МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Исполняющий обязанности ректора
_____ В.Д. Нечаев
«25» апреля 2024 г.

ПРИНЯТО
решением ученого совета
Севастопольского государственного университета
«25» апреля 2024 года
Протокол № 12

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль
Технология и организация производства продукции общественного питания

Квалификация
бакалавр

Форма обучения, год набора
очная, заочная, 2024

Севастополь
2024

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
Основной образовательной программы высшего образования

Уровень высшего образования	**бакалавриат** (название)
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (код и название)
Профиль	**Технология и организация производства продукции общественного питания** (название)
Квалификация	**бакалавр** (название)

Проректор по образовательной деятельности _____ (подпись) 18.04.2024 (дата) В.Р. Душко

Директор Дирекции развития образовательных программ _____ (подпись) 18.04.2024 (дата) У.В. Дремова

Директор Политехнического института _____ (подпись) 18.04.2024 (дата) В.И. Головин

РАЗРАБОТАНО

Руководитель образовательной программы
к.т.н., доцент, доцент кафедры «Пищевые технологии и оборудование» _____ (подпись) 18.04.2024 (дата) И.А. Прокопенко

Лист согласования основной образовательной программы с представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания, 2024 год набора) соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания», отвечает требованиям профессиональных стандартов «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 №329н, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, и требованиям к выпускникам на рынке труда.

	Рецензент
Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда» _____ Д.М. Белозерцева *(подпись)*
Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда» _____ Д.М. Белозерцева *(подпись)*
Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда» _____ Д.М. Белозерцева *(подпись)*

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 5
1.1. Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 5
1.2. Нормативные документы для разработки ООП 5
1.3. Общая характеристика ООП 6
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП 8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников 9
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников 9
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО 9
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников 10
3. Планируемые результаты освоения ООП 13
4. Документы, регламентирующие структуру, содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП 16
4.1. Учебный план и календарный учебный график 16
4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей) 17
4.3. Рабочие программы практик 18
4.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 24
4.5. Программа государственной итоговой аттестации 25
4.6. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации 25
5. Сведения об условиях реализации ООП 26
5.1. Общесистемное обеспечение реализации ООП 26
5.2. Кадровые условия реализации ООП 27
5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ООП 27
5.4. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся 28
6. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся 30
7. Рабочая программа воспитания 30
8. Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов 30
лиц с ограниченными возможностями здоровья 31
Приложения 35
Приложение А. Индикаторы достижения компетенций
Приложение Б. Рабочая программа воспитания

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Основная образовательная программа высшего образования –программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания) (далее – основная образовательная программа), реализуемая в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Севастопольский государственный университет» (далее – Университет), представляет собой систему документов, разработанную с учетом потребностей регионального рынка труда, на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (далее – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования).

Основная образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде: учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, программ практик, программы государственной итоговой аттестации, а также оценочных и методических материалов.

В настоящей программе используются следующие сокращения:

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ООП – основная образовательная программа;

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП

1.2.1. Настоящая основная образовательная программа разработана с учетом требований следующих нормативных правовых документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 «Об утверждении федерального государственного

образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885.

- Профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 № 329н;

1.2.2. Настоящая основная образовательная программа разработана с учетом требований устава Университета, Положения о порядке разработки и утверждения основной образовательной программы № 42-01-09/281, принятого решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 18 от 30.08.2022) и утвержденного приказом ректора от 31.08.2022 № 1731-п, иных локальных нормативных актов, действующих в Университете.

1.3. Общая характеристика ООП

Основной целью ООП 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.

Задачами ООП ВО являются:

– подготовка к будущей профессиональной деятельности удовлетворение образовательных потребностей личности, общества и государства в области техники, технологий, средств автоматизации и управления предприятиями общественного питания;

– активное влияние на социально-экономическое развитие страны через формирование высокого профессионального уровня, гражданских и нравственных качеств выпускников;

– обеспечение выпускников конкурентоспособности на рынке трудовых ресурсов;

– организация научной и инновационной деятельности в условиях интеграции в мировое научно-образовательное пространство на основе менеджмента качества всех процессов и ориентации на потребителя.

Задачами подготовки специалистов в сфере общественного питания является формирование компетентного профессионала, который оперативно реагирует на изменения внутреннего и внешнего рынка, постоянно совершенствует деятельность по повышению уровня качества продукции и обслуживания, осуществляет мероприятия по защите прав потребителей, создает необходимые условия для обеспечения населения рациональным, лечебным и лечебно-профилактическим питанием.

Севастополь имеет широкую сеть предприятий общественного питания, пищевых производств, которые интенсивно развиваются. Тенденции развития отрасли требуют от учреждения образования подготовку специалистов соответствующего уровня квалификации.

Севастопольский государственный университет является единственным высшим учебным заведением Севастополя и всего крымского региона, который ведёт подготовку по данному направлению. С целью продолжения подготовки обучающихся по востребованному на региональном рынке труда направлению в структуре университета образована выпускающая кафедра «Пищевые технологии и оборудование».

В области обучения целью ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является подготовка в области гуманитарных, социальных, математических и профессиональных знаний, предоставление образовательных услуг высшего образования, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности на рынке труда.

В области воспитания личности цель ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, готовности к деятельности в профессиональной среде, повышение общей культуры.

Университет имеет необходимую материально-техническую базу, современно оборудованные аудитории, лаборатории, специально оборудованные кабинеты, компьютерные классы, аудитории для дипломного проектирования.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории высшего учебного заведения, которые оснащены современными стендами и оборудованием, приборами и реактивами, позволяющими вести подготовку обучающихся по соответствующему направлению.

Практическая подготовка и последующее трудоустройство выпускников направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается в предприятиях общественного

питания, гостинично-ресторанного бизнеса, санаторно- курортного хозяйства, предприятий пищевой отрасли г. Севастополя и Крыма.

Профиль ООП – Технология и организация производства продукции общественного питания.

Форма обучения – очная, заочная.

Срок получения образования по программе бакалавриата в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года.

Срок получения образования по программе бакалавриата в заочной форме обучения составляет 5 лет, вне зависимости от применяемых образовательных технологий.

Язык образования – русский.

Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – бакалавр.

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП

Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП определяются Правилами приёма в федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Севастопольский государственный университет» на обучение по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (далее – Правила приёма), ежегодно устанавливаемыми решением учёного совета Севастопольского государственного университета. Правила приёма представлены на официальном сайте Университета в разделе сведения об образовательной организации (https://www.sevsu.ru/sveden/document/).

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

К освоению образовательной программы допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное:

- при поступлении на обучение по программе бакалавриата — документом о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
1	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «15» июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный № 59004)

Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника, освоившего ООП

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции	
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	Код
22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции	D/01.6

Код и наименование профессио-нального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции	
	код	наименование	уровень квали-фика-ции	наименование	Код
питания»		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	технологический;	– организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; – разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; – участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; – планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; – организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; – организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
		– разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; – разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; – внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; – организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; – проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; – оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; – обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; – совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; – участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; – разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания
	организационно-управленческий;	– оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; – организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; – установка критериев и показателей эффективности работы производства; – определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; – организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; – определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; – формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; – выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
		с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; – разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; – операционное планирование на предприятии; – организация документооборота по производству; – организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; – управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; – контроль финансовых и материальных ресурсов; – осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; – формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; – организация профессионального обучения и аттестации работников производства; – создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; – участие в планировке и оснащении предприятий питания; – контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;
	проектный	– оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; – разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; – определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; – чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; – осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; – использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

Результаты освоения ООП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с выбранными видами профессиональной деятельности.

В результате освоения ООП бакалавриата у выпускника должны быть сформированы:

универсальные компетенции (УК):

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	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
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
	полноценной социальной и профессиональной деятельности
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
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
	решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

профессиональные компетенции (ПК):

– способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1);

– способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-2);

– способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-3);

– способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-4);

– способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания (ПК-5);

– способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации (ПК-6).

Индикаторы достижения компетенций представлены в приложении А.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СТРУКТУРУ, СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

4.1. Учебный план и календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график разработан в соответствии с требованиямиФГОС ВО и других нормативных правовых документов Российской Федерации, а также локальных нормативных актов Университета, представлен в составе учебного плана.

В учебном плане, разработанном на основе ФГОС ВО (3++), отображается структура основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания).

Структура ООП		Объем ООП в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплины (модули)	210
Блок 2	Практики	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		240

В учебный план включается обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций.

В обязательную часть включаются, в том числе:

- обязательные дисциплины (модули), указанные в пункте 2.2 ФГОС ВО;
- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

Объем обязательной части, без учета объема практик и объема государственной итоговой аттестации, – 183 зачетные единицы, что составляет 76,2 процента от общего объема программы бакалавриата.

Учебный план регламентирует перечень и последовательность освоения дисциплин (модулей) и практик, формы и сроки прохождения промежуточной аттестации. В учебном плане указывается общий объем дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, а также объем контактной и самостоятельной

работы обучающихся в часах. Для каждой дисциплины (модуля) в учебном плане указываются виды контактной работы.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю, включая все виды его контактной и самостоятельной работы. В указанный объем не входят факультативные дисциплины и элективные дисциплины по физической культуре и спорту.

Максимальный объем контактной работы при освоении основной образовательной программы по очной форме обучения не превышает 36 академических часов в неделю. В указанный объем не входит контактная работа по факультативным дисциплинам и элективным дисциплинам по физической культуре и спорту. Минимальный объем контактной работы для бакалавриата очной формы обучения – 21 академический час в неделю.

Минимальный объем контактной работы для бакалавриата заочной формы обучения – 80 академических часов в год. Максимальный объем контактной работы для бакалавриата заочной формы обучения составляет 200 академических часов в год.

Объем факультативных дисциплин – 4 зачетные единицы.

Объем каникулярного времени в учебном году определяется кафедрой/департаментом при разработке ООП с учетом требований Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 и отражается в календарном учебном графике.

4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей)

В состав ООП бакалавриата входят рабочие программы всех дисциплин (модулей), перечисленных в утвержденном учебном плане.

Рабочие программы дисциплин содержат следующие разделы:

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, ее объем и место в структуре образовательной программы.
2. Содержание и структура дисциплины.
3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости.
5. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.
6. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочие программы дисциплин разработаны кафедрами, обеспечивающими реализацию этих дисциплины, рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование».

4.3. Рабочие программы практик

В Блок 2 «Практики», в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, входят учебная и производственная практики. Учебная и производственные практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика проводится в форме практической подготовки.

В соответствии с утвержденным учебным планом практика обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания) включает следующие типы практик:

1. Типы учебных практик:
   - ознакомительная практика;
   - социальная практика.
2. Типы производственных практик;
   - преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа;
   - элективные практики (модули):
     а. Профессиональный трек;
     б. Исследовательский трек;
     в. Предпринимательский трек.

Все типы практик являются неотъемлемой частью учебного процесса, его продолжением в условиях работы обучающихся в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ООП (далее – профильная организация).

Содержание и планируемые результаты практики определяются соответствующей рабочей программой практики настоящей ООП.

4.3.1. Рабочие программы учебных практик

Тип учебной практики: социальная практика. Проводится во 2 семестре. Объем 3 зачетные единицы, продолжительность 2 недели. Способ проведения учебной практики: стационарная.

Ее основная цель: в ходе социокультурного модуля распределенной учебной (социальной) практики – ознакомление обучающихся с историко-

культурным наследием Крыма и Севастополя, с музейными собраниями региона, что позволит им осознать преемственные связи прошлого, настоящего и будущего, будет способствовать самоидентификации личности, познанию себя в социокультурной действительности, научит активно и творчески применять исторические знания в широком спектре социальных взаимодействий, присущих современному миру;

в ходе модуля профессионального волонтерства распределенной учебной (социальной) практики – формирование у будущих специалистов готовности к осуществлению волонтерской деятельности в профессиональной области.

Ее основными задачами являются: в ходе социокультурного модуля распределенной учебной (социальной) практики:

– ознакомление студентов с музейными коллекциями ведущих музеев Севастополя;

– формирование у студентов представлений об основных периодах истории Крыма и Севастополя, нашедших отражение в музейных коллекциях;

– формирование у студентов навыков самостоятельной работы со специальной литературой, умений находить и анализировать необходимую информацию;

– формирование у студентов способности рассматривать события и явления прошлого и современности с позиций значимости историко-культурного наследия, его сохранения, актуализации и трансляции;

2) в ходе модуля профессионального волонтерства распределенной учебной (социальной) практики:

– ознакомление обучающихся со структурой и основными направлениями деятельности профильной организации/структурного подразделения Университета;

– формирование у обучающихся комплекса знаний, умений и навыков, необходимых для разработки волонтёрских проектов в области филологического образования;

– привлечение обучающихся к участию в общеуниверситетских мероприятиях различной направленности;

– развитие у обучающихся личностных качеств, необходимых для осуществления волонтерской деятельности в области филологического образования.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «История России», «Основы российской государственности» и модуля «Технологии личностного развития», полученные в процессе обучения на 1 курсе, получить навыки практического их применения.

Тип учебной практики: ознакомительная практика. Проводится в 4 семестре. Объем 3 зачетные единицы, продолжительность 2 недели. Способ проведения учебной практики: стационарная.

Ее основная цель:

– осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

– получение опыта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, знакомство с предстоящей профессиональной деятельностью, закрепление теоретических знаний и приобретение опыта практической работы;

– овладение студентами современными методами, формами и орудием труда в области предприятий общественного питания;

– способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;

– способность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Ее основными задачами являются:

– Формирование общего воображения о производстве;

– Изучение системы снабжения сырьем и сбыта готовой продукции;

– Изучение производственных процессов и технологических линий в доготовочных цехах и на участках;

– Изучение схем механической кулинарной обработки сырья;

– Ознакомление с ассортиментами и технологией полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;

– Изучение отходов производства и мероприятий по рациональному использованию пищевых отходов;

– Овладение правилами эксплуатации механического и холодильного оборудования;

– Формирование навыков работы с технической документацией;

– Развитие навыков использования современных информационных технологий и прикладных программных средств при решении задач профессиональной деятельности;

– Формирование умений и навыков коммуникации в профессиональной среде;

– Совершенствование навыков эффективного взаимодействия в команде;

– Получение навыков самореализации и самоорганизации в профессиональной среде в рамках волонтерского задания.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Стандартизация и метрология», «Системный инжиниринг», «Химия», «Безопасность жизнедеятельности», «Технологии проектной деятельности», «Физиология питания», «Нутрициология», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технологические процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Технология и производство диетических десертов», «Микробиология пищевых продуктов», «Микробиология и

микробиологический контроль продуктов питания», полученные в процессе обучения на 2 курсе, получить навыки практического их применения.

4.3.2. Рабочие программы производственных практик

Тип производственной практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа. Проводится в 8 семестре для очной формы контроля, а для заочной – 10 семестр. Объем 9 зачетных единиц, продолжительность 6 недель. Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основная цель:

– формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов;

– закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

– изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования;

– изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;

– получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;

– знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы;

– закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Ее основными задачами являются:

– закрепление знаний, приобретенных студентами в процессе обучения в высшем учебном заведении, на основе глубокого изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику;

– изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания, вопросов экономики, научной организации труда, планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции;

– приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;

– изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования;

– изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии;

– изучение применения ГОСТов в общественном питании;

– выполнения задания по НИР (при необходимости) с последующим исполнением его выпускной квалификационной работе;

– изучение вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии;

– приобретение практических навыков применять знания, полученные по циклу дисциплин, на практике.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Программные комплексы организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Барное дело», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Техно-химический контроль в общественном питании», «Пищевые добавки», «Технология пищевых производств», «Кондитерское производство», «Цифровое проектирование предприятий общественного питания», «Кухни народов мира», «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания», «Учёт и отчетность в общественном питании», «Организация питания в гостиничных и санаторно-курортных комплексах», «Функциональные продукты», «Проектирование в профессиональной сфере» и другие, полученные в процессе обучения на 4 курсе, получить навыки практического их применения.

Тип производственных практик: элективные практики (модули): профессиональный трек, исследовательский трек, предпринимательский трек. Проводится в 6 семестре. Объем 6 зачетных единиц (4 недели). Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основные цели:

Профессиональный трек – развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

Исследовательский трек – формирование навыков самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является подготовка к написанию и успешной защите ВКР, проведение научных исследований в составе творческого коллектива;

Предпринимательский трек – разработка минимальной версии продукта (MVP), которая дает возможность понять: будет ли продукт интересен клиентам, удовлетворяет ли продукт потребностям клиентов, получить обратную связь от пользователей (потенциальных клиентов) продукта. Для технических специальностей минимальная версия продукта может быть представлена в виде: макет, 3D модель.

Ее основными задачами являются

Профессиональный трек:

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- приобретение профессионального практического опыта работы;
- изучение основных технологических операций производственного процесса и установление их влияния на формирование качества полуфабрикатов готовой пищевой продукции;
- анализ причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- изучение и участие в организации, форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- приобретение практических навыков органолептической оценки качества кулинарной продукции и участия в работе бракеражной комиссии;
- готовностью участия в технологических процессах производства кулинарной продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- изучение и анализ системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятиях индустрии питания;
- приобретение навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза;

Исследовательский трек:

- обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления бакалавров, формирование у них чёткого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;
- формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований;
- приобретение опыта самостоятельных научных исследований в сфере будущей профессиональной деятельности;

Предпринимательский трек:

- прохождение на практике через все этапы создания минимальной версии продукта (MVP);
- разработка ценностного предложения для клиентов;
- проверка востребованности продукта на рынке;
- проверка правильности выбора целевой аудитории;
- уточнение портрета клиента (при необходимости);

- представление минимальной версии продукта потенциальному заказчику;
- доработка минимальной версии продукта;
- разработка коммерческого предложения;
- корректировка сметы затрат и бизнес-модели (в случае необходимости).

Все типы практик могут проводиться как в профильных организациях, г. Севастополя и Республики Крым, так и в структурных подразделениях Университета, предназначенных для проведения практической подготовки, обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом, а также материально-техническим оснащением.

Практическая подготовка при проведении практики в профильной организации, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, осуществляется на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – договор о практической подготовке обучающихся).

Для руководства практической подготовкой, проводимой в Университете, назначается руководитель по практической подготовке от Университета.

Для руководства практической подготовкой, проводимой в профильной организации, Университет назначает руководителя по практической подготовке из числа педагогических работников Университета; профильная организация назначает ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации практики в форме практической подготовки со стороны профильной организации.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета о прохождении практики. По результатам аттестации выставляется зачет с оценкой (дифференцированный зачет).

4.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Включают типовые задания, контрольные работы, тесты, иные формы и методы контроля, позволяющие оценить планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю); описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков.

Фонды оценочных средств для каждой дисциплины (модуля) разрабатываются кафедрами, обеспечивающими реализацию этой дисциплины (модуля), рассматриваются и утверждаются кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» в составе рабочей программы дисциплины (модуля) основной образовательной программы.

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются зачеты, зачеты с оценкой (дифференцированные зачеты), экзамены, которые проводятся в конце каждого семестра, защита курсового проекта/курсовой работы, защита отчета о прохождении практики.

4.5. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение ООП, является обязательной.

Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В ходе проведения государственной итоговой аттестации проверяется уровень подготовленности обучающихся к решению профессиональных задач, уровень сформированности у выпускников, освоивших ООП, совокупности компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, с учетом профиля реализуемой образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по данной основной образовательной программе включает подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Программа государственной итоговой аттестации включает:

- требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения;
- перечень компетенций, уровень сформированности которых оценивается на государственной итоговой аттестации.

Порядок подготовки и защиты выпускных квалификационных работ, требования к выпускным квалификационным работам определяются локальными нормативными актами Университета, а также методическими указаниями кафедры «Пищевые технологии и оборудование».

4.6. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают в себя: примерный перечень тем выпускных квалификационных работ; описание показателей и критериев оценивания результатов защиты выпускных квалификационных работ, уровня сформированности компетенций; описание шкал оценивания; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы.

5. СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

Условия реализации основной образовательной программы определяются требованиями ФГОС ВО к условиям реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

5.1. Общесистемное обеспечение реализации ООП

Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата.

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

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Электронная информационно-образовательная среда дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

- 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 взаимодействие 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.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС), содержащим издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым

дисциплинам, используемым на основании прямых договоров с правообладателями.

На официальном сайте Университета lib.sevsu.ru размещен перечень электронных ресурсов свободного доступа и электронный библиотечный каталог.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, для каждого обучающегося.

5.2. Кадровые условия реализации ООП

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Численность педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом 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 более 70 процентов.

Численность педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники и имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет составляет более 5 процентов.

Численность педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) составляет более 60 процентов.

5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ООП

Помещения 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.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.4. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе (далее – внутренняя оценка качества) проводится Университетом с целью обеспечения выполнения требований ФГОС ВО, и требований действующего законодательства в области высшего образования, исключения возможных рисков и угроз при реализации программы и достижения запланированных показателей (индикаторов).

Функционирование системы внутренней оценки качества в Университете регламентируется локальными нормативными актами Университета.

Система оценки качества образования в Университете имеет трехуровневую иерархическую структуру и включает в себя: уровень Университета, уровень института, уровень кафедры. Координирующую функцию в системе оценки качества образования в Университете выполняют Центр оценки качества образования во взаимодействии с Дирекцией развития образовательных программ.

Для оценки качества образования привлекаются работники следующих структурных подразделений Университета: Дирекции развития образовательных программ, Приемной комиссии; Управления информатизации и связи; Управления по работе с кадрами, Центра оценки качества образования, институтов, кафедр и департаментов, а также Центра социологических исследований и лаборатории медиакоммуникаций Института общественных наук и международных отношений.

При проведении оценки качества образования в Университете оценивается уровень выполнения следующих показателей:

- лицензионных требований;
- требований соответствия содержания и качества подготовки высшего образования действующим ФГОС, предъявляемых при аккредитации;
- эффективности деятельности Университета, установленных Минобрнауки России;
- дополнительных требований, устанавливаемых руководством Университета.

Мониторинг качества освоения обучающимися ООП осуществляется в рамках:

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), по итогам прохождения практик, по итогам выполнения курсовых работ/проектов, а также участие в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплин (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- государственной итоговой аттестации обучающихся.

По результатам мониторинга качества образования осуществляется планирование и прогнозирование развития Университета и отдельных его структурных подразделений, а также разрабатываются рекомендации и принимаются управленческие решения.

6. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- Регламент контроля результативности учебного процесса;
- Положение о внутренней системе оценки качества образования;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Регламент планирования и организации освоения элективных дисциплин общеуниверситетского пула;
- Положение о порядке организации освоения факультативных и элективных дисциплин по программам высшего образования;
- Регламент зачета результатов освоения открытых онлайн-курсов;
- Положение об электронном обучении и дистанционных образовательных технологиях.

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданском самоопределении, профессиональном становлении и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности.

Задачи:

– воспитание положительного отношения к труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;

– обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;

– выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;

– формирование культуры и этики профессионального общения;

– воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;

– повышение уровня культуры безопасного поведения;

– развитие личностных качеств и установок, социальных навыков и управленческих способностей.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении Б.

8. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Университет предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц, (далее – адаптированная образовательная программа, АОП).

Разработка и реализация АОП для инвалидов и лиц с ОВЗ ориентирована на решение следующих задач:

– минимизация и устранение влияния ограничений здоровья при формировании необходимых компетенций инвалидов и лиц с ОВЗ, обучающихся по программе бакалавриата;

– индивидуальная коррекция учебных и коммуникативных умений, способствующая освоению образовательной программы, социальной и профессиональной адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ;

– создание в Университете специальных условий для получения образования, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ;

– формирование в Университете толерантной социокультурной среды.

Отличительной особенностью АОП являются программы сопровождения, минимизирующие выраженные ограничения инвалидов и лиц с ОВЗ в сфере обучения и в трудовой деятельности.

При поступлении на обучение по образовательной программе, инвалид (лицо с ОВЗ) должен предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по АОП, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, инвалид также должен предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с указанием о необходимости обучения по АОП, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Инвалиды и лица с ОВЗ имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний, поэтому они обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, с обеспеченным к ним доступом инвалидов и лиц с ОВЗ.

АОП обеспечена учебно-методической документацией в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого инвалида и лица с

ОВЗ обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и (или) электронного издания по каждой дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ в Университете, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Во время самостоятельной подготовки инвалиды и лица с ОВЗ обеспечены доступом к сети Интернет.

При определении мест прохождения практики инвалидами и лицами с ОВЗ Университет учитывает рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида, относительно условий и видов труда.

При выборе мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ учтены требования их доступности. Формы проведения практики инвалидов и лиц с ОВЗ могут быть установлены по заявлению обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и (или) экзаменов. Процедура проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.):

Для лиц с ОВЗ по зрению:

1) для слепых:

– задания для выполнения оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

– письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

– при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

2) для слабовидящих:

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

– задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

Для лиц с ОВЗ по слуху:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– предоставляются услуги сурдопереводчика (по заявлению);

Для обучающихся с комбинированной нозологией:

– для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих промежуточная аттестация, проводимая в устной форме, проводится в письменной форме;

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту(сопровождающему);

– промежуточная аттестация, проводимая в письменной форме, проводится в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене, но не более чем на 1,5 часа при проведении аттестации в письменной форме или в форме тестирования и не более чем на 0,3 часа при проведении аттестации в устной форме.

Процедура проведения государственной итоговой аттестации, в том числе защиты выпускной квалификационной работы, для инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи, с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ОВЗ.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Инвалид или лицо с ОВЗ не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. В заявлении обучающийся обязательно указывает на необходимость или отсутствие необходимости присутствия ассистента на государственной итоговой аттестации.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ возможны следующие дополнительные формы материально-технического и информационного обеспечения процедуры государственной итоговой аттестации и защиты выпускной квалификационной работы:

Для обучающихся с нарушением зрения:

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

– при необходимости предоставляется увеличивающее устройство, возможно также использование собственных увеличивающих устройств.

Для обучающихся с нарушением слуха:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата:

– наличие альтернативных форм передачи учебного материала: комплекты электронных и распечатанных репрезентативных материалов, аудио- и видеоматериалы.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

– продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, – не более чем на 90 минут;

– продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут;

– продолжительность выступления, обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

Педагогические кадры, участвующие в реализации АОП, ознакомлены с психолого-физическими особенностями инвалидов и лиц с ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса, владеют педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся. К реализации адаптированной образовательной программы могут быть привлечены кураторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также, при необходимости, сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги.

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам организации образовательного процесса, в том числе проведения государственной итоговой аттестации, доводятся до сведения инвалидов и лиц с ОВЗ в доступной для них форме.

Материально-техническое обеспечение реализации АОП отвечает общим требованиям, определенным в федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования по специальности и особым образовательным потребностям каждой категории инвалидов и лиц с ОВЗ.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование универсальной компетенции	***Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции***
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
	УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
	УК-1.3. Рассматривает возможные, в том числе нестандартные, варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, а также возможные последствия
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. В рамках цели проекта формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
	УК-2.2. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихсяресурсов и ограничений, действующих правовых норм
	УК-2.3. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
	УК-2.4. Публично представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
	УК-3.2. Понимает и учитывает в своей деятельности особенности поведения различных категорий групп людей, с которыми работает/взаимодействует
	УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий, планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, роста и развития коллектива, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели
	УК-3.4. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат командной работы
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
	УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4.3. Ведет деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая

Код и наименование универсальной компетенции	*Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции*
	высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия
	УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык Российской Федерации и обратно
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	УК-5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии, учитывая разнообразие общества в социально-историческом, эстетическом и философском контекстах
	УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной цели
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-6.2. Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-6.3. Демонстрирует интерес к учебе, профессиональной карьере и определяет стратегию профессионального развития
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Соблюдает нормы здорового образа жизни, поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий на всех жизненных этапах развития личности
	УК-7.3. Демонстрирует способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
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	УК-8.1. Анализирует и идентифицирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (биологических и химических факторов, технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
	УК-8.2. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и

Код и наименование универсальной компетенции	*Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции*
возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь; принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)
	УК-9.2. Способен использовать теоретические знания в социальной деятельности с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья (ОВЗ)
	УК-9.3. Владеет навыками осуществления профессиональной деятельности на основе базовых дефектологических знаний с различным контингентом (в т.ч. с лицами с ОВЗ)
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Демонстрирует знание базовых принципов функционирования экономики и механизмов основных видов государственной социально-экономической политики
	УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
	УК-10.3. Обосновывает экономические решения по сферам жизнедеятельности
	УК-10.4. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; владеет методами расчета экономической эффктивности работы предприятия общественного питания
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности
	УК-11.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействует им в профессиональной деятельности
	УК-11.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения и противодействия к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	***Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции***
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Знает и проводит поиск принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.2. Демонстрирует возможности использования принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.3. Понимает и использует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.4. Способен решать разнообразные задачи в области использования информационно- коммуникационных технологий (ИКТ): использовать и создавать контент при помощи цифровых технологий, включая поиск и обмен информацией, ответы на вопросы, взаимодействие с командой
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Знает основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.2. Имеет навыки использования основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.3. Использует знания пищевой химии при планировании, ведении и совершенствовании технологических процессов
	ОПК-2.4. Использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует основные законы инженерных наук при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	ОПК-3.3. Осуществляет расчет, подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.4. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен описывать технологические процессы при производстве продукции питания
	ОПК-4.2. Способен выбрать технологические приемы производства продукции питания с учетом рационального использования сырья и ресурсов
	ОПК-4.3. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
	ОПК-4.4. Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	***Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции***
	ОПК-4.5. Использует методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания
	ОПК-5.2. Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания
	ОПК-5.3. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
	ОПК-5.4. Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продукции питания
	ОПК-5.5. Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код и наименование профессиональной компетенции	***Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции***
ПК-1. Способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2. Умеет проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.4. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.5. Осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код и наименование профессиональной компетенции	*Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции*
	ПК-1.6. Организовывает работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Знает, анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на ведение (оптимизацию) технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.2. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.3. Проводит основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
	ПК-2.4. Осуществляет математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.5. Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-2.6. Знает, контролирует и управляет факторами, которые влияют на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового	ПК-3.1. Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.2. Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.3. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля (регулирования) технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код и наименование профессиональной компетенции	***Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции***
изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.4. Осуществляет расчет, подбор оборудования, формирует технологическую компоновку для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оценивает и планирует внедрение инноваций в производство
	ПК-3.5. Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-4. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-4.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.2. Знает требования к качеству, причины, методы выявления брака; применяет способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3. Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ПК-4.4. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
	ПК-4.5. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-4.6. Разрабатывает методы санитарного, технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование	ПК-5.1. Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и проектирования предприятий общественного питания
	ПК-5.2. Знает принципы составления технологических расчетов, основные объемно-планировочные решения при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код и наименование профессиональной компетенции	***Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции***
предприятий общественного питания	ПК-5.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
	ПК-5.4. Применяет методы построения чертежей пространственных объектов, способы решения на чертежах метрических и позиционных задач, методы построения разверток, эскизов, чертежей стандартных деталей и соединений
ПК-6. Способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации	ПК-6.1. Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-6.2. Разрабатывает с использованием современных систем автоматизированного проектирования технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-6.3. Владеет навыками построения и чтения сборочных чертежей, правилами оформления конструкторской документации с использованием современных систем автоматизированного проектирования

Приложение Б

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и оборудование»
_____ Н.И. Покинтелица
«26» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Политехнического института
_____ В.И. Головин
«26» марта 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и направление подготовки / специальности)

Технология и организация производства продукции общественного питания
(наименование профиля подготовки / специализации)

бакалавриат
(уровень высшего образования)

очная, заочная, 2024
(форма обучения, год набора)

Севастополь
2024 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Пояснительная записка

1. Общие положения **7**
   - 1.1. Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» 7
   - 1.2. Методологические подходы к организации воспитательной деятельности ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» 8
   - 1.3. Цель и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» 8

2. Содержание и условия реализации воспитательной работы 9

   - 2.1. Воспитывающая (воспитательная) среда 9
     - 2.1.1. Воспитывающая (воспитательная) среда в системе образовательных сред 9
     - 2.1.2. Применение образовательных технологий в офлайн и онлайн-форматах образовательного и воспитательного процессов 9
   - 2.2. Направления воспитательной деятельности и воспитательной работы 10
     - 2.2.1. Направления воспитательной деятельности 10
     - 2.2.2. Направления воспитательной работы 10
   - 2.3. Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе 15
     - 2.3.1. Проектная деятельность 15
     - 2.3.2. Добровольческая (волонтерская) деятельность 16
     - 2.3.3. Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность 16
     - 2.3.4. Деятельность и виды студенческих объединений 16
     - 2.3.5. Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий 17
     - 2.3.6. Вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность 19
     - 2.3.7. Вовлечение обучающихся в предпринимательскую деятельность 20
   - 2.4. Формы и методы воспитательной работы 21
   - 2.5. Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания 22
     - 2.5.1. Нормативно-правовое обеспечение 22

2.5.2. Кадровое обеспечение 22
2.5.3. Информационное обеспечение 23
2.5.4. Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение
2.5.5. Материально-техническое обеспечение 24
2.6. Инфраструктура СевГУ, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания 24

2.7. Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания 25
2.7.1. Социокультурное пространство 25
2.7.2. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания 25

3. Управление системой воспитательной работы в СевГУ
3.1. Воспитательная система и управление системой воспитательной работой в СевГУ 26
3.2. Студенческое самоуправление (соуправление) в СевГУ 26
3.3. Мониторинг качества воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности 27

Приложение. Календарный план воспитательной работы СевГУ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания (далее – Программа) представляет собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основы организации воспитательной деятельности в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Севастопольский государственный университет» (далее – СевГУ, Университет).

Областью применения Программы является образовательное и социокультурное пространство, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи.

Программа ориентирована на организацию воспитательной деятельности субъектов образовательного и воспитательного процессов.

Воспитание в образовательной деятельности носит системный, плановый и непрерывный характер. Основным средством осуществления такой деятельности является воспитательная система, выстроенная в Университете, рабочая программа воспитания и план воспитательной работы.

Воспитательная система выстроена в соответствии со спецификой профессиональной подготовки обучающихся.

Воспитательная работа – это деятельность, направленная на организацию воспитывающей среды и управление разными видами деятельности воспитанников с целью создания условий для их приобщения к социокультурным и духовно-нравственным ценностям народов Российской Федерации, полноценного развития, саморазвития и самореализации личности при активном участии самих обучающихся.

Программа разработана с учетом требований следующих нормативных правовых документов:

– Конституции Российской Федерации;

− Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации;

− Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

– Федерального закона от 30.12.2020 № 489-ФЗ «О молодежной политике в Российской Федерации»;

− Федерального закона от 05.02.2018 № 15-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (волонтерства)»;

– Указ Президента РФ от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;

− Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 19.12.2012 № 1666;

− Указа Президента Российской Федерации от 24.12.2014 № 808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики»;

− Стратегии развития информационного общества в Российской Федерации на 2017-2030 гг., утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 09.05.2017 № 203;

− Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;

– Распоряжения Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 2765-р «Концепция Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы»;

– Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

− Постановления Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

– Распоряжения Правительства от 29.05.2015 № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

– Концепции развития добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2025 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 27.12.2018 № 2950-р;

− План мероприятий по реализации Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 ноября 2014 г. № 2403-р;

− Посланий Президента России Федеральному Собранию Российской Федерации;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 февраля 2014 г. № ВК-262/09 и № ВК-264/09 «О методических рекомендациях о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях»;

– Указа Президента Российской Федерации от 09 ноября 2022 № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»;

– *Межотраслевой программы развития студенческого спорта до 2024 года, утверждённой приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства спорта Российской*

Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 09.03.2021 № 141/167/90;

− Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации, утвержденных приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 14.08.2020 № 831;

– Федерального проекта «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации» национального проекта «Образование» (2021-2024);

– устава Университета, Концепции воспитательной работы в ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» и иных локальных нормативных актов, действующих в Университете.

Программа разрабатывается в традициях отечественной педагогики и образовательной практики и базируется на принципе преемственности и согласованности с целями и содержанием программ воспитания в системе общего и профессионального образования.

Во исполнение положений Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» образовательной организации высшего образования (далее – ООВО) необходимо иметь:

− *Рабочую программу воспитания* в ООВО (определяет комплекс основных характеристик осуществляемой в образовательной организации воспитательной деятельности);

− *Рабочие программы воспитания* как часть основных образовательных программ (далее – ООП), реализуемых ООВО (разрабатывается на период реализации образовательной программы и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы ООВО (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.));

− *Календарный план воспитательной работы* ООВО, конкретизирующий перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся образовательной организацией и (или) в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие.

Рабочая программа воспитания как часть ООП разрабатывается и реализуется в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса

Активная роль ценностей обучающихся Университета проявляется в их мировоззрении через систему ценностно-смысловых ориентиров и установок, принципов и идеалов, взглядов и убеждений, отношений и критериев оценки окружающего мира, что в совокупности образует нормативно-регулятивный механизм их жизнедеятельности и профессиональной деятельности.

В **Стратегии национальной безопасности Российской Федерации**[1] определены следующие **традиционные духовно-нравственные ценности**:

– приоритет духовного над материальным;

– защита человеческой жизни, прав и свобод человека;

– семья, созидательный труд, служение Отечеству;

– нормы морали и нравственности, гуманизм, милосердие, справедливость, взаимопомощь, коллективизм;

– историческое единство народов России, преемственность истории нашей Родины.

Принципы организации воспитательного процесса:

– системность и целостность, учет единства и взаимодействия составных частей воспитательной системы Университета (содержательной, процессуальной и организационной);

– природосообразность, приоритет ценности здоровья участников образовательных отношений, социально-психологическая поддержка личности и обеспечение благоприятного социально-психологического климата в коллективе;

– культуросообразность образовательной среды, ценностно-смысловое наполнение содержания воспитательной системы и организационной культуры Университета, гуманизация воспитательного процесса;

– субъект-субъектное взаимодействие;

– приоритет инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности, социальное партнерство в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов;

– соуправление как сочетание административного управления и студенческого самоуправления, самостоятельность выбора вариантов направлений воспитательной деятельности;

– соответствие целей совершенствования воспитательной деятельности наличествующим и необходимым ресурсам;

– информированность, полнота информации, информационный обмен, учет единства и взаимодействия прямой и обратной связи.

---

[1] Указ Президента Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 683 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» (с изменениями от 6 марта 2018 г.).

1.2. Методологические подходы к организации воспитательной деятельности

В основу Программы положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), системный, системно-деятельностный, культурологический, проблемно-функциональный, научно-исследовательский, проектный, ресурсный, здоровьесберегающий и информационный подходы.

1.3. Цель и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданском самоопределении, профессиональном становлении и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности.

Задачи:

– воспитание положительного отношения к труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;

– обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;

– выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;

– формирование культуры и этики профессионального общения;

– воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;

– повышение уровня культуры безопасного поведения;

– развитие личностных качеств и установок, социальных навыков и управленческих способностей.

2. СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

2.1. Воспитывающая (воспитательная) среда

2.1.1. Воспитывающая (воспитательная) среда в системе образовательных сред

Среда рассматривается как единый и неделимый фактор внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности, таким образом, человек выступает одновременно и в качестве объекта, и в роли субъекта личностного развития.

Образовательная среда представляет собой систему влияний и условий формирования личности по заданному образцу, а также возможностей для ее развития, содержащихся в социальном и пространственно-предметном окружении.

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, разнообразных событий, возникающих в них отношений, демонстрации достижений.

Воспитывающая среда является интегративным механизмом взаимосвязи таких образовательных сред, как: социокультурная, инновационная, акмеологическая, рефлексивная, адаптивная, киберсреда безопасная, благоприятная и комфортная, здоровьеформирующая и здоровьесберегающая, билингвальная, этносоциальная и др.

2.1.2. Применение образовательных технологий в офлайн и онлайн-форматах образовательного и воспитательного процессов

Воспитывающая среда, образовательный и воспитательный процессы могут создаваться *как в офлайн, так и в онлайн-форматах*.

При реализации рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы применяются:

– актуальные традиционные, современные и инновационные образовательные технологии (арт-педагогические; здоровьесберегающие; технологии инклюзивного образования; технология портфолио; тренинговые; «мозговой штурм»; кейс-технологии); дистанционные образовательные технологии и др.)

– цифровые образовательные технологии в онлайн-образовании, электронном обучении с доступом к электронному образовательному контенту (смешанное обучение; перевернутый класс; smart-технологии (Big Data; геймификация и др.).

2.2. Направления воспитательной деятельности и воспитательной работы

2.2.1. Направления воспитательной деятельности

Воспитательная деятельность направлена:

– на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся;

– на формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности;

– на формирование у обучающихся чувства уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества;

– на формирование у обучающихся уважения к человеку труда и старшему поколению;

– на формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;

– на формирование у обучающихся бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации;

– на формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;

– на формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;

– на профилактику деструктивного поведения обучающихся.

2.2.2. Направления воспитательной работы

Основные направления воспитательной работы:

гражданско-патриотическое направление:

– развитие общегражданских ценностных ориентаций и правовой культуры через включение в общественно-гражданскую деятельность;

– развитие чувства неравнодушия к судьбе Отечества, к его прошлому, настоящему и будущему с целью мотивации обучающихся к реализации и защите интересов Родины;

– социально-правовая активность на основе устойчивой потребности в правомерном поведении;

– высокий уровень качества логико-нормативного, эмоционально-образного и мотивационного компонентов правосознания;

– устойчивое чувство патриотизма, долга, уважения к правам личности, высоких моральных качеств, позволяющих проектировать основу для успешного развития своей жизненной траектории;

– укрепления престижности службы в Вооружённых силах России, правоохранительных органах, органах власти и формирование готовности

молодых людей к защите Отечества, восприятию воинской и государственной службы как священного долга и почётного права российских граждан;

– формирование социокультурных установок, соотносимых с ценностями патриотизма;

– формирование культурно-исторической и цивилизационной идентичности молодёжи России, самоидентификации российского студенчества с многонациональным российским народом;

– формирование командного духа, готовности к мобилизации физических, психических и духовных ресурсов

духовно-нравственное направление:

– развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня;

– приобщение к традиционной духовно-нравственной культуре, социокультурным ценностям и традициям народов России, российского общества;

– формирование основ нравственного самосознания личности и укрепление нравственности, основанной на традиционных ценностях и отечественных традициях, внутренней установке личности поступать согласно совести и брать ответственность за свои решения, поступки и их результаты;

– формирование осознанного и уважительного отношения к традиционным российским религиям, вере и религиозным убеждениям;

– формирование ответственности за семью, уважительного отношения к родителям, осознанного, заботливого отношения к старшим и младшим;

– применение методов нравственного воспитания: научение и приучение;

– выработка нравственных привычек с помощью демонстрации привлекательных образцов и через организацию среды нравственного окружения, где нравственные нормы с помощью механизма социального заражения становятся достоянием всех членов конкретной общности

волонтерское (добровольческое) направление:

– развитие и поддержка молодежных инициатив, направленных на организацию добровольческого труда молодежи;

– вовлечение добровольцев в общественно полезную деятельность;

– продвижение в молодёжной среде добровольчества как стиля социально активного образа жизни каждого молодого человека;

– проведение конкурсных мероприятий по выявлению лучших студенческих проектов в сфере добровольчества, информационно-методическое сопровождение по их продвижению и реализации;

– реализация различных волонтерских проектов и иных социальных проектов;

– формирование у студентов культуры участия в благотворительной и добровольческой деятельности, а также расширение моральных и иных стимулов для участия в добровольческой деятельности;

– содействие распространению корпоративной программы поддержки благотворительной и добровольческой деятельности;

– формирование информационного банка данных о потребностях и возможностях организации добровольческого труда молодежи в регионах России и за рубежом;

– разработка и внедрение комплексных инструментов работы с волонтерами и общественными организациями;

– организация и проведение тренингов для волонтеров, обучающих программ, позволяющих повысить эффективность организации волонтерской деятельности;

– распространение эффективного опыта добровольческой деятельности;

– формирование и апробация механизмов вовлечения молодых людей в волонтерскую деятельность

культурно-творческое направление:

– повышение культурного уровня и развитие творческих способностей;

– расширение кругозора и культурно-образовательного уровня;

– ознакомление с материальными и нематериальными объектами человеческой культуры;

– активная включенность и вовлеченность в культурно-просветительские события, мероприятия, проекты, акции и др.;

– воспитание ценностного отношения к прекрасному, формирование представлений об эстетических идеалах и ценностях;

– приобщение к лучшим образцам отечественной и зарубежной культуры, народного творчества, классического и современного искусства;

– формирование условий для творческой самореализации обучающихся;

– развитие креативного мышления.

– взаимодействие СевГУ с общероссийскими общественно-государственными организациями

– **научно-образовательное направление:**

– формирование исследовательского и критического мышления, мотивации к научно-исследовательской деятельности;

– развитие у обучающихся способности к поиску оригинальных творческих решений теоретических и практических проблем, глубокого понимания роли науки в повседневной деятельности;

– реализация программ обучения молодежи управлением инновациями, обязательным условием реализации которых станет их практическая ориентация;

– обучение дисциплинам, обеспечивающим формирование у студентов инновационных компетенций;

– формирование системы поддержки студенческих стартапов;

– создание условий по содействию коммерциализации результатов научной деятельности;

– создание системы профессионального и карьерного консультирования, разработка и реализация программ профессиональной ориентации молодежи;

– выстраивание профессиональных установок и карьерных траекторий;

– формирование компетенций, позволяющих выпускникам максимально гибко адаптироваться в новых условиях и видах деятельности;

– создание условий для обеспечения участия молодежи в непрерывном образовании;

– расширение участия студентов в конкурсных мероприятиях (профессиональные и творческие конкурсы, научные олимпиады и т.п.);

– расширение перечня конкурсов, совершенствование методик отбора, совершенствование системы интеллектуальных и творческих состязаний (в т.ч. конкурсов профессионального мастерства) для обучающихся с участием работодателей, научных организаций и бизнес-сообщества;

– формирование у студентов проектной компетентности;

– объединение образовательного процесса с исследованиями и разработками, включение студентов в передовые научные и проектные коллективы (в том числе внешние);

– развитие форм поддержки победителей и призеров интеллектуальных и творческих состязаний, подготовивших их педагогических коллективов.

– повышение продуктивной академической мобильности студентов Университета

предпринимательское направление, в том числе социальное:

– реализация программ поддержки молодежного предпринимательства;

– расширение сотрудничества с бизнес-инкубаторами, бизнес-акселераторами, технопарками, венчурными фондами;

– прививание культуры социальной ответственности бизнеса;

– ведение деятельности, направленной на достижение общественно полезных целей, способствующая решению социальных проблем граждан и

общества и осуществляемая в соответствии с условиями, предусмотренными законом о социальном предпринимательстве;

– выявление и развитие социально ориентированных молодых лидеров на основе опыта разработки и реализации реальных студенческих социальных проектов с применением предпринимательского подхода;

– соблюдение принципов социальной миссии, предпринимательского подхода, инновационности, тиражируемости, самоокупаемости, финансовой устойчивости

спортивно-оздоровительное направление, в том числе физическая культура и спорт:

– формирование культуры ведения здорового и безопасного образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья;

– воспитание здорового образа жизни обучающихся, переосмысление ими ценности здоровья и смена внутренней позиции в отношении здоровья с игнорирующей и пассивно-попустительской на сознательно-ответственную;

– мотивация обучающихся к ведению здорового образа и стиля жизни, включая повышение физической активности и занятия физической культурой и спортом;

– формирование здоровье-ориентированного имиджа и становление профессионального здоровья, обучающегося как будущего специалиста;

– проведение обязательных занятий физической культурой и спортом в пределах основных образовательных программ и факультативных занятий физической культурой и спортом в пределах дополнительных общеобразовательных программ;

– создание условий, в том числе обеспечение спортивным инвентарем и оборудованием, для проведения комплексных мероприятий по физкультурно-спортивной подготовке обучающихся;

– проведение медицинского контроля за организацией физического воспитания;

– проведение мониторинга физической подготовленности и физического развития обучающихся;

– участие обучающихся во всероссийских спортивных мероприятиях;

– увеличение сети студенческих спортивных клубов, участие таких клубов в мероприятиях, проводимых соответственно студенческими спортивными лигами;

экологическое направление:

– развитие экологического сознания, культуры, мировоззрения и устойчивого экологического поведения;

– приобщение обучающихся к конкретной экологической деятельности;

– создание студенческих объединений по решению проблем рационального природопользования и экологического образования;

– экологическое волонтерство;

– тематические выездные мероприятия, посещение краеведческих и других музеев;

– разработка и защита социальных и образовательных проектов экологической направленности;

– формирование чувства сопричастности себя к природе, необходимых убеждений, навыков поведения и ответственного отношения к природной и социальной средам;

– дальнейшее развитие концепции «зеленого университета».

2.3. Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе

Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе:

– проектная деятельность;

– добровольческая (волонтерская) деятельность;

– учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность;

– деятельность и виды студенческих объединений;

– досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;

– вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность;

– вовлечение обучающихся в предпринимательскую деятельность;

– другие виды деятельности обучающихся.

2.3.1. Проектная деятельность

Имеет творческую, научно-исследовательскую и практика-ориентированную направленность, осуществляется на основе проблемного обучения и активизации интереса обучающихся, что вызывает потребность в их большей самостоятельности. Проектная технология способствует социализации обучающихся при решении задач проекта, связанных с удовлетворением потребностей общества.

Виды проектов по ведущей деятельности:

– исследовательские проекты;

– стратегические проекты;

– организационные проекты;

– социальные проекты;

– технические проекты;

– информационные проекты;

– телекоммуникационные проекты;

– арт-проекты.

Перспективность проектной и проектно-исследовательской деятельности для обучающихся состоит в открывающихся для них профессиональных возможностях и трудоустройстве, поскольку в команду проекта могут приглашаться работодатели и социальные партнеры.

2.3.2. Добровольческая (волонтерская) деятельность

Добровольческая деятельность – широкий круг направлений созидательной деятельности, включающий традиционные формы взаимопомощи и самопомощи, официальное предоставление услуг и другие формы гражданского участия.

Индивидуальное и групповое добровольчество через деятельность и адресную помощь способствуют социализации обучающихся и расширению социальных связей, реализации их инициатив, развитию личностных и профессиональных качеств, освоению новых навыков.

2.3.3. Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность

В документах Правительства Российской Федерации, Минобрнауки России все больше внимания уделяется развитию исследовательской компетенции обучающихся на протяжении всего срока их обучения в Университете.

За период обучения в вузе каждый обучающийся самостоятельно под руководством преподавателя готовит ряд различных работ: докладов, рефератов, курсовых, и в итоге – выпускную квалификационную работу. Именно в период сопровождения преподавателем учебно-исследовательской и научно-исследовательской деятельности обучающегося происходит их взаимодействие, выстраивается не только исследовательский, но и воспитательный процесс, результатом которого является профессиональное становление личности будущего специалиста. Важным становится воспитание профессиональной культуры, культуры труда и этики профессионального общения.

2.3.4. Деятельность и виды студенческих объединений

Студенческое объединение – это добровольное объединение обучающихся Университета, создаваемое с целью самореализации, саморазвития и совместного решения различных вопросов улучшения качества студенческой жизнедеятельности.

Студенческое объединение выстраивается на принципах добровольности и свободы выбора, партнерства и равенства, гласности и открытости.

Студенческие объединения по направлениям деятельности:

– научно-исследовательские (студенческое научное общество);

– творческие (студенческое объединение «Атмосферный вечер», творческое объединение «MOONLIGHT», студенческое объединение «LIN» современные хореографические коллективы, театральная студия, вокальный коллектив, Лига студенческих команд КВН СевГУ);

– спортивные (сборная команда СевГУ «Атланты» по чирлидингу, ССК «Медведи», ССК «Дельфины», сборная команда обучающихся по футболу, сборная команда по баскетболу «Лелиафан», киберспортивный клуб);

– общественные (профсоюзная организация студентов и работников, Студенческий совет университета, Штаб студенческих отрядов СевГУ и др.);

– волонтерские (волонтерское движение «Юридическая клиника», студенческое объединение "Волонтеры-медики", волонтерский центр «Фрегат» (направление: социальное, культурное, патриотические), киберволонтеры «КиберАгенты ИБ»);

– информационные (студенческое объединение «Студенческое СМИ «Экран»);

– профессиональные (студенческое объединение «Академия Учёта», Штаб студенческих отрядов СевГУ: строительные отряды, педагогические отряды, сервисные отряды, археологические отряды);

– патриотические (поисковый отряд «Таврида», РОО Севастопольское объединение поисковых отрядов «Долг», поисковый отряд «Отечество», СРО ВДЮВПД «ЮНАРМИЯ», студенческий патриотический клуб "Я горжусь");

– межкультурные (студенческое объединение "Творческое объединение культур"

– иные.

2.3.5. Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий

Досуговая деятельность обучающихся рассматривается:

– как пассивная деятельность в свободное время (созерцание, времяпровождение, соревнования по компьютерным играм, виртуальный досуг (общение в сети Интернет), чтение, дебаты, тематические вечера, интеллектуальные игры и др.);

– активная деятельность в свободное время (физкультурно-спортивная деятельность, туристские походы, игры на открытом воздухе, флешмобы, квесты, реконструкции исторических сражений и др.).

Досуговая деятельность способствует: самоактуализации, самореализации, саморазвитию и саморазрядке личности, самопознанию, самовыражению, самоутверждению и удовлетворению потребностей личности через свободно выбранные действия и деятельность, проявлению творческой инициативы, укреплению эмоционального здоровья.

Механизмами организации досуговой деятельности обучающихся могут выступать:

– формирование в Университете социокультурной среды, соответствующей социально-культурным, творческим и интеллектуальным потребностям обучающихся;

– расширение направлений студенческих объединений;

– развитие института кураторства;

– вовлечение обучающихся в различные виды деятельности и объединения обучающихся и др.

Формами организации досуговой деятельности обучающихся могут выступать деятельность клубов по интересам, творческих коллективов, спортивных секций, проведение культурно-досуговых мероприятий.

Творческая деятельность обучающихся – это деятельность по созиданию и созданию нового, ранее не существовавшего продукта деятельности, раскрывающего индивидуальность, личностный и профессиональный потенциал обучающихся.

К видам творческой деятельности относят:

– художественное творчество;

– литературное и музыкальное творчество;

– театральное творчество, киноискусство;

– техническое творчество;

– научное творчество;

– иное творчество.

Неотъемлемым в творческой деятельности является задействование психоэмоциональной сферы личности как в процессе создания продукта деятельности, так и в процессе влияния результата деятельности на субъект.

Социально-культурная и творческая деятельность обучающихся реализуются в организации и проведении значимых событий и мероприятий гражданско-патриотической, научно-исследовательской, социокультурной и физкультурно-спортивной направленности.

Воспитательный потенциал досуговой, творческой и социально-культурной деятельности заключается:

– в выявлении задатков, способностей и талантов обучающихся в ходе вовлечения их в разнообразные формы и виды интеллектуальной, двигательной и творческой активности;

– в формировании социальных (эмоционального интеллекта, ориентации в информационном пространстве, скорости адаптации, коммуникации; умения работать в команде) и организационных навыков;

– в развитии креативного мышления, профилактике психологического, физического и социального здоровья личности.

2.3.6. Вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность

Формами профориентационной работы с потенциальными абитуриентами могут быть:

– беседы с абитуриентами о направлениях и профилях подготовки, о возможностях становления и развития в профессиональной сфере деятельности;

– профориентационная работа на родительских собраниях в общеобразовательных организациях города Севастополя;

– беседы с родителями/законными представителями по вопросам корректного родительского сопровождения процесса выбора профессиональной траектории их детей;

– профдиагностика школьников с целью выявления их способностей, личностных качеств и профессиональных интересов;

– профконсультирование родителей/законных представителей по выбору вариантов актуальных для их ребенка профессий с учетом способностей, личностных качеств и профессиональных интересов;

– проведение рекламной кампании (создание профориентационных и имиджевых роликов, позволяющих позиционировать направления подготовки Университета, размещение информации на официальном сайте организации (sevsu.ru), оформление информационных стендов, рекламных щитов и полиграфической продукции о направлениях и профилях Университета);

– организация дней открытых дверей с предоставлением сведений об условиях и требованиях приема на обучение, возможностях освоения различных профессий, сроках подготовки и др.;

– волонтерское участие в профориентационных проектах: олимпиады, конкурсы, хакатоны, турниры и т.д.;

– проведение профориентационных мероприятий в рамках вожатской деятельности;

– сопровождение деятельности профильных классов (педагогические классы, курчатовские классы и т.д.);

– наставническое сопровождение проектов школьников в рамках профильного обучения;

– организация на базе Университета школ для абитуриентов с включением в программу профориентационного компонента, связанного со спецификой Университета.

Формами профориентационной работы с обучающимися СевГУ могут выступать:

– организация мастер-классов по направлению и профилю подготовки;

– привлечение работодателей и ведущих практиков к проведению бинарных лекций и семинарских занятий;

– посещение с обучающимися потенциальных мест их будущего трудоустройства;

– руководство школьными проектами в качестве наставника;

– организация научно-практических конференций различного уровня;

– вовлечение обучающихся в проведение значимых мероприятий на уровне университета, города, региона, страны;

– участие обучающихся в различных конкурсах студенческих научно-исследовательских, проектных и иных работ;

– участие обучающихся в ярмарках вакансий и иных мероприятиях, содействующих трудоустройству.

Результатом вовлечения обучающихся в профориентационную деятельность становится повышение авторитета СевГУ для обучающихся, повышение их мотивации к освоению выбранной профессии и интереса к конкретному виду трудовой деятельности, развитие ответственности за организацию и проведение событийного мероприятия, получение нового опыта деятельности, освоение дополнительных навыков и социальных ролей.

2.3.7. Вовлечение обучающихся в предпринимательскую деятельность

Занятие предпринимательской деятельностью дает преимущественные возможности для самореализации личности и обеспечивает более высокий уровень дохода.

В Университете могут быть реализованы следующие формы поддержки студенческого инновационного предпринимательства:

– сопровождение студенческих предпринимательских проектов;

– проведение обучающих мероприятий;

– привлечение обучающихся Университета в проектную деятельность на базе Точки кипения СевГУ, молодёжного НИИ, студенческого предпринимательского клуба, объединений и др., курирующих генерацию и защиту различных студенческих проектов, в том числе бизнес-проектов;

– выявление обучающихся, имеющих способности к занятию предпринимательской деятельностью;

– иное.

2.4. Формы и методы воспитательной работы

Формы организации воспитательной работы – это различные варианты организации конкретного воспитательного процесса, в котором объединены и сочетаются цель, задачи, принципы, закономерности, методы и приемы воспитания.

Методы воспитания – способы влияния преподавателя/организатора воспитательной деятельности на сознание, волю и поведение обучающихся с

целью формирования у них устойчивых убеждений и определенных норм поведения (через разъяснение, убеждение, пример, совет, требование, общественное мнение, поручение, задание, упражнение, соревнование, одобрение, контроль, самоконтроль и др.).

2.4.1. Формы воспитательной работы:

– по количеству участников – индивидуальные (взаимодействие в системе преподаватель-студент); групповые (творческие коллективы, спортивные команды, клубы, кружки по интересам и т.д.), массовые (фестивали, олимпиады, праздники, субботники и т. д.);

– по целевой направленности, позиции участников, объективным воспитательным возможностям – мероприятия, дела, игры;

– по времени проведения – кратковременные, продолжительные, традиционные;

– по видам деятельности – трудовые, спортивные, художественные, научные, общественные и др.;

– по результату воспитательной работы социально-значимый результат, информационный обмен, выработка решения.

2.4.2. Методы воспитательной работы:

– методы формирования сознания личности – беседа, диспут, внушение, инструктаж, контроль, объяснение, пример, разъяснение, рассказ, самоконтроль, совет, убеждение и др.;

– методы организации деятельности и формирования опыта поведения – задание, общественное мнение, педагогическое требование, поручение, приучение, создание воспитывающих ситуаций, тренинг, упражнение, и др.;

– методы мотивации деятельности и поведения - одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, создание ситуаций для эмоционально-нравственных переживаний, соревнование и др.

2.5. Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания

Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания включает следующие его *виды:*

– нормативно-правовое обеспечение;

– кадровое обеспечение;

– информационное обеспечение;

– научно-методическое и учебно-методическое обеспечение;

– материально-техническое обеспечение.

2.5.1. Нормативно-правовое обеспечение

Нормативно-правовое обеспечение реализации Программы включает:

– рабочую программу воспитания ООП;

– календарный план воспитательной работы.

2.5.2. Кадровое обеспечение

Содержание кадрового обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания включает:

- Проректора по молодежной политике;
- Студенческий офис и Центр карьеры и трудоустройства;
- Советника директора по воспитанию;
- Заместители директоров институтов, колледжа по воспитательной работе;
- Кураторы учебных групп;
- Старосты учебных групп;
- Наставники учебных групп;
- Служба психологического сопровождения;
- Студенческий Совет Университета;
- Координационный центр по вопросам формирования у молодежи активной гражданской позиции, предупреждения межнациональных и межконфессиональных конфликтов, противодействия идеологии терроризма и профилактики экстремизма.

2.5.3. Информационное обеспечение

На официальном сайте Университета размещен раздел «Студенческий офис», содержащий:

– локальные нормативные акты по организации воспитательной работы;

– рабочую программу воспитания;

– календарный план воспитательной работы;

– отчеты о проводимых мероприятиях и выполнении календарного плана воспитательной работы и др.;

– информацию о ведении официальных страниц Университета в социальных сетях.

Информирование о содержании и проведении воспитательной работы осуществляется различными формами информирования обучающихся о проводимых мероприятиях, акциях, декадах, встречах через:

− информационные стенды (размещается информация о реализуемых проектах культурно-досуговой, спортивной, гражданско-патриотической направленности, планы тематических недель, красочные афиши проводимых мероприятий, расписание работы творческих коллективов, клубов, спортивных секций);

− объявления Студенческого совета;

− социальные сети Университета, Студенческого офиса, институтов, колледжа;

− официальный сайт Университета.

Важной формой подведения итогов проводимых мероприятий и информационного освещения является оформление фотоотчетов о проведенных акциях и мероприятиях и размещение поздравлений победителей смотров, конкурсов, соревнований различного уровня.

2.5.4. Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение

Содержание научно-методического и учебно-методического обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания включает наличие в Университете научно-методических, учебно-методических и методических пособий, рекомендаций для реализации основных образовательных программ, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы воспитания осуществляется библиотекой Университета.

Учебно-методическое обеспечение воспитательного процесса соответствует Требованиям к учебно-методическому обеспечению ООП.

2.5.5. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение воспитательного процесса соответствует Требованиям к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ООП.

Технические средства обучения и воспитания в полной мере соответствуют задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности, учитывают специфику ООП Университета, специальные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, соответствуют установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

2.6. Инфраструктура СевГУ, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания

Инфраструктура СевГУ, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания, включает в себя:

– здания и сооружения (Центр "Творческий цех"; Арт-резиденция Таврида.АРТ арт-пространство "Гоголь Холл", физкультурно-оздоровительный комплекс (далее – ФОК), стадион, спортивные площадки; музей СевГУ, именные аудитории, «Точка кипения»);

– студенческие коворкинги;

– комнаты досуга в общежитиях;

– образовательное пространство, рабочее пространство и связанные с ним средства труда и оборудования;

– службы обеспечения (транспорт, связь и др.);

Для организации и осуществления воспитательной деятельности Университет определяет, обеспечивает и поддерживает в рабочем состоянии свою инфраструктуру.

2.7. Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания

2.7.1. Социокультурное пространство

Социокультурное пространство – это не только географическое, но и освоенное обществом пространство распространения определенного ареала культуры. Качество социокультурного пространства определяет уровень включенности обучающихся в активные общественные связи.

В воспитании обучающихся СевГУ активно использует социокультурное пространство города Севастополя и Республики Крым.

Перечень объектов, обладающих высоким воспитывающим потенциалом:

– музеи и памятники (Мемориальный комплекс Сапун-гора, Диорама, Бронебашенная береговая батарея №35, Государственный музей героической обороны и освобождения Севастополя):

– театры, библиотеки (библиотека им. Л.Н. Толстого, Севастопольский академический русский драматический театр им. А. В. Луначарского, Балаклавский дворец культуры, Симфонический оркестр ГАУК Республики Крым «Крымская государственная филармония»);

– спортивные комплексы (спортивный комплекс «Муссон»);

2.7.2. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания

К воспитательной деятельности привлекаются социальные партнеры: общественное объединение, автономная некоммерческая организация (Ассоциация студенческих патриотических клубов «Я горжусь», Всероссийское общественное движением «Волонтеры Победы», УМВД России по г. Севастополю, Севастопольская региональная общественная организация ветеранов (пенсионеров) войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов, Общероссийская общественная организация «Российский союз молодежи», Севастопольская региональная общественная организация содействия развитию творческого потенциала молодежи «Остров Крым», Ассоциация волонтерских центров России, Ресурсный центр поддержки добровольчества в городе Севастополе, ГАУК г. Москвы «Московское агентство организации отдыха и туризма», «Автономная некоммерческая организация развития социальных программ «Земля

Здоровья», государственная корпорация (ГБУЗС «Медицинский информационно-аналитический центр»).

Основные субъекты воспитания как социальные институты:

– образовательные организации;
– семья;
– общественные организации просветительской направленности;
– религиозные организации, представляющие традиционные для России конфессии;
– организации военно-патриотической направленности;
– молодёжные организации;
– спортивные секции и клубы;
– радио и телевидение;
– газеты, журналы, книжные издательства;
– творческие объединения деятелей культуры;
– библиотеки, музеи, дома и дворцы культуры и творчества;
– театры, кинотеатры, концертные учреждения;
– историко-краеведческие и поисковые организации;
– организации художественного творчества;
– профильные структуры Вооружённых сил, в том числе структуры по работе с допризывной молодёжью, ветеранские организации;
– волонтёрские организации;
– некоммерческие организации;
– блогеры;
– сетевые сообщества;
– иное.

3. УПРАВЛЕНИЕ СИСТЕМОЙ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ В СЕВГУ

3.1. Воспитательная система и управление системой воспитательной работы в СевГУ

Воспитательная система СевГУ представляет собой целостный комплекс воспитательных целей и задач, кадровых ресурсов, их реализующих в процессе целенаправленной деятельности, и отношений, возникающих между участниками воспитательного процесса.

Функциями управления системой воспитательной работы в СевГУ выступают: *анализ, планирование*, *организация*, *контроль* и *регулирование*.

3.2. Студенческое самоуправление (соуправление) в СевГУ

Студенческое самоуправление – это социальный институт, осуществляющий управленческую деятельность, в ходе которой обучающиеся СевГУ принимают активное участие в подготовке, принятии и реализации

решений, относящихся к жизни Университета и их социально значимой деятельности.

Цель студенческого самоуправления: создание условий для проявления способностей и талантов обучающихся, самореализации обучающихся через различные виды деятельности (проектную, волонтерскую, учебно-исследовательскую и научно-исследовательскую, деятельность студенческих объединений, досуговую, творческую и социально-культурную, участие в организации и проведении значимых событий и мероприятий; участие в профориентационной и предпринимательской деятельности и др.).

Задачи студенческого самоуправления в СевГУ*:*

– сопровождение функционирования и развития студенческих объединений;

– правовая, информационная, методическая, ресурсная, психолого-педагогическая, иная поддержка органов студенческого самоуправления;

– подготовка инициатив и предложений для администрации СевГУ, органов власти и общественных объединений по проблемам, затрагивающим интересы обучающихся Университета и актуальные вопросы общественного развития;

– организация сотрудничества со студенческими, молодёжными и другими общественными объединениями в Российской Федерации;

– иные задачи.

3.3. Мониторинг качества воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности

Мониторинг качества воспитательной работы – это форма организации сбора, хранения, обработки и распространения информации о системе воспитательной работы в Университете, обеспечивающая непрерывное слежение и прогнозирование развития данной системы.

Способы оценки достижимости результатов воспитательной деятельности:

– ежегодный отчет о результатах самообследования в Университете;

– мониторингу по направлениям;

– исследовательские опросы (на платформе «Неравнодушный человек», «Твой ход» и т.д.).

Ключевые показатели эффективности *качества воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности*: качество ресурсного обеспечения реализации воспитательной деятельности; качество инфраструктуры Университета; качество воспитывающей среды и воспитательного процесса в Университете; качество управления системой воспитательной работы в Университете; качество студенческого самоуправления в Университете;

- иное.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ
основной образовательной программы
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания,
год набора 2024 г.

Компонент ООП (раздел, подраздел, пункт компонента ООП)	Основания для изменений	Краткая характеристика вносимых изменений
Общая характеристика ООП	*Выписка из протокола №15 заседания ученого совета ФГАОУ ВО «СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» от 26 июня 2025г. п.8.4 Об актуализации учебных планов бакалавриата и специалитета всех направлений подготовки*	п. 4.1 «Объем факультативных дисциплин составляет 11 зачетных единиц»
Учебный план		Включить в 3-8 семестры факультативную дисциплину «Молодежь и общество» суммарным объемом 3 з.е (108 ч.).

Проректор по образовательной деятельности _____ (подпись) 26.06.2025 (дата) В.Р. Душко

Директор Дирекции развития образовательных программ _____ (подпись) 26.06.2025 (дата) У.В. Дремова

Директор Политехнического института _____ (подпись) 26.06.2025 (дата) В.И. Головин

Руководитель образовательной программы
к.т.н., доцент, доцент кафедры «Пищевые технологии и оборудование» _____ (подпись) 26.06.2025 (дата) И.А. Прокопенко