

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	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера
Институт	Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Факультет	Школа Кавказского гостеприимства
Форма обучения	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.....	5
1.2.1. Миссия образовательной программы высшего образования.....	5
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	20
1.7.1. Календарный учебный график	20
1.7.2. Учебный план	20
1.7.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), в том числе фонды оценочных средств	20
1.7.4. Программы практик, в том числе фонды оценочных средств.....	21
1.7.5. Особенности освоения дисциплин лицами с ограниченными возможностями здоровья	23
2. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	24
2.1. Кадровое обеспечение	24
2.2. Информационное и учебно-методическое обеспечение	25
2.3. Материально-техническое обеспечение	26
2.4. Финансовое обеспечение	26
3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	267

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа высшего образования магистратуры, реализуемая Пятигорским институтом (филиал) СКФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера», 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

В данной образовательной программе определены:

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

Направленность (профиль) – Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

Присваиваемая квалификация – магистр.

Форма обучения – 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 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 года № 1028.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017г. № 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);
- 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 определяется значительной потребностью современных предприятий общественного питания в магистрах, одновременно владеющих профессиональными навыками и аналитическими методами решения различных задач во всех

профессиональных сферах деятельности. Конкретная миссия данной образовательной программы высшего образования заключается в подготовке магистров по направленности (профилю) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера», способных успешно проводить разработки и исследования, направленные на создание конкурентоспособной продукции, технологии и услуг в сфере организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; разработку эффективных технологических процессов производства продуктов питания, обеспечение высокоэффективного функционирования технологических процессов пищевых производств, систем автоматизации, управления, контроля, обеспечения безопасности пищевой продукции.

1.2.2. Цель образовательной программы высшего образования

Целью образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, научными направлениями работы кафедры технологии продуктов питания и товароведения Пятигорского института (филиал) СКФУ по данному направлению подготовки.

Основными задачами реализации образовательной программы высшего образования по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» 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 обучающихся;
- закрепление и совершенствование прикладных знаний, умений и навыков в реализации 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» 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 магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) в заочной форме обучения составляет 2 года 6 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

1.2.4. Трудоемкость образовательной программы высшего образования

Объем программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» составляет 120 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий. Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

Содержание	Трудоемкость в неделях
	ЗФО
теоретическое обучение и рассредоточенные практики	56
экзаменационные сессии	12
практика, в т.ч.	30
<i>учебная практика</i>	-
<i>производственная практика</i>	16

<i>преддипломная практика</i>	14
государственная итоговая аттестация, <i>в т.ч.</i>	6
<i>подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i>	2
<i>подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы</i>	4
каникулы	26
Итого:	130

Содержание	Трудоемкость в зачетных единицах
	ЗФО
теоретическое обучение	66
экзаменационные сессии	
практика, <i>в т.ч.</i>	45
<i>учебная практика</i>	-
<i>производственная практика</i>	24
<i>преддипломная практика</i>	21
государственная итоговая аттестация, <i>в т.ч.</i>	9
<i>подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i>	3
<i>подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы</i>	6
Итого:	120

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

Абитуриент должен:

1. Иметь документ государственного образца о высшем образовании любого уровня.

2. Успешно пройти вступительные испытания.

Зачисление осуществляется на основе конкурсного отбора в соответствии с «Правилами приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в СКФУ».

1.4. Области и сферы профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда и социальной защиты) и сферы профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера»:

- 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

Магистр по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

1) технологический:

- управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2) организационно-управленческий:

- проведение анализа и оценка деятельности предприятия питания;
- взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу.

3) научно-исследовательский:

- разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4) проектный:

- управление проектами и изменениями на предприятии питания.

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 прочие)
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 магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» 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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИД1 _{УК-1} Критически анализирует проблемную ситуацию, используя системный подход. ИД2 _{УК-1} Способен находить необходимую информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации. ИД3 _{УК-1} Вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1 _{УК-2} Способен проводить маркетинговые исследования в соответствующей сфере деятельности для определения идеи и цели проекта. ИД2 _{УК-2} Определяет логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. ИД3 _{УК-2} Способен проводить мониторинг стадий выполнения

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		проекта и оперативно влиять на его жизнеспособность с целью максимально эффективной реализации.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД1 _{УК-3} Понимает сущность социального лидерства как базового элемента групповой организации. ИД2 _{УК-3} Способен осуществлять ролевые функции и идентифицировать типологические характеристики лидерства. ИД3 _{УК-3} Умеет выявлять социальные конфликты в команде и способен разрешать их для достижения поставленной цели.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД1 _{УК-4} Понимает роль эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений. ИД2 _{УК-4} Знает и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном(ых) языке(ах). ИД3 _{УК-4} Способен осуществлять деловую переписку, в том числе в цифровой среде на государственном и/или иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия. ИД4 _{УК-4} Понимает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД1 _{УК-5} Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. ИД2 _{УК-5} Понимает основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД1 _{УК-6} Способен критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии. ИД2 _{УК-6} Способен реализовывать приоритеты собственной деятельности, а также применять способы ее совершенствования для того, чтобы быть конкурентоспособным на рынке труда.

Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения:

Категория общепрофессиональной компетенции	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД1 _{ОПК-1} Демонстрирует знания об инновационной политике и конкурентоспособные концепции предприятия. ИД2 _{ОПК-1} Разрабатывает эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики. ИД3 _{ОПК-1} Способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания.

Категория общепрофес- сиональной компетенции	Код и наименование общепрофессиональн ой компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Совершенствован ие технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД1 _{ОПК-2} Обладает знаниями в области совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения. ИД2 _{ОПК-2} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения. ИД3 _{ОПК-2} Использует инновации в области пищевых производств и индустрии питания для совершенствования технологических процессов.
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД1 _{ОПК-3} Демонстрирует знания управления качеством продуктов питания путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ИД2 _{ОПК-3} Оценивает риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания. ИД3 _{ОПК-3} Управляет качеством в предприятиях индустрии питания, используя современные методы. ИД4 _{ОПК-3} Разрабатывает новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и	ИД1 _{ОПК-4} Обладает знаниями в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов

Категория общепрофес- сиональной компетенции	Код и наименование общепрофессиональн ой компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	проектирования технологических процессов производства продукции питания	производства продукции питания. ИД2 _{ОПК-4} Использует методы моделирования продуктов питания различного назначения. ИД3 _{ОПК-4} Проектирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения.
Организация научно- исследовательско й работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно- технологических задач	ИД1 _{ОПК-5} Имеет научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания ИД2 _{ОПК-5} Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания

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-управленческий	ПК-1. Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания	ИД1 _{ПК-1} Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений ИД2 _{ПК-1} Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания ИД3 _{ПК-1} Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	ПС 33.008 Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания"	Код С. Стратегическое управление развитием предприятия питания. Уровень квалификации 7
	ПК-2. Способен взаимодействовать с собственниками	ИД1 _{ПК-2} Осуществляет выбор партнеров по бизнесу и заключает с ними договоры с учетом интересов	ПС 33.008 Профессиональный стандарт "Руководитель"	Код D. Стратегическое управление развитием сети предприятий

	предприятия и партнерами по бизнесу	собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон ИД2 _{ПК-2} Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке	предприятия питания"	питания Уровень квалификации 8
Технологический	ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	ПС 22.005 Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции организации общественного питания"	Код Е. Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уровень квалификации 7

		<p>продуктов.</p> <p>ИДЗ_{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		
Проектный	ПК-4. Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	<p>ИД1_{ПК-4} Разрабатывает и реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания</p> <p>ИД2_{ПК-4} Оценивает эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания</p> <p>ИД3_{ПК-4} Выявляет и анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p>	<p>ПС 33.008</p> <p>Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания"</p>	<p>Код С.</p> <p>Стратегическое управление развитием предприятия питания.</p> <p>Уровень квалификации 7</p>

<p>Научно-исследовательский</p>	<p>ПК-5. Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД1_{ПК-5} Проводит научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ПК-5} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>	<p>ПС 22.005 Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции организации общественного питания"</p>	<p>Код Е. Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уровень квалификации 7</p>
---------------------------------	--	--	---	---

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» кафедрами созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий и лабораторных работ, экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» раздел образовательной программы магистратуры «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 предусматривается производственная практика.

Производственная практика предусматривает следующие типы:

- технологическая практика;
- научно-исследовательская работа;
- преддипломная практика.

Производственная практика, включая преддипломную, проводится на базе выпускающей кафедры технологии продуктов питания и товароведения Пятигорского института (филиал) СКФУ и/или в сторонних организациях, имеющих необходимый кадровый, научно-технический потенциал и соответствующую материально-техническую базу. Практики осуществляются под руководством руководителя практики, как со стороны выпускающей кафедры, так и со стороны организации – базы практики.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной

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

Программы практик разрабатываются с учетом 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 типа 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, прочесть 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, прочесть 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 магистратуры обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на иных условиях. Квалификация педагогических работников Организации отвечают квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Доля педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры 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 магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры 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 магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры 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.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником ВУЗа, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

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.

При реализации программы магистратуры с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда СКФУ дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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 магистратуры, 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 магистратуры должно осуществляться в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры 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 молодежных организаций, в проведении анкетирования и социологических опросов в студенческой среде, организации различных молодежных мероприятий, общеуниверситетских праздников, вечеров, благотворительных акций, интеллектуальных игр, круглых столов, экологических субботников и трудовых десантов. Участие в студенческом самоуправлении дает 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.