

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ
Должность: И.О. РЕКТОРА
Дата подписания: 22.03.2024 14:14:05
Уникальный программный ключ:
b6e76b92ec4f986b6a51079d898cbb9a5d33e96b

Матрица формируемых компетенций в процессе освоения ОПОП бакалавриата
шифр 44.03.04 Направление: Профессиональное обучение (по отраслям)

Профильная направленность: Производство продовольственных продуктов

Виды деятельности: педагогическая, методическая, проектная

Год начала подготовки: 2019

		Семестр								Компетенции																											
		1	2	3	4	5	6	7	8	УК1	УК2	УК3	УК4	УК5	УК6	УК7	УК8	УК9	УК10	ОПК1	ОПК2	ОПК3	ОПК4	ОПК5	ОПК6	ОПК7	ОПК8	ОПК9	ПК1	ПК2	ПК3	ПК4	ПК5	ПК6	ПК7	ПК8	ПК9
Б1.О.01	Модуль 1. Общенаучный									+	+	+	+	+		+			+	+	+		+		+	+		+									
Б1.О.01.01	История	1	1											1									1														
Б1.О.01.02	Философия			1	1									1													1										
Б1.О.01.03	Правоведение	1									1									1																	
Б1.О.01.04	Иностранный язык	1	1	1	1								1														1										
Б1.О.01.05	Русский язык и культура речи	1											1													1											
Б1.О.01.06	Введение в профессионально-педагогическую деятельность		1									1														1											
Б1.О.01.07	Информатика	1	1							1											1																
Б1.О.01.08	Физическая культура	1	1	1												1										1											
Б1.О.01.09	Безопасность жизнедеятельности	1															1											1									
Б1.О.01.10	Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)	1	1	1	1	1	1									1										1											
Б1.О.02	Модуль 2. Общепедагогический														+				+	+	+		+	+	+			+		+	+	+	+				
Б1.О.02.01	Возрастная физиология и психофизиология	1															1										1										
Б1.О.02.02	Философия и история образования		1																				1														
Б1.О.02.03	Основы возрастной психологии						1																		1							1					
Б1.О.02.04	Общая психология					1									1																	1					
Б1.О.02.05	Основы научного исследования					1																															
Б1.О.02.06	Социально-педагогическая поддержка обучающихся с ОВЗ					1																			1								1				
Б1.О.02.07	Охрана труда в образовании	1																		1																	
Б1.О.02.08	Информационные технологии в образовании			1																	1							1		1							
Б1.О.02.09	Образовательное право		1															1	1										1								
Б1.О.03	Модуль 3. Профессионально-педагогический																				+		+	+	+			+	+	+	+	+					
Б1.О.03.01	Методика профессионального обучения						1	1																1							1						
Б1.О.03.02	Методика воспитательной работы							1														1									1						
Б1.О.03.03	Общая и профессиональная педагогика						1	1																	1					1							
Б1.О.03.04	Психология профессионального образования							1																		1						1					
Б1.О.03.05	Педагогические технологии								1																1					1							
Б1.О.03.06	Экономика профессионального образования								1									1									1										
Б1.О.04	Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)																																	+	+	+	

		Семестр								Компетенции																											
		1	2	3	4	5	6	7	8	УК1	УК2	УК3	УК4	УК5	УК6	УК7	УК8	УК9	УК10	ОПК1	ОПК2	ОПК3	ОПК4	ОПК5	ОПК6	ОПК7	ОПК8	ОПК9	ПК1	ПК2	ПК3	ПК4	ПК5	ПК6	ПК7	ПК8	ПК9
Б1.О.04.01	Организация производства на предприятиях общественного питания																									1										1	
Б1.О.04.02	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания																									1										1	
Б1.О.04.03	Культура ресторанного сервиса																										1										
Б1.О.04.04	Общая технология пищевых производств																							1										1			
Б1.О.04.05	Технологическое оборудование предприятий общественного питания																							1											1		
Б1.О.04.06	Современное оборудование холодильных цехов																							1											1		
Б1.В.01	Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка																		+														+	+	+	+	
Б1.В.01.01	Технология продуктов питания																																	1			
Б1.В.01.02	Товароведение пищевых продуктов																															1					
Б1.В.01.03	Товароведение упаковочных материалов																															1					
Б1.В.01.04	Технология приготовления мучных кондитерских изделий																																1				
Б1.В.01.05	Санитария и гигиена питания																1																				
Б1.В.01.06	Физиология питания																1																				
Б1.В.01.07	Приготовление и оформление банкетных блюд																																1				
Б1.В.01.08	Контроль качества продукции и услуг в отрасли																																	1			
Б1.В.01.09	Микробиология																																1				
Б1.В.01.10	Метрология, стандартизация, сертификация в пищевой промышленности																																1				
Б1.В.01.11	Биохимия																																			1	
Б1.В.01.12	Пищевые и биологически активные добавки																																			1	
Б1.В.01.13	Диетическое питание																																	1			
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)																																+	+	+	+	+
Б1.В.ДВ.01.01	Организация хранения и контроль запасов сырья																																1				
Б1.В.ДВ.01.02	Логистика в продовольствии																																1				
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)																																				
Б1.В.ДВ.02.01	Документоведение в пищевой промышленности																																			1	
Б1.В.ДВ.02.02	ИТ в пищевой промышленности																																			1	
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)																																				
Б1.В.ДВ.03.01	Управление в сфере общественного питания																																	1			
Б1.В.ДВ.03.02	Продвижение услуг предприятий общественного питания																																	1			
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)																																				
Б1.В.ДВ.04.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания																																	1			
Б1.В.ДВ.04.02	Охрана труда в пищевой индустрии																																	1			
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)																																				
Б1.В.ДВ.05.01	Методика выполнения ВКР																																	1			

[illegible]