.О.03	Здоровьесберегающий модуль	
Б1.О.03.02	Возрастная анатомия, физиология и гигиена	
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Психология (общая, профессиональная)	
Б1.О.04.02	Педагогика (общая, профессиональная)	
Б1.О.04.03	Технологии инклюзивного образования	
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.03	Методика воспитательной работы (классное руководство)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей	ОПК
ИОПК-4.1	Демонстрирует знание духовно-нравственных ценностей личности и модели нравственного поведения в профессиональной деятельности	-
ИОПК-4.2	Демонстрирует способность к формированию у обучающихся гражданской позиции, толерантности и навыков поведения в изменяющейся поликультурной среде, способности к труду и жизни в условиях современного мира, культуры здорового и безопасного образа жизни	-
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.02	Педагогика (общая, профессиональная)	
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.03	Методика воспитательной работы (классное руководство)	
Б1.О.08	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.08.01	История и культура питания народов мира	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении	ОПК
ИОПК-5.1	Осуществляет выбор содержания, методов, приемов организации контроля и оценки, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, в соответствии с установленными требованиями к образовательным результатам обучающихся	-
ИОПК-5.2	Обеспечивает объективность и достоверность оценки образовательных результатов обучающихся	-
ИОПК-5.3	Выявляет и корректирует трудности в обучении, разрабатывает предложения по совершенствованию образовательного процесса	-
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Психология (общая, профессиональная)	
Б1.О.04.02	Педагогика (общая, профессиональная)	
Б1.О.04.03	Технологии инклюзивного образования	
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.03	Методика воспитательной работы (классное руководство)	
Б1.О.05.06	Практикум по современным средствам оценивания результатов профильного обучения	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
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
ИОПК-6.1	Осуществляет отбор и применяет психолого-педагогические технологии (в том числе инклюзивные) с учетом различного контингента обучающихся	-
ИОПК-6.2	Применяет специальные технологии и методы, позволяющие проводить коррекционно-развивающую работу, формировать систему регуляции поведения и деятельности обучающихся	-
ИОПК-6.3	Проектирует индивидуальные образовательные маршруты в соответствии с образовательными потребностями детей и особенностями их развития	-
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Психология (общая, профессиональная)	
Б1.О.04.02	Педагогика (общая, профессиональная)	
Б1.О.04.03	Технологии инклюзивного образования	
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.04	Методика дополнительного профильного образования	
Б1.О.08	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.О.08.07	Организация и оборудование предприятий ресторанного бизнеса	
Б2.О.02	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	ОПК
ИОПК-7.1	Демонстрирует готовность к взаимодействию с родителями (законными представителями) обучающихся с учетом требований нормативно-правовых актов в сфере образования и индивидуальной ситуации обучения, воспитания, развития обучающегося	-
ИОПК-7.2	Демонстрирует готовность к осуществлению взаимодействия с представителями организаций образования, социальной и духовной сферы, средств массовой информации, бизнес-сообществ и других	-
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Психология (общая, профессиональная)	
Б1.О.04.02	Педагогика (общая, профессиональная)	
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.03	Методика воспитательной работы (классное руководство)	
Б1.О.05.04	Методика дополнительного профильного образования	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Волонтерская деятельность	
ОПК-8	Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ОПК
ИОПК-8.1	Применяет методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний	-
ИОПК-8.2	Проектирует и осуществляет учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса	-
Б1.О.03	Здоровьесберегающий модуль	
Б1.О.03.02	Возрастная анатомия, физиология и гигиена	
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Психология (общая, профессиональная)	
Б1.О.04.02	Педагогика (общая, профессиональная)	
Б1.О.04.03	Технологии инклюзивного образования	
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.02	Методика профессионального обучения	
Б1.О.08	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.О.08.02	Гигиенические основы питания	
Б1.О.08.03	Гигиена и санитария предприятий сервиса	
Б1.О.08.04	Сервисология	
Б1.О.08.05	Товароведение пищевых продуктов	
Б1.О.08.06	Технологии обработки пищевых продуктов	
Б1.О.08.07	Организация и оборудование предприятий ресторанного бизнеса	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.08.08	Техника безопасности на производстве и в учебном процессе	
Б1.О.08.09	Инновационные технологии и эстетика в сервисе ресторанного бизнеса	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (учебная практика)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б2.О.02.03(П)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-9	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ИОПК-9.1	Ориентируясь на задачи профессиональной деятельности, обоснованно выбирает современные информационные технологии	-
ИОПК-9.2	При решении задач профессиональной деятельности использует современные информационные технологии и понимает принципы их работы	-
ИОПК-9.3	Владеет навыками применения современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Коммуникативный модуль	
Б1.О.02.02	Информатика и информационно-коммуникационные технологии	
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.05	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональном обучении	
Б1.О.07	Модуль "Цифровые технологии в профиле"	
Б1.О.07.01	Компьютерная графика в сервисе ресторанного бизнеса	
Б1.О.07.02	Электронный маркетинг	
Б1.О.07.03	Компьютерное моделирование и дизайн интерьера предприятий ресторанного бизнеса	
Б1.О.07.04	Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (до 01.09.2023 г.)	УК
ИУК-10.1	Осознает роль и значение правовых знаний	-
ИУК-10.2	Демонстрирует понимание негативного воздействия коррупционного поведения	-
ИУК-10.3	Проявляет аргументированное нетерпимое отношение к коррупционному поведению	-
Б1.В.01	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.02	Правовое обеспечение деятельности предприятий ресторанного бизнеса	
Тип задач проф. деятельности:	педагогический	
ПК-1	Способен реализовывать программы профессионального обучения, среднего профессионального образования и (или) дополнительные профессиональные программы по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам	ПК

Индекс	Содержание	Тип
ИПК-1.1	Объясняет (интерпретирует) содержание, сущность, закономерности, особенности изучаемых явлений и процессов, базовые теории в преподаваемой области научного (научно-технического) знания и (или) профессиональной деятельности; тенденции развития образования, общую политику в развитии среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования с точки зрения потребностей в кадрах отраслей экономики региона	-
ИПК-1.2	Использует педагогически обоснованные формы, методики и приемы работы с обучающимися по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования и (или) дополнительных профессиональных программ	-
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.02	Педагогика (общая, профессиональная)	
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.02	Методика профессионального обучения	
Б1.О.05.04	Методика дополнительного профильного образования	
Б1.В.ДВ.01.01	Проектный элективный модуль профессионального обучения (модуль 1)	
Б1.В.ДВ.01.01.01	Организация и технология обслуживания посетителей предприятий питания	
Б1.В.ДВ.01.01.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
Б1.В.ДВ.01.01.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.01.04	Барное дело и эногастрономия	
Б1.В.ДВ.01.01.05	Эстетика и техническое оснащение рабочего места работника ресторана (официанта, бармена)	
Б1.В.ДВ.01.02	Проектный элективный модуль профессионального обучения (модуль 2)	
Б1.В.ДВ.01.02.01	Приготовление и подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.01.02.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
Б1.В.ДВ.01.02.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
Б1.В.ДВ.01.02.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	
Б1.В.ДВ.01.02.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Производственная технологическая практика (методическая)	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен разрабатывать, обновлять программное и учебно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик и планировать занятия	ПК
ИПК-2.1	Демонстрирует знание федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, примерных образовательных программ по учебному предмету, учебной документации по вопросам организации и реализации образовательного процесса в системе профессионального обучения, среднего профессионального образования и (или) дополнительного профессионального образования	-
ИПК-2.2	Участствует в конструировании содержания образовательных программ в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта, уровнем развития современной науки и учетом возрастных особенностей обучающихся	-

Индекс		Содержание	Тип
ИПК-2.3		Участвует в работе с учебно-программной документацией; анализирует качество учебно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, разрабатывает и обновляет его в соответствии с уровнем развития современной науки, техники, запросов представителей реального сектора экономики	-
Б1.О.05		Методический модуль	
Б1.О.05.02		Методика профессионального обучения	
Б1.О.05.04		Методика дополнительного профильного образования	
Б2.О.02		Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)		Производственная технологическая практика (методическая)	
Б2.О.02.02(П)		Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3		Способен решать задачи воспитания, развития и мотивации обучающихся в учебной, учебно-профессиональной, проектной, научной и иной деятельности по программам среднего профессионального образования и (или) дополнительным профессиональным программам	ПК
ИПК-3.1		Проектирует результаты обучения в соответствии с нормативными документами в сфере профессионального обучения, среднего профессионального образования и (или) дополнительного профессионального образования, возрастными особенностями обучающихся, дидактическими задачами учебного занятия	-
ИПК-3.2		Осуществляет отбор предметного содержания, методов, приемов и технологий обучения предмету, организационных форм учебных занятий, средств диагностики в соответствии с планируемыми результатами обучения	-
ИПК-3.3		Формирует познавательную мотивацию обучающихся к предмету в рамках учебной и внеучебной деятельности	-
ИПК-3.4		Создает условия для воспитания и развития обучающихся в организациях среднего профессионального образования и (или) дополнительного профессионального образования; руководит учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся	-
Б1.О.04		Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.01		Психология (общая, профессиональная)	
Б1.О.05		Методический модуль	
Б1.О.05.03		Методика воспитательной работы (классное руководство)	
Б1.О.06		Учебно-исследовательский модуль	
Б1.О.06.03		Управление и сопровождение проектов в профильном образовании	
Б2.О.01		Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (учебная практика)	
Б2.О.02		Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)		Производственная педагогическая практика	
Б2.О.02.03(П)		Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4		Способен использовать педагогически обоснованные формы, методы и средства контроля в процессе промежуточной и итоговой аттестации	ПК
ИПК-4.1		Осуществляет выбор современных подходов к содержанию, методам и приемам организации контроля и оценки результатов профессионального образования и профессионального обучения в соответствии с установленными требованиями к образовательным результатам обучающихся	-

Индекс		Содержание	Тип
ИПК-4.2		Владеет методикой проведения текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), обеспечивает объективность и достоверность оценки образовательных результатов обучающихся в процессе промежуточной и итоговой аттестации	-
ИПК-4.3		Участвует в работе оценочных комиссий, выявляет и корректирует трудности в обучении по программам профессионального образования и профессионального обучения	-
Б1.О.05		Методический модуль	
Б1.О.05.06		Практикум по современным средствам оценивания результатов профильного обучения	
Б2.О.02		Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)		Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5		Способен осуществлять педагогическое сопровождение профессионального самоопределения, профессионального развития и профессиональной адаптации обучающихся	ПК
ИПК-5.1		Определяет цели и задачи деятельности по сопровождению профессионального самоопределения обучающихся по программам среднего профессионального образования и (или) дополнительным профессиональным программам, ориентированные на поддержку профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития обучающихся	-
ИПК-5.2		Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития, профессиональной адаптации	-
Б1.О.04		Психолого-педагогический модуль	
Б1.О.04.03		Технологии инклюзивного образования	
Б2.О.02		Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)		Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6		Способен модернизировать и использовать возможности образовательной среды для достижения личностных, учебно-профессиональных результатов обучения и обеспечения качества образовательного процесса	ПК
ИПК-6.1		Соблюдает в практической деятельности педагогические, санитарно-гигиенические, эргономические, эстетические, психологические и специальные требования к дидактическому обеспечению и оформлению кабинета (лаборатории, учебно-производственной мастерской, иного учебного помещения) в соответствии с его назначением и характером реализуемых программ	-
ИПК-6.2		Предлагает и разрабатывает мероприятия по модернизации материально-технической базы учебного кабинета (лаборатории, иного учебного помещения), учебного оборудования	-
ИПК-6.3		Участвует в проектировании образовательной среды, обеспечивающей освоение учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы	-
Б1.О.05		Методический модуль	
Б1.О.05.01		Введение в профессионально-педагогическую специальность	
Б1.О.05.05		Информационно-коммуникационные технологии в профессиональном обучении	
Б1.О.06		Учебно-исследовательский модуль	
Б1.О.06.04		Технологии проектирования профессиональной карьеры	
Б2.О.01		Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.01.02(У)	Учебная ознакомительная практика (по направлению подготовки)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	ПК
ИПК-7.1	Использует в деятельности современные основы проектирования и применения профессионально-педагогических технологий, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	-
ИПК-7.2	Применяет современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы с учетом особенностей преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	-
Б1.О.05	Методический модуль	
Б1.О.05.02	Методика профессионального обучения	
Б1.О.05.04	Методика дополнительного профильного образования	
Б1.О.05.06	Практикум по современным средствам оценивания результатов профильного обучения	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Производственная технологическая практика (методическая)	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8	Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ПК
ИПК-8.1	Использует в практической работе современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда	-
ИПК-8.2	Выполняет деятельность и (или) демонстрирует элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполняет задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	-
Б1.О.06	Учебно-исследовательский модуль	
Б1.О.06.01	Основы проектной и исследовательской деятельности	
Б1.О.07	Модуль "Цифровые технологии в профиле"	
Б1.О.07.01	Компьютерная графика в сервисе ресторанного бизнеса	
Б1.О.07.02	Электронный маркетинг	
Б1.О.07.03	Компьютерное моделирование и дизайн интерьера предприятий ресторанного бизнеса	
Б1.О.07.04	Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса	
Б1.О.08	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.О.08.01	История и культура питания народов мира	
Б1.О.08.02	Гигиенические основы питания	
Б1.О.08.03	Гигиена и санитария предприятий сервиса	
Б1.О.08.04	Сервисология	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.08.05	Товароведение пищевых продуктов	
Б1.О.08.06	Технологии обработки пищевых продуктов	
Б1.О.08.07	Организация и оборудование предприятий ресторанного бизнеса	
Б1.О.08.08	Техника безопасности на производстве и в учебном процессе	
Б1.О.08.09	Инновационные технологии и эстетика в сервисе ресторанного бизнеса	
Б1.В.01	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.01	Экономика в сфере ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.02	Правовое обеспечение деятельности предприятий ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.03	Предпринимательство в сфере ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.04	Бухгалтерский учет, ценообразование и налоги в ресторанном бизнесе	
Б1.В.01.05	Маркетинг и PR в ресторанном бизнесе	
Б1.В.01.06	Менеджмент в сфере ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.07	Управление персоналом	
Б1.В.01.08	Логистика в сфере ресторанного бизнеса	
Б1.В.01.09	Бизнес-планирование и прогнозирование в ресторанном бизнесе	
Б1.В.01.10	Управление качеством продукции в ресторанном бизнесе	
Б1.В.01.11	Профессиональная этика и этикет в ресторанном бизнесе	
Б1.В.01.12	Технологии продаж в ресторанном бизнесе	
Б1.В.ДВ.01.01	Проектный элективный модуль профессионального обучения (модуль 1)	
Б1.В.ДВ.01.01.01	Организация и технология обслуживания посетителей предприятий питания	
Б1.В.ДВ.01.01.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
Б1.В.ДВ.01.01.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.01.04	Барное дело и эногастрономия	
Б1.В.ДВ.01.01.05	Эстетика и техническое оснащение рабочего места работника ресторана (официанта, бармена)	
Б1.В.ДВ.01.02	Проектный элективный модуль профессионального обучения (модуль 2)	
Б1.В.ДВ.01.02.01	Приготовление и подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.01.02.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
Б1.В.ДВ.01.02.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
Б1.В.ДВ.01.02.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	
Б1.В.ДВ.01.02.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (учебная практика)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.02(П)	Производственная педагогическая практика	
Б2.О.02.03(П)	Производственная преддипломная практика	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная эксплуатационная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(У)	Учебная технологическая практика (по профилю подготовки)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; УК-10
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О.01	Мировоззренческий модуль	УК-2; УК-3; УК-5; УК-9; УК-10; ОПК-1
Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)	УК-5
Б1.О.01.02	Финансово-экономический практикум	УК-9
Б1.О.01.03	Философия	УК-5
Б1.О.01.04	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение	УК-2; УК-10; ОПК-1
Б1.О.01.05	Культурология	УК-3; УК-5
Б1.О.02	Коммуникативный модуль	УК-4; ОПК-9
Б1.О.02.01	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.02.02	Информатика и информационно-коммуникационные технологии	ОПК-9
Б1.О.02.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.03	Здоровьесберегающий модуль	УК-6; УК-7; УК-8; УК-10; ОПК-3; ОПК-8
Б1.О.03.01	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.03.02	Возрастная анатомия, физиология и гигиена	ОПК-3; ОПК-8
Б1.О.03.03	Основы самоменеджмента	УК-6
Б1.О.03.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; УК-10
Б1.О.04	Психолого-педагогический модуль	УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-3; ПК-5
Б1.О.04.01	Психология (общая, профессиональная)	УК-3; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-3
Б1.О.04.02	Педагогика (общая, профессиональная)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1
Б1.О.04.03	Технологии инклюзивного образования	ОПК-3; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-8; ПК-5
Б1.О.05	Методический модуль	УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.О.05.01	Введение в профессионально-педагогическую специальность	УК-6; ОПК-1; ПК-6
Б1.О.05.02	Методика профессионального обучения	ОПК-2; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-7
Б1.О.05.03	Методика воспитательной работы (классное руководство)	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-3
Б1.О.05.04	Методика дополнительного профильного образовани	ОПК-2; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-7
Б1.О.05.05	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональном обучении	ОПК-2; ОПК-9; ПК-6
Б1.О.05.06	Практикум по современным средствам оценивания результатов профильного обучения	ОПК-5; ПК-4; ПК-7
Б1.О.06	Учебно-исследовательский модуль	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ПК-3; ПК-6; ПК-8
Б1.О.06.01	Основы проектной и исследовательской деятельност	УК-1; УК-2; УК-3; ПК-8
Б1.О.06.02	Методы математической обработки данных	УК-1
Б1.О.06.03	Управление и сопровождение проектов в профильном образовании	УК-1; УК-2; УК-3; ПК-3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.06.04	Технологии проектирования профессиональной карьеры	УК-6; ПК-6
Б1.О.07	Модуль "Цифровые технологии в профиле"	ОПК-2; ОПК-9; ПК-8
Б1.О.07.01	Компьютерная графика в сервисе ресторанного бизнеса	ОПК-2; ОПК-9; ПК-8
Б1.О.07.02	Электронный маркетинг	ОПК-2; ОПК-9; ПК-8
Б1.О.07.03	Компьютерное моделирование и дизайн интерьера предприятий ресторанного бизнеса	ОПК-2; ОПК-9; ПК-8
Б1.О.07.04	Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса	ОПК-2; ОПК-9; ПК-8
Б1.О.08	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	УК-2; УК-5; УК-8; ОПК-4; ОПК-6; ОПК-8; ПК-8
Б1.О.08.01	История и культура питания народов мира	УК-5; ОПК-4; ПК-8
Б1.О.08.02	Гигиенические основы питания	УК-8; ОПК-8; ПК-8
Б1.О.08.03	Гигиена и санитария предприятий сервиса	УК-8; ОПК-8; ПК-8
Б1.О.08.04	Сервисология	УК-5; ОПК-8; ПК-8
Б1.О.08.05	Товароведение пищевых продуктов	УК-8; ОПК-8; ПК-8
Б1.О.08.06	Технологии обработки пищевых продуктов	УК-8; ОПК-8; ПК-8
Б1.О.08.07	Организация и оборудование предприятий ресторанного бизнеса	УК-2; ОПК-6; ОПК-8; ПК-8
Б1.О.08.08	Техника безопасности на производстве и в учебном процессе	УК-8; ОПК-8; ПК-8
Б1.О.08.09	Инновационные технологии и эстетика в сервисе ресторанного бизнеса	УК-2; ОПК-8; ПК-8
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; УК-4; УК-5; УК-8; УК-9; ПК-1; ПК-8; УК-10
Б1.В.01	Предметно-содержательный модуль по профилю Сервис ресторанного бизнеса	УК-2; УК-4; УК-5; УК-8; УК-9; ПК-8; УК-10
Б1.В.01.01	Экономика в сфере ресторанного бизнеса	УК-9; ПК-8
Б1.В.01.02	Правовое обеспечение деятельности предприятий ресторанного бизнеса	УК-2; ПК-8; УК-10
Б1.В.01.03	Предпринимательство в сфере ресторанного бизнеса	УК-9; ПК-8
Б1.В.01.04	Бухгалтерский учет, ценообразование и налоги в ресторанном бизнесе	УК-2; УК-9; ПК-8
Б1.В.01.05	Маркетинг и PR в ресторанном бизнесе	УК-2; ПК-8
Б1.В.01.06	Менеджмент в сфере ресторанного бизнеса	УК-2; ПК-8
Б1.В.01.07	Управление персоналом	УК-4; ПК-8
Б1.В.01.08	Логистика в сфере ресторанного бизнеса	УК-2; ПК-8
Б1.В.01.09	Бизнес-планирование и прогнозирование в ресторанном бизнесе	УК-9; ПК-8
Б1.В.01.10	Управление качеством продукции в ресторанном бизнесе	УК-8; ПК-8

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Б1.В.01.11	Профессиональная этика и этикет в ресторанном бизнесе	УК-5; ПК-8
	Б1.В.01.12	Технологии продаж в ресторанном бизнесе	УК-2; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.01	Проектный элективный модуль профессионального обучения (модуль 1)	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.01.01	Организация и технология обслуживания посетителей предприятий питания	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.01.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.01.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.01.04	Барное дело и эногастрономия	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.01.05	Эстетика и техническое оснащение рабочего места работника ресторана (официанта, бармена)	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.02	Проектный элективный модуль профессионального обучения (модуль 2)	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.02.01	Приготовление и подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.02.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.02.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.02.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.02.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	ПК-1; ПК-8
Б2		Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.О		Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.О.01		Учебная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-1; ОПК-8; ПК-3; ПК-6; ПК-8
Б2.О.01.01(У)		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (учебная практика)	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-8; ПК-3; ПК-8
Б2.О.01.02(У)		Учебная ознакомительная практика (по направлению подготовки)	УК-6; ОПК-1; ПК-6
Б2.О.02		Производственная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.О.02.01(П)		Производственная технологическая практика (методическая)	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-7
Б2.О.02.02(П)		Производственная педагогическая практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	Б2.О.02.03(П)	Производственная преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-6; ОПК-8; ПК-3; ПК-8
	Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-8; УК-9; ПК-8
	Б2.В.01	Учебная практика	УК-8; УК-9; ПК-8
	Б2.В.01.01(У)	Учебная эксплуатационная практика (по профилю подготовки)	УК-8; ПК-8
	Б2.В.01.02(У)	Учебная технологическая практика (по профилю подготовки)	УК-9; ПК-8
	Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
	ФТД	Факультативные дисциплины (модули)	УК-5; УК-7; ОПК-7
	ФТД.01	Основы здорового образа жизни	УК-7
	ФТД.02	Волонтерская деятельность	УК-5; ОПК-7

