

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**ОДОБРЕНО**

Учебно-методическим советом  
университета

Протокол № \_\_ от \_\_. \_\_. 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Председатель ученого совета института

\_\_\_\_\_ /Т.А. Шебзухова/

Протокол № \_\_ от \_\_. \_\_. 2021 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Институт	Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Факультет	Школа Кавказского гостеприимства
Форма обучения	Очная, заочная
Год начала обучения	2021

Пятигорск, 2021

ОП ВО составили:

канд.техн.наук, канд.пед.наук, доцент Холодова Екатерина Николаевна

канд.техн.наук, доцент Щедрина Татьяна Викторовна

канд.техн.наук, доцент Шалтумаев Тимур Шамильевич

канд. филос.наук, доцент Писаренко Ольга Николаевна

ОП ВО рассмотрена и принята на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Заведующий кафедрой

Е.Н. Холодова

**СОГЛАСОВАНО:**

Представитель работодателя:

Директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

А.Б. Ли

Протокол заседания

учебно-методической комиссии ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель

Учебно-методической комиссии

ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

А.Б. Нарыжная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1. Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования .....	5
1.2. Общая характеристика образовательной программы высшего образования.....	6
1.2.1. Миссия образовательной программы высшего образования.....	6
1.2.2. Цель образовательной программы высшего образования.....	6
1.2.3. Срок получения высшего образования по образовательной программе .....	7
1.2.4. Трудоемкость образовательной программы высшего образования ..	7
1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования .....	8
1.4. Области и сферы профессиональной деятельности выпускников .....	8
1.5. Типы задач профессиональной деятельности выпускников .....	9
1.6. Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников и компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной образовательной программы высшего образования.....	9
1.7. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования.....	23
1.7.1. Календарный учебный график .....	23
1.7.2. Учебный план.....	23
1.7.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), в том числе фонды оценочных средств.....	23
1.7.4. Программы практик, в том числе фонды оценочных средств .....	24
1.7.5. Особенности освоения дисциплин лицами с ограниченными возможностями здоровья .....	26
2. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	27
2.1. Кадровое обеспечение.....	27
2.2. Информационное и учебно-методическое обеспечение.....	28
2.3. Материально-техническое обеспечение.....	29
2.4. Финансовое обеспечение .....	29
3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ .....	29

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа высшего образования бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Пятигорском институте (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Разработка и реализация образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», ориентирована на решение следующих задач:

- сохранение и развитие практико-ориентированности при реализации уровня высшего образования;
- потребностям отраслевых рынков труда и конкретных организаций и предприятий работодателей, являющихся заказчиками специалистов данного профиля;
- обеспечение трудоустройства выпускников согласно полученному профилю и уровню высшего образования;
- сокращение продолжительности адаптационного периода выпускников в реальном производственном процессе.

В данной образовательной программе определены:

- планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом;
- планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Направленность (профиль) – Технология и организация ресторанного дела.

Присваиваемая квалификация – бакалавр.

Форма обучения – очная, заочная.

Язык реализации образовательной программы – русский.

При реализации данной образовательной программы возможно применение дистанционных образовательных технологий.

При наличии студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов данная образовательная программа адаптируется с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии, индивидуальной программы реабилитации инвалида. Образовательный процесс для лиц с ОВЗ и инвалидов осуществляется в соответствии с «Положением об организации

образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **1.1. Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования**

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (в действующей редакции);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (в действующей редакции);

– Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510);

– Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004);

– Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 28.12.2018 г. №1365;

– Положение по разработке образовательных программ высшего образования направлений подготовки и специальностей в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (новая редакция), принято Ученым советом СКФУ протоколом №1 от 29.08.2019 г.;

– другие нормативные акты ФГАОУ ВО «СКФУ».

## **1.2. Общая характеристика образовательной программы высшего образования**

### **1.2.1. Миссия образовательной программы высшего образования**

Миссия образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направлена на обеспечение подготовки высококвалифицированного бакалавра, конкурентоспособного на рынке труда, с учетом социально-экономического развития Северо-Кавказского региона, компетентного в решении теоретических и практических задач в области общественного питания и пищевых производств, соответствующих данному квалификационному уровню.

### **1.2.2. Цель образовательной программы высшего образования**

Целью реализации ОП ВО является развитие у обучающихся личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

Основными задачами реализации образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» являются:

- формирование готовности студента к решению задач профессиональной деятельности организационно-управленческого, технологического, проектного научно-исследовательского типов;
- обеспечение необходимой последовательности и преемственности формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в процессе реализации дисциплин учебного плана;
- создание условий для повышения профессиональной мобильности бакалавров на основе формирования у них навыков системного профессионального мышления;
- закрепление и совершенствование прикладных знаний, умений и навыков в реализации учебных и производственных практик.

Выбор дисциплин части программы, формируемой участниками образовательных отношений, их количество и содержание достаточны для формирования универсальных и профессиональных компетенций выпускников. Программы дисциплин ежегодно корректируются с учетом новейших достижений науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также потребностей работодателей.

При реализации ОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания применяются активные и интерактивные методы и технологии формирования универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций.

ОП имеет возможности корректировки и корректируется в период её существования с учётом новых достижений науки в сфере общественного питания и пищевых производств, а также запросов работодателей.

### **1.2.3. Срок получения высшего образования по образовательной программе**

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года; в заочной форме обучения - 4 года 6 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

### **1.2.4. Трудоемкость образовательной программы высшего образования**

Объем программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», очная / заочная формы обучения составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения. Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Содержание	Трудоемкость в неделях	
	ОФО	ЗФО
теоретическое обучение и распределенные практики	132	144
экзаменационные сессии	24	27
практика, в т.ч.	14	14
<i>учебная практика</i>	6	6
<i>производственная практика</i>	4	4
<i>преддипломная практика</i>	4	4
государственная итоговая аттестация, в т.ч.	6	6
<i>подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i>	2	2

<i>подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы</i>	4	4
каникулы	32	43
<b>Итого:</b>	<b>208</b>	<b>234</b>

Содержание	Трудоемкость в зачетных единицах	
	ОФО	ЗФО
теоретическое обучение	210	210
экзаменационные сессии		
практика, в т.ч.	21	21
<i>учебная практика</i>	9	9
<i>производственная практика</i>	6	6
<i>преддипломная практика</i>	6	6
государственная итоговая аттестация, в т.ч.	9	9
<i>подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i>	3	3
<i>подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы</i>	6	6
<b>Итого:</b>	<b>240</b>	<b>240</b>

### **1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования**

Абитуриент должен:

1. Иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.
2. Успешно пройти вступительные испытания.

Зачисление осуществляется на основе конкурсного отбора в соответствии с Правилами приема в СКФУ.

### **1.4. Области и сферы профессиональной деятельности выпускников**

Области профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда и социальной защиты) выпускников и сферы профессиональной деятельности, освоивших программу бакалавриата по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах



профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### **1.5. Типы задач профессиональной деятельности выпускников**

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

#### **1) организационно-управленческий:**

- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- эффективное взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами;
- осуществление контроля и проведение оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

#### **2) технологический:**

- определение и анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, определение направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции;

#### **3) проектный:**

- проведение проектных расчетов, обоснование и подготовка технологических компоновок, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных;

#### **4) научно-исследовательский:**

- проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- организация контроля за обеспечением качества продукции и услуг.

### **1.6. Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников и компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования**

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО:

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1.	33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)		
2.	22.005	Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004)

В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» у выпускника должны быть сформированы следующие универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

#### Универсальные компетенции и индикаторы их достижения:

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. Осуществляет декомпозицию задачи ИД2 <sub>УК-1</sub> Рассматривает различные варианты решения задачи на основе критического анализа доступных источников информации ИД3 <sub>УК-1</sub> Используя методы системного подхода, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи ИД4 <sub>УК-1</sub> Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки, а также

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>выбирает оптимальный вариант решения задачи</p> <p>ИДЗ<sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает практические последствия возможных решений задачи.</p>
Разработка и реализация проектов	<p>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</p>	<p>ИД1<sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p> <p>ИД2<sub>УК-2</sub> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с помощью цифровых инструментов</p> <p>ИД3<sub>УК-2</sub> Применяет необходимые для осуществления профессиональной деятельности действующие правовые нормы, определяет имеющиеся ресурсы и ограничения в рамках поставленных задач</p>
Командная работа и лидерство	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИД1<sub>УК-3</sub> Способен реализовывать свою роль в команде, организовать межличностное и групповое взаимодействие, эффективную коммуникацию в команде используя методы командообразования, командного взаимодействия на основе знаний менеджмента, психологии, права</p> <p>ИД2<sub>УК-3</sub> Использует методологию достижения успеха с применением современных управленческих методов, информационных технологий и технологий форсайта в командной работе для получения оптимальных результатов реализации проекта</p> <p>ИД3<sub>УК-3</sub> Реализует инклюзивный подход в социальном и профессиональном взаимодействии</p>
Коммуникация	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и</p>	<p>ИД1<sub>УК-4</sub> Выбирает на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p>

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	иностранном(ых) языке(ах)	<p>ИД2<sub>УК-4</sub> Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках</p> <p>ИД3<sub>УК-4</sub> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках</p> <p>ИД4<sub>УК-4</sub> Коммуникативно и культурно приемлемо ведет устные деловые разговоры на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках</p> <p>ИД5<sub>УК-4</sub> Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИД1<sub>УК-5</sub> Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p> <p>ИД2<sub>УК-5</sub> Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>ИД3<sub>УК-5</sub> Выбирает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> <p>ИД4<sub>УК-5</sub> Анализирует различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и</p>

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье-сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД1 <sub>УК-6</sub> Устанавливает личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов, с учетом приоритетов действий для успешного выполнения порученной работы ИД2 <sub>УК-6</sub> Оценивает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда ИД3 <sub>УК-6</sub> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда ИД4 <sub>УК-6</sub> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов и возможностей при решении поставленных задач и приобретении новых знаний и навыков
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД1 <sub>УК-7</sub> Знает основы физической культуры, выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания должного уровня физической подготовленности с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации социальной и профессиональной деятельности ИД2 <sub>УК-7</sub> планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности ИД3 <sub>УК-7</sub> Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Безопасность жизнедеятельности	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	ИД1 <sub>УК-8</sub> Представляет причины возникновения, признаки, условия возникновения, последствия воздействия опасных и вредных факторов в среде обитания, на производстве, в чрезвычайных ситуациях. ИД2 <sub>УК-8</sub> Использует принципы, методы и средства организации безопасных условий жизнедеятельности, принимает меры по предупреждению возникновения потенциальных опасностей и ликвидации их последствий, создает безопасные условия жизнедеятельности, оказывает первую помощь. ИД3 <sub>УК-8</sub> Применяет методики прогнозирования возникновения и оценки последствий аварийных, опасных и чрезвычайных ситуаций, владеет навыками применения основных средств защиты, поддерживает безопасные условия жизнедеятельности
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД1 <sub>УК-9</sub> Реализует социальную и профессиональную деятельность на основе принципов недискриминационного взаимодействия, толерантного восприятия человеческого разнообразия, понимания сущности инвалидности ИД2 <sub>УК-9</sub> Понимает особые потребности и особенности функционирования лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидностью) ИД3 <sub>УК-9</sub> Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с лицами с ограниченными возможностями здоровья (инвалидностью) с учетом особенностей коммуникации и этических норм взаимодействия
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД1 <sub>УК-10</sub> Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИД2 <sub>УК-10</sub> Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей ИД3 <sub>УК-10</sub> Использует финансовые инструменты для управления личными

<b>Категория универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
		финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД1 <sub>УК-11</sub> Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями, нормативные правовые и этические основы профилактики, предупреждения и пресечения коррупционного поведения, ИД2 <sub>УК-11</sub> Анализирует, правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению; осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с антикоррупционным законодательством. ИД3 <sub>УК-11</sub> Выявляет коррупционные риски, предупреждает конфликт интересов в процессе осуществления профессиональной деятельности; пресекает коррупционное поведение.

### **Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения:**

<b>Категория общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
Информационно коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Владеет информационной и коммуникационной культурой и технологиями в области профессиональной деятельности. ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Демонстрирует знания основных требований информационной безопасности. ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математический аппарат линейной алгебры, дифференциального и интегрального исчисления функции одной переменной.

Категория общепрофес- сиональной компетенции	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математический аппарат теории вероятностей и математической статистики. ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> Демонстрирует понимание физических явлений и умеет применять физические законы механики, молекулярной физики, термодинамики, электричества и магнетизма для решения типовых задач. ИД-4 <sub>ОПК-2</sub> Демонстрирует понимание химических процессов и может их использовать в построении технологических процессов.
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Демонстрирует знания инженерных процессов. ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач. ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> Владеет навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. ИД-4 <sub>ОПК-3</sub> Использует принципы охраны и труда и техники безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Демонстрирует знания различных технологических процессов производства продукции питания. ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> Владеет способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания различного назначения. ИД-3 <sub>ОПК-4</sub> Умеет организовать технологические процессы производства продукции питания, в том числе подобрать необходимое технологическое оборудование и инвентарь.
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Умеет участвовать во всех фазах организации производства продукции питания ИД-2 <sub>ОПК-5</sub> Владеет способностью осуществлять технологический контроль



<b>Категория общепрофес- сиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
		соответствия качества производимой продукции установленным нормам

**Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения:**

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (наименование ПС, иные источники)	Код и наименование обобщенной трудовой функции, уровень квалификации в соответствии с ПС
Организационно-управленческой	ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД1 <sub>ПК-1</sub> Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД2 <sub>ПК-1</sub> Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета ИД3 <sub>ПК-1</sub> Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПС 33.008 Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания"	Код В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Уровень квалификации 6
	ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД1 <sub>ПК-2</sub> Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД2 <sub>ПК-2</sub> Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	ПС 33.008 Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания"	Код В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Уровень квалификации 6

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (наименование ПС, иные источники)	Код и наименование обобщенной трудовой функции, уровень квалификации в соответствии с ПС
	ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД1 <sub>ПК-3</sub> Использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПС 33.008 Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания"	Код В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Уровень квалификации 6
Технологический	ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД1 <sub>ПК-4</sub> Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. ИД2 <sub>ПК-4</sub> Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД3 <sub>ПК-4</sub> Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации	ПС 22.005 Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания"	Код D. Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уровень квалификации 6

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (наименование ПС, иные источники)	Код и наименование обобщенной трудовой функции, уровень квалификации в соответствии с ПС
	ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	технологических процессов производства продуктов питания ИД1 <sub>ПК-5</sub> Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД2 <sub>ПК-5</sub> Организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД3 <sub>ПК-5</sub> Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством и безопасностью, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	ПС 22.005 Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания"	Код D. Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уровень квалификации 6
Проектный	ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические	ИД1 <sub>ПК-6</sub> Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной	ПС 22.005 Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания"	Код D. Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (наименование ПС, иные источники)	Код и наименование обобщенной трудовой функции, уровень квалификации в соответствии с ПС
	компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных	документации и компьютерной техники ИД2ПК-6 Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания		специализированных пищевых продуктов Уровень квалификации 6
Научно-исследовательский	ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками,	ИД1ПК-7 Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов ИД2ПК-7 Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПС 22.005 Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания"	Код D. Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уровень квалификации 6

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (наименование ПС, иные источники)	Код и наименование обобщенной трудовой функции, уровень квалификации в соответствии с ПС
	требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности			
	ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД1 <sub>ПК-8</sub> Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	ПС 33.008 Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания"	Код В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Уровень квалификации 6

## **1.7. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования**

### **1.7.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разрабатывается в соответствии с требованиями образовательного стандарта.

### **1.7.2. Учебный план**

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, формы промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в астрономических часах и зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в астрономических часах и зачетных единицах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Факультативные дисциплины (модули) отражаются в учебном плане, но не включаются в объем образовательной программы.

### **1.7.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), в том числе фонды оценочных средств**

ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» включает в себя рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающегося. Рабочие программы по факультативным дисциплинам разрабатываются, но не включаются в состав образовательной программы.

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) четко сформулированы конечные результаты обучения при компетентностном подходе в строгом соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями, навыками в целом по ОП ВО с учетом направленности (профиля) программы.

Рабочие программы дисциплин содержат следующие компоненты:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;

- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» кафедрами созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ (проектов), рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

#### **1.7.4. Программы практик, в том числе фонды оценочных средств**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» раздел образовательной программы бакалавриата «Практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют



комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данной образовательной программы предусматриваются учебная и производственная практики.

**Учебная практика предусматривает следующие типы:**

- ознакомительная практика;
- научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы);

**Производственная практика предусматривает следующие типы:**

- технологическая практика;
- преддипломная практика.

Учебная практика может проводиться на базе выпускающей кафедры университета и/ или в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Производственная практика, включая преддипломную, проводится на базе выпускающей кафедры университета и/или организаций и учреждений, осуществляющих деятельность в профессиональном поле направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела». Практики осуществляются под руководством руководителя практики, как со стороны выпускающей кафедры, так и со стороны организации – базы практики.

Практика в сторонних организациях основывается на имеющихся договорах о сотрудничестве, заключенных между организациями и ФГАОУ ВО «СКФУ», в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики. При наличии вакантных должностей студенты могут зачисляться на них, если выполняемая работа соответствует требованиям программы практики.

Допускается возможность направления на практику в индивидуальном порядке обучающихся, желающих пройти практику в организациях по собственному выбору, если сфера деятельности организации (или подразделения организации), соответствует направленности (профилю) «Технология и организация ресторанного дела», организация обладает необходимой материально-технической базой и компетентными, квалифицированными специалистами для обеспечения руководства практикой.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программы практик разрабатываются с учетом видов, типов, способов и форм проведения, указанных в учебном плане практик. В программах практик указываются перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования и профессиональными стандартами.

Для каждой практики разработаны программы, которые включают в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Фонд оценочных средств по практике, предусмотренной образовательной программой, отражает вопросы и задания, позволяющие провести оценку степени сформированности компетенций и достижений обучающихся в процессе прохождения практики.

#### **1.7.5. Особенности освоения дисциплин (модулей) лицами с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися и в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять

рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей)

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

## **2. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Кадровое обеспечение**

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях. Квалификация педагогических работников организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Доля педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет не менее 70 процентов, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

Доля педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) из числа руководителей и (или) работников иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), составляет не менее 5 процентов, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

Доля педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации), составляет не менее 60 процентов, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

## **2.2. Информационное и учебно-методическое обеспечение**

Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем дисциплинам образовательной программы в соответствии с нормативами, установленными образовательными стандартами. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

В СКФУ обеспечивается доступ к современным электронно-библиотечным системам:

– электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – <http://biblioclub.ru/>;

– электронная-библиотечная система IPRbooks – <http://iprbooks.ru/>.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде СКФУ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории СКФУ, так и вне его.

Электронная информационно-образовательная среда вуза обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

### **2.3. Материально-техническое обеспечение**

Помещения СКФУ представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Полный перечень материально-технического оснащения всех видов занятий приведен в рабочих программах дисциплин.

### **2.4. Финансовое обеспечение**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

## **3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Пятигорский институт (филиал) СКФУ, обеспечивая развитие общекультурных компетенций выпускников, основывается на Уставе Северо-

Кавказского федерального университета, в котором определены базовые компетенции, характеризующие воспитание, как целенаправленный процесс формирования у студентов: нравственных, культурных и научных ценностей, способствующих формированию у обучающихся чувства патриотизма, любви и уважения к народу, национальным традициям, духовному наследию России.

Основной целью воспитательного процесса, осуществляемого в Пятигорском институте (филиал) СКФУ, является формирование у обучающихся гражданской позиции, развитие ответственности, самостоятельности, творческой и научно-исследовательской активности.

Результаты и эффективность воспитания в условиях Института определяется тем, что оно обеспечивает усвоение и воспроизводство студентами культурных ценностей и социального опыта, готовность и подготовленность молодежи к сознательной активности и самостоятельной научно-исследовательской деятельности. Важнейшим результатом воспитания является готовность и способность студентов, будущих профессионалов к самоизменению, самовоспитанию.

Воспитательная работа в Пятигорском институте (филиал) СКФУ строится на основе органического единства учебного и воспитательного процессов и осуществляется по следующим традиционным направлениям:

- интеллектуальное воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- правовое воспитание;
- эстетическое воспитание;
- физическое воспитание;
- экологическое воспитание;
- воспитательная деятельность по профессиональному развитию студентов;
- развитие студенческого самоуправления;
- развитие проектной деятельности.

Интеллектуальное воспитание связано с формированием у студентов научного мировоззрения, глубоких теоретических знаний, профессиональной позиции личности. Научное мировоззрение включает в себя: расширение и углубление разносторонних знаний, формирующих научную картину мира; вооружение студентов основными принципами научной методологии, элементами логической культуры мышления; развитие способности самостоятельного пополнения общих и специальных знаний; вооружение студентов навыками творческого подхода к поиску оптимальных действий в нестандартных ситуациях при решении теоретических и практических задач. Реализацию идей данного направления осуществляет весь педагогический коллектив Пятигорского института (филиал) СКФУ, в соответствии с воспитательными целями учебных дисциплин. Координаторами данной программы являются выпускающие кафедры института.

Духовно-нравственное воспитание предполагает формирование у студентов моральных норм, превращение нравственных знаний в нравственные убеждения, воспитание у студентов нравственных чувств (совести, чести, долга, достоинства и т.д.) и нравственных качеств (честности, принципиальности, смелости, последовательности и т.д.), высокой культуры поведения, чувства коллективизма, ответственности за решение общественных проблем. Институт активно сотрудничает с общественными организациями, творческими коллективами региона СКФО, представителями духовенства, военно-патриотическими организациями. Традиционными стали встречи студентов с представителями национальных диаспор Кавмивод, представителями правительств северокавказских республик.

В Пятигорском институте (филиал) СКФУ функционирует отдел воспитательной работы, организующий работу по гражданско-правовому и патриотическому воспитанию, способствующий формированию и развитию у студентов:

- гражданской культуры, чувства любви к Родине, готовности к защите своего Отечества и содействия его к прогрессу,
- уважительного отношения к историческому пути его народа, чувства причастности к современным общественным процессам в стране, на Северном Кавказе, в родном вузе;
- представлений о гражданском обществе;
- знаний национально-государственного устройства страны и специфики социальной и национальной политики государства в современных условиях.

Развитие гражданского и патриотического сознания у студентов на факультетах осуществляется посредством:

- встреч с ветеранами войн, труда, известными спортсменами, работниками культурной сферы пр. («Клуб интересных встреч»);
- организации конкурсов «Спасибо деду за победу!», «Солдатский конверт», «Цветы и порох», а так же волонтерских мероприятий в рамках героико-патриотического месячника «Георгиевская лента», посвященного Победе в Великой Отечественной войне, направленного на восстановление памятников героям, на работу в музейном комплексе «Некрополь»;
- проведения фестиваля национальностей Северного Кавказа «Караван культур» и других мероприятий.

Хорошей традицией на всех факультетах стало проведение выездных мероприятий в детских домах и интернатах, домах ветеранов. Регулярно проводятся тематические кураторские часы: «Понятие экстремизма и его общественная опасность»; «Религиозные течения Ставрополья», «Ментальность моего народа» и т.п. Организовываются автобусные и пешеходные экскурсии по достопримечательным местам и окрестностям г. Пятигорска, КМВ, Ставропольского края, СКФО.

Эстетическое воспитание предполагает формирование эстетических потребностей, чувств, вкусов, соответствующих идеалу цивилизованного общества, развитию у студентов интереса и способности к эстетической

деятельности. Содержанием эстетического развития студентов является: вооружение их основами эстетической теории, правильным пониманием прекрасного, умения видеть и понимать красоту жизни, труда, эстетику своей будущей профессии, красоту во взаимоотношениях между людьми и в культуре поведения. К настоящему времени в Пятигорском институте (филиал) СКФУ сложилась эффективная система культурно-просветительской работы и организации досуговых мероприятий со студентами. Эту работу проводит отдел воспитательной работы. В рамках данного направления работают следующие творческие коллективы: ансамбль народного танца «Ритмы Кавказа», ансамбль эстрадного танца «Каскад»; студия спортивного танца «Степ ап»; вокальный ансамбль «Бенефис»; театральная студия «Рампа», «Студия КВН».

Физическое воспитание проводится с целью формирования и развития у студентов культуры физического самосовершенствования для укрепления здоровья, выработки физических и волевых качеств, необходимых для успешной профессиональной деятельности. Основы его содержания составляют: вооружение студентов научными знаниями по теории физической культуры; формирование осознанной потребности занятиями физическими упражнениями, укреплению здоровья, практическому участию в работе спортивных секций, состязаниях и спортивно-массовых мероприятиях; обеспечение максимального эффекта в ходе физической подготовки молодежи. Наибольшей популярностью среди студентов пользуются такие мероприятия, как показательные выступления спортсменов Института «Веселые старты», соревнования по гиревому спорту, спартакиада среди студентов проживающих в общежитии Института. Спортивные команды Института – участники и призеры городских и региональных спортивных мероприятий. В Институте работают спортивно-оздоровительные секции различных видов спорта: волейбол, мини-футбол, баскетбол, борьба, фитнес, плавание, настольный теннис, легкая атлетика.

Экологическое воспитание связано с формированием и развитием у студентов экологического сознания, выработкой бережного отношения к окружающей природной среде, навыков рационального использования природных ресурсов. Основными элементами содержания экологического воспитания выступает: совершенствование знаний студентов о системе взаимосвязей между обществом и природой, экологические проблемы современности и ответственности в вопросах охраны окружающей среды и рационального природопользования; практическое участие студентов в водозащитных и природо-восстановительных мероприятиях. Так, в Школе Кавказского гостеприимства созданы и активно функционируют студенческие научные клубы экологической направленности, на счету которых десятки проведенных акций.

Воспитательная деятельность по профессиональному развитию студентов – это центральное звено профессионального образования, направленное на развитие личности в процессе профессионального обучения и освоения профессии. Воспитательная деятельность по профессиональному развитию личности студентов включает: развитие профессиональной направленности,



компетентности, профессионально важных качеств, ориентацию на индивидуальную траекторию развития личности обучаемого; помощь и поддержку в развитии учебных умений; формирование способности к личностному самоопределению и выработке нового профессионального стиля жизнедеятельности; отождествления себя с будущей профессией и формирование готовности к ней, развитие способностей к профессиональной самопрезентации.

### **Развитие студенческого самоуправления.**

Главной целью студенческого самоуправления является развитие и углубление демократических традиций российского образования, воспитание у студентов гражданской ответственности и активного, творческого отношения к учебе, общественно-полезной деятельности, формирование лидерских качеств у будущих специалистов. Модель студенческого самоуправления Института представлена следующими формами: Студенческий совет Института; студенческим профкомом Института; студенческими советами факультетов; студенческим советом общежития. Студенческий совет – является постоянно действующим представительным и координационным органом самоуправления и создан в целях обеспечения реализации прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом, решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития её социальной активности, поддержки и реализации социально-значимых инициатив. Студенческий совет состоит из всех студентов, обучающихся в Институте, на добровольной основе вступивших в данный орган самоуправления.

Основными задачами деятельности Студенческого Совета являются:

- формирование у студентов умений и навыков самоуправления, подготовка их к компетентному и ответственному участию в жизни общества, социальной адаптации;
- обеспечение информационной, правовой, психологической, финансовой помощи студентам;
- создание необходимых условий для активизации инициативы каждого студента в учебном и внеучебном процессе;
- участие в реализации государственной молодежной политики в условиях Северо-Кавказского федерального округа;
- работа по формированию дружественных отношений между студентами различных культур и национальностей, развитие патриотизма и толерантности, объединение молодежи различных регионов Северо-Кавказского Федерального округа.

Студенческий профком ведет работу по защите социальных, экономических и образовательных прав и интересов студентов. Осуществляет общественный контроль над соблюдением законодательных и нормативных правовых актов, касающихся прав и льгот студентов. Оказывает определенную материальную помощь студентам, оказавшимся в трудной жизненной ситуации.

Студенческий совет общежития ставит своими задачами организацию воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии;

обеспечение успешной адаптации студентов-первокурсников к условиям жизни в общежитии; удовлетворение потребностей студентов, проживающих в общежитиях в интеллектуальном, культурном, физическом и нравственном развитии

С целью формирования навыков организаторской и управленческой деятельности в Институте работает школа студенческого актива. Обучение в школе актива способствует тому, что студенты могут принимать более деятельное участие в работе вузовских, городских и краевых молодёжных организаций, в проведении анкетирования и социологических опросов в студенческой среде, организации различных молодёжных мероприятий, общеуниверситетских праздников, вечеров, благотворительных акций, интеллектуальных игр, круглых столов, экологических субботников и трудовых десантов. Участие в студенческом самоуправлении даёт широкие возможности для реализации личностного потенциала студентов, формирования и развития дополнительных компетенций.

#### **Развитие проектной деятельности.**

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске активно работает в направлении проектной деятельности, занимается обучением студентов и разработкой социально значимых проектов. Студенты принимают участие в таких конкурсах, как: «IT-START», «Радуга инициатив», «Новое пространство России», «Моя социальная инициатива». Разрабатываются проекты для участия в форумах «Машук», «Селигер» и «Каспий». Особое внимание уделяется реализации проектов, требующих от молодых людей профессиональных умений и дающих возможность формировать профессиональные компетенции.

#### **Социальная работа со студентами.**

Студентам, обучающимся за счет бюджетных средств выплачиваются государственные социальные стипендии, назначаемые в соответствующих случаях: детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, признанным в установленном порядке инвалидами I и II групп, пострадавшим в результате аварии на Чернобыльской АЭС и других радиационных катастроф, являющимся инвалидами или ветеранами боевых действий, малообеспеченным студентам, матерям-одиночкам. Также выплачиваются повышенные стипендии, нуждающимся студентам первого и - второго курсов, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и имеющим оценки «хорошо» и «отлично». Оказывается материальная помощь студентам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, на основе предоставленных документов. Проводится регулярный мониторинг социального положения студентов, позволяющий своевременно осуществлять поддержку студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации. Оказывается поддержка молодым студенческим семьям.

#### **Работа кураторов**

В Пятигорском институте (филиал) СКФУ разработана локальная нормативная база, регламентирующая деятельность куратора. Организована

система обучения, переподготовки и поощрения преподавателей, занимающихся кураторской деятельностью. Кураторы получают стимулирующие надбавки к заработной плате. Отделом воспитательной работы проводятся ежегодные традиционные мероприятия, такие, как: «Мой любимый куратор», «Самая здоровая академическая группа СКФУ», «Куратор глазами студентов». ОВР контролирует процесс организации и проведения конкурса Федеральной стипендиальной программы благотворительного фонда В. Потанина, назначение повышенной стипендии, стипендии Губернатора СК, конкурсной программы «Гордость СКФУ».

Таким образом, воспитательная работа в Пятигорском институте (филиал) СКФУ носит системный характер, имеет всеобъемлющий охват, доступные формы по направлениям деятельности и прозрачную структуру. Направленность процессов воспитания и обучения в Институте способствует максимальному овладению студентами материальными и культурными ценностями, научными и техническими достижениями, содействует самоопределению, самоутверждению, самореализации личности студентов, обеспечивает формирование общекультурных компетенций выпускников.