

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Севастопольский государственный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Д. Нечаев

«26» мая 2022 г.

ПРИНЯТО

решением ученого совета

Севастопольского государственного
университета

«26» мая 2022 года

Протокол № 13

**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, 2022

Севастополь 2022

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 подготовки

Технология и организация производства продукции общественного питания
(название)

Квалификация

бакалавр
(название)

Проректор по образовательной деятельности


(подпись)

23.05.22
(дата)

В.Р. Душко

Директор Дирекции развития образовательных программ


(подпись)

23.05.22
(дата)

У.В. Дремова

Директор Политехнического института


(подпись)

23.05.22
(дата)

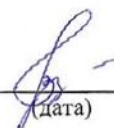
В.И. Головин

РАЗРАБОТАНО

Руководитель образовательной программы

к.т.н., доцент кафедры
«Пищевые технологии
и оборудование»

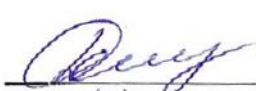
23.05.2022
(подпись)


(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, 2022 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 г. № 1047, 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 г. №329н, соответствующих профессиональной деятельности выпускников и требованиям к выпускникам на рынке труда.

	Рецензент <i>(ведущий специалист – представитель работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности)</i>
Основная образовательная программа по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда»  <i>(подпись)</i> Д.М. Белозерцева
Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда»  <i>(подпись)</i> Д.М. Белозерцева
Фонды оценочных средств итоговой (государственной итоговой) аттестации по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда»  <i>(подпись)</i> Д.М. Белозерцева

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
2022 год набора

Компонент ООП (раздел, подраздел, пункт компонента ООП)	Основания для изменений	Краткая характеристика вносимых изменений
Общая характеристика ООП (абзац 3 подпункта 1.2.1 пункта 1.2. «Нормативные документы для разработки ООП»)	Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (далее – Приказ Минобрнауки России от № 208)	Абзац 3 подпункта 1.2.1 пункта 1.2. Нормативные документы для разработки ООП» изложить в следующей редакции: «- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания подготовки, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047, с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 27.02.2023 № 208»
Общая характеристика ООП (раздел 3. «Планируемые результаты освоения ООП»)	Приказ Минобрнауки России от 27.02.2023 № 208	Наименование компетенции УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению» заменить наименованием УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности»
Учебный план ООП справочник компетенций)	Приказ Минобрнауки России от 27.02.2023 № 208	Наименование компетенции УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению» заменить наименованием УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности»
Рабочие программы дисциплин: «Учёт и отчетность в общественном питании», «Правоведение», «Защита прав граждан в РФ», «Право и современное	Приказ Минобрнауки России от 27.02.2023 № 208	Наименование компетенции УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению» заменить наименованием УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и

российское общество», «Правоохранительная система РФ», «Защита трудовых прав», «Правовой режим использования и защиты объектов охраны окружающей природной среды», «Защита жилищных прав», «Предпринимательска я деятельность как форма реализации права на труд в Российской Федерации», «Судебная защита земельно- имущественных прав», «Судебная и несудебная защита прав субъектов предпринимательской деятельности и самозанятых граждан», «Защита прав и свобод человека и гражданина», «Организационные и процессуальные основы расследования преступлений террористической и экстремистской направленности», «Актуальные проблемы права в РФ», «Российская государственность: историко-правовой аспект», «Правила безопасности дорожного движения», «Правила дорожного движения без цензуры: реальная дорожная обстановка», «Противодействие коррупции», в том числе фонды оценочных средств по дисциплинам		противодействовать им в профессиональной деятельности» Перечень индикаторов компетенций дополнить следующими индикаторами: «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». В фондах оценочных средств по дисциплинам предусмотреть дополнительные задания для оценки результатов освоения компетенции УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
Программа государственной итоговой аттестации (раздел 2. «Перечень компетенций, уровень сформированности которых оценивается	Приказ Минобрнауки России от 27.02.2023 № 208	Наименование компетенции УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению» заменить наименованием УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям

на государственной итоговой аттестации»)		экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности»
---	--	---

Проректор по образовательной
деятельности


(подпись)

16.05.2023 В.Р. Душко
(дата)

Директор Дирекции развития
образовательных программ


(подпись)

16.05.2023 У.В. Дремова
(дата)

Директор Политехнического
института


(подпись)

16.05.2023 В.И. Головин
(дата)

Руководитель образовательной программы
к.т.н., доцент кафедры
«Пищевые технологии
и оборудование»


(подпись)

15.05.2023 И.А. Прокопенко
(дата)

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	15
4.1. Учебный план и календарный учебный график	15
4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей)	16
4.3. Рабочие программы практик	17
4.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	22
4.5. Программа государственной итоговой аттестации	23
4.6. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации	23
5. Сведения об условиях реализации ООП	24
5.1. Общесистемное обеспечение реализации ООП	24
5.2. Кадровые условия реализации ООП	25
5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ООП	25
5.4. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	26
6. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	28
7. Рабочая программа воспитания	29
8. План внеучебной работы со студентами ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» на 2022-2023 год	29
Приложение А. Рабочая программа воспитания	30
Приложение Б. План внеучебной работы со студентами ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» на 2022-2023 год	55
Приложение В. Индикаторы достижения компетенций	64
Приложение Г. Аннотации к рабочим программам дисциплин	72

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.

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 № 1383.

- 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 № 10-01-09/74, принятого решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 3/2019 от 18.11.2019) и утвержденного приказом ректора от 21.11.2019 № 1957-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 вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года 9 месяцев.

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 питания»	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового	D/01.6

		изготовления и специализированных пищевых продуктов		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; – 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,

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
		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 поддержке 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 с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
		– 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 лояльности 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):

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- 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);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);
- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7);
- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);
- способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9);
- способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10);
- способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11).

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

- способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

- способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

- способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4);

- способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5).

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).

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 требованиями ФГОС 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
ФТД.	Факультативные дисциплины	
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) по иностранному языку; истории: российская и мировые цивилизации; философии: искусство мышления; безопасности жизнедеятельности, России в мире: глобальные вызовы и тренды в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;

- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, – 151 зачетных единиц, что составляет 69,2 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 должен превышать 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 академический час в год; максимальный объем контактной работы для бакалавриата заочной формы обучения составляет 160 академический час в год.

Объем факультативных дисциплин – 14 зачетных единиц.

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».

Аннотации к рабочим программам дисциплин представлены в приложении Г.

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. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся.

В соответствии с утвержденным учебным планом практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания) включает учебную и производственную практики следующих типов:

1. Учебная практика (Обязательная часть)

1.1. Социальная практика

1.2. Ознакомительная практика

2. Производственная практика:

2.1. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

2.2. Элективные практики (часть, формируемая участниками образовательных отношений), а именно:

– Профессиональный трек (FUTURE SKILLS);

– Исследовательский трек;

– Предпринимательский трек

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, проводится для выполнения выпускной квалификационной работы.

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. Рабочая программа учебной практики

4.3.1.1. Тип учебной практики: социальная. Проводится во 2 семестре. Объем 3 зачетные единицы (108 часов), продолжительность 2 недели. Способ

проведения учебной практики: стационарная, выездная на производстве в образовательной (научной) организации.

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:

- 1) 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 волонтерских 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: Российская и мировые цивилизации, Россия

в мире: глобальные вызовы и тренды и модуля «Технологии личностного развития».

4.3.1.2. Тип учебной практики: ознакомительная. Проводится во 4 семестре. Объем 3 зачетные единицы (108 часов), продолжительность 2 недели. Способ проведения учебной практики: стационарная, выездная на производстве в образовательной (научной) организации.

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, 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, полученные в процессе обучения, Микробиология пищевых продуктов, Микробиология и микробиологический контроль продуктов питания, Противодействие коррупции, пройденные на 2 курсе, получить навыки практического их применения.

4.3.2. Рабочие программы производственных практик

4.3.2.1. Тип производственной практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа. Проводится в 8 семестре. Объем 9 зачетных единиц (324 часов), продолжительность 6 недель. Способ проведения производственной практики: стационарная, выездная, (на производстве, в образовательной (научной) организации).

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: Методы исследования свойств сырья и продуктов питания, Процессы и аппараты пищевых производств, Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Технохимический 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, Интерьер предприятий общественного питания и другие, полученные в процессе обучения на 4 курсе, получить навыки практического их применения.

4.3.2.3. Элективные практики: профессиональный трек, исследовательский трек, предпринимательский трек.

Проводится в 6 семестре. Объем 6 зачетных единиц (216 часов), 4 недели.

Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основные цели:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности в государственных организациях и структурах, на предприятиях производственной и непроизводственной сфер, в научно-исследовательских учреждениях;
- систематизация теоретической базы, накопленной за период обучения, а также формирование навыков ведения научных изысканий путем постановки и решения задач для наработки практического материала для выпускной квалификационной работы;
- формирование предпринимательской культуры и предпринимательской активности студентов.

Ее основными задачами являются:

- изучение организации научно-технической, предпринимательской и производственной деятельности учреждения (организации, предприятия);
- изучение правил техники безопасности при выполнении обязанностей на замещаемых должностях;
- приобретение практических навыков и первичного опыта в исполнении обязанностей по должностям;
- изучение применяемых на предприятии систем метрологического обеспечения и технического контроля качества продукции;
- приобретение и углубление опыта использования возможностей вычислительной техники и программного обеспечения в области техносферной безопасности.
- обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления бакалавров;
- приобретение навыков вывода готовых продуктов на рынок, проведения анализа рынка и потребностей, умения работать с рисками, разбираться в маркетинге и продажах; овладение арсеналом навыков эффективных коммуникаций и успешного их применения, умения действовать независимо.

Все типы практик могут проводиться как в профильных организациях, так и в подразделениях Университета (лабораториях, центрах и др.), обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом, а также материально-техническим оснащением.

Общее руководство и контроль над организацией и проведением практики возлагается на кафедру «Пищевые технологии и оборудование». В случае проведения практики в профильной организации назначается также руководитель практики от 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 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 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

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки

выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

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, принятый решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 13 от 26.04.2018 г.) и утвержденный приказом исполняющего обязанности ректора от 28.04.2018 г.;

- Положение о внутренней системе оценки качества образования, принятое решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 7 от 07.02.2019 г.) и утвержденное приказом ректора от 08.02.2019г.;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся принятое решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 7 от 26.12.2017 г.) и утвержденное приказом исполняющего обязанности ректора от 11.01.2018г.;

- Регламент планирования и организации элективных дисциплин (дисциплин по выбору обучающихся), принятый решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 17 от 29.06.2018 г.) и утвержденный приказом исполняющего обязанности ректора от 07.07.2018 г.;

- Положение о порядке организации освоения факультативных и элективных дисциплин по программам высшего образования, принятое решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 2 от 28.09.2017 г.) и утвержденное приказом исполняющего обязанности ректора от 28.09.2017г.;

- Регламент зачета результатов освоения открытых онлайн-курсов, принятый решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 7 от 26.12.2017 г.) и утвержденный приказом исполняющего обязанности ректора от 11.01.2018г.;

- Положение об электронном обучении и дистанционных образовательных технологиях, принятое решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 8 от 23.01.2018 г.) и утвержденное приказом исполняющего обязанности ректора от 29.01.2018 г.

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

7.1. 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.

7.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении А.

8. ПЛАН ВНЕУЧЕБНОЙ РАБОТЫ СО СТУДЕНТАМИ ФГАОУ ВО «СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» НА 2022-2023 ГОД

План внеучебной работы со студентами ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» на 2022-2023 год представлен в приложении Б.

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и
оборудование»

 /Н.И. Покинтелица /

« 18 » мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки / специальности)

**Технология и организация производства продукции
общественного питания**

(наименование профиля / специализации)

бакалавриат

(уровень высшего образования)

очная, заочная, 2022

(форма обучения, год набора)

Севастополь
2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

Пояснительная записка

1.	Общие положения	7
1.1.	Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса	7
1.2.	Методологические подходы к организации воспитательной деятельности	8
1.3.	Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы	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
3. Мониторинг качества воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности	27

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 г. № 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 г. № 15-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (волонтерства)»;
- 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 национальной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента РФ от 31.12.2015 № 683;
- 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»;
- 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»;
- Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 г., утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 № 2403-р;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 г., утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р;
- Концепции развития добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2025 г., утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 27.12.2018 № 2950-р;
- Плана мероприятий по реализации Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 № 2403-р;
- 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;
- Методических рекомендаций о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.02.2014 № ВК-262/09);

- 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 Федерации¹ 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, здоровьесформирующая 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 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 формированием 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 молодёжи;

- 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 обучающихся;
- направлено на расширение их кругозора и культурно-образовательного уровня;
- на знакомство с материальными и нематериальными объектами человеческой культуры;
- активную 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 культуры здоровья обучающихся, переосмысление ими ценности здоровья и смену 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 в международных спортивных мероприятиях

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

- создание в образовательных организациях высшего образования центров спортивной подготовки студенческих сборных команд

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;

- осуществление специальной экологической практики;

- 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 (клуб исторических бальных танцев СевГУ, театральная студия, вокальный коллектив «Ренессанс», хореографический коллектив шоу-театр «На грани фолла», Лига студенческих команд КВН СевГУ);
- спортивные (сборная команда СевГУ «Атланты» по черлиденгу, ССК «Медведи», ССК «Дельфины», Команда Морского института СевГУ «Соколы моря» по гребле-индор, команды по быстрым шахматам);

- общественные (профсоюзная организация студентов и работников, Студенческий совет университета, Молодежная общероссийская общественная организация «Российские Студенческие Отряды» и др.);
- волонтерские (волонтерское движение «Юридическая клиника», волонтерский центр «Фрегат» (направление: социальное, культурное, патриотические), киберволонтеры «Киберагенты информационной безопасности»);
- информационные (студенческий медиацентр, студенческая телестудия, студенческая газета и др.);
- профессиональные (Молодежная общероссийская общественная организация «Российские Студенческие Отряды»: строительные отряды, педагогические отряды, сервисные отряды, археологические отряды);
- патриотические (поисковый отряд «Таврида», РОО Севастопольское объединение поисковых отрядов «Долг», поисковый отряд «Отечество», СРО ВДЮВПД «ЮНАРМИЯ»);
- межкультурные (Международный клуб, молодые дипломаты МОЛМИД);
- 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

Профориентационная деятельность в СевГУ занимает значительное место, поскольку способствует обеспечению приемной кампании и привлечению потенциальных абитуриентов в Университет.

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:

1) Структуры, обеспечивающие основные направления воспитательной деятельности (управления, отделы, иные структуры).

2) Кадры, занимающиеся управлением воспитательной деятельностью на уровне СевГУ.

3) Кадры, выполняющие функции заместителя директора института по воспитательной работе.

4) Наличие преподавателей, выполняющих функции куратора академической группы и сообщества обучающихся.

5) Наличие кадров, обеспечивающих занятие обучающихся творчеством, медиа, физической культурой и спортом, оказывающих психолого-педагогическую помощь, осуществляющих социологические исследования обучающихся.

6) Организацию повышения квалификации и профессиональной переподготовки преподавателей/организаторов воспитательной деятельности и управленческих кадров по вопросам воспитания обучающихся.

2.5.4. Информационное обеспечение

На официальном сайте Университета размещен раздел «Воспитательная работа», 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 Инстаграм, группа в Вконтакте, официальный Ютуб-канал, Тик-ток, Телеграм.

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;
- сеть в Интернет (одногоруппники);
- фотоотчеты.

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.

2.5.5. 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.

2.5.6. 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 (Молодежный культурный центр; физкультурно-оздоровительный комплекс (далее – ФОК), стадион, спортивные площадки; музей СевГУ, именные аудитории; «Точка кипения»);
- 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.

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 на личностном уровне:

- методики диагностики ценностно-смысловой сферы личности и методики самооценки;
- анкетирование, беседа и др.;
- анализ результатов различных видов деятельности;
- портфолио и др.

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.

**План внеучебной работы со студентами
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный
университет»
на 2022-2023 год**

1. Перечень социальных проектов

Треки		Воспитательная работа	Сроки	Ответственный	Форма отчетности
Обеспечение качества профессиональной подготовки	Профессиональные	Работа кураторов (организация воспитательной деятельности с обучающимися)	в течение года	Конюкова К.А.	Отчеты зам. директоров по воспитательной работе институтов
		Работа с первокурсниками/Школа наставников	В течении года/март-сентябрь 2023	Черний Т.В./ Малахова Е.С.	Отчет Студ. офис
		Участие в национальном чемпионате по профмастерству среди обучающихся с ОВЗ «Абилимпикс»	30.12.2022 – май 2023	Баленко Д.Д.	Отчет каф. Психология ГПИ
		Школа волонтера	февраль – май 2023	Никулина А.В.	Отчет Студ. офис
		Школа вожатых	Апрель – май 2023	Долгополова Л.В.	Отчет Студ. офис
		Открытый турнир СевГУ по спортивному программированию	Апрель – май 2023	Дымченко И.В.	Отчет Студ. офис
		Участие в форумах, школах, конференциях, чемпионатах по приглашению организаций – партнеров.	01.09.2022 – 31.12.2022	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
		Работа Студенческого объединения «Корпус общественных наблюдателей»	Апрель 2023	Никулина А.В.	Отчет Студ. офис

Обеспечение качества профессиональной подготовки	Предпринимательство	Организация и проведение встреч HR со студентами «Ярмарка вакансий»	апрель-июнь 2023	Рожкова М.Г.	Отчет Студ. офис
		Проведение Ярмарки вакансий на платформе Факультетус	май 2023	Рожкова М.Г.	Отчет Студ. офис
	Исследовательские	VI Всероссийская научная конференция с международным участием "Потемкинские чтения"	Март 2023	Хапаев В.В.	Отчет ДРОП
Культурно-массовые мероприятия		Мероприятия, посвященные Дню Российского студенчества: - Бал; - мероприятие для иностранных студентов	Январь 2023	Неграш В.Г. Загацкая Т.В.	Отчет Молодежного культурного центра, ДРОП
		Проект «Творческие семестры в СевГУ»	Сентябрь 2022 Июнь 2023	Конюкова К.А., Неграш В.Г.	Отчет ДРОП
		День российской науки	8.02.2023	Худякова А.Ю.	Отчет ДРОП
		Всероссийский фестиваль студенческого творчества «Российская студенческая весна»: -отборочный этап в университете; - региональный этап; - Всероссийский этап	Февраль - март 2023 апрель 2023; май 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра

Культурно-массовые мероприятия	Мероприятие среди проживающих в общежитиях СевГУ, посвященные празднованию Масленицы	Февраль –март 2023	Загацкая Т.С.	Отчет Студ. офис
	Праздничный концерт посвященный Международному женскому дню	Март 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
	Конкурс интеллекта, творчества и спорта «Мисс и Мистер Студенчество-2023»: -внутривузовский этап; -всероссийский этап	Март 2023; Июнь 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
	Конкурс «Краса СевГУ-2023»	Март 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
	Участие студентов СевГУ в Всероссийском Конкурсе «Студент года-2022»	30.11.2022-май 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
	Торжественное мероприятие, посвященное выпуску красnodипломников	Июль 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
	«Неделя первокурсников», Квест первокурсника	01.09.2022 – 10.09.2022	Черний Т.В.	Отчет Студ. офис
	Праздничные мероприятия, посвященные Дню основания Севастопольского государственного университета	07.10.2022	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
	День Лицеиста	19.10.2022	Рогова О.В.	Отчет Лицея-предуниверсария
	Серия мероприятий ко Дню поэзии	октябрь-ноябрь 2022	Синковская Е.В.	Библиотека
	Квест «Заселись-2022» в общежитие СевГУ	15.10.2022 – 15.11.2022	Загацкая Т.С.	Отчет Студ. офис
	Игры «КВН»: - Кубок ректора «КВН» (университетская серия игр); - Участие команд КВН СевГУ в региональной Севастопольской официальной лиге КВН	в течении года	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра

Культурно-массовые мероприятия	Новогодние мероприятия: - по институтам, колледжу и лицей-предуниверсария; - Карнавал-маскарад в СевГУ; - "Новогодний переполох" среди проживающих в общежитиях; - Конкурс на лучшую комнату в общежитиях	01.12.2022 – 31.12.2022;	Конюкова К.А., Загацкая Т.С. Неграш В.Г.	Отчет зам. директоров по воспитательной работе институтов, колледжа, лицея-предуниверсария, Молодежного культурного центра, ДРОП
	Реализация социально-гуманитарных проектов (Проект - UniFest)	30.12.22	Черний Т.В.	Отчет Студ. Офис в рамках программы «Приоритет-2030»
	Проект «СевГУ для студентов!» (серия игр и досуговых, спортивных мероприятий в общежитиях СевГУ)	Сентябрь 2022 – июнь 2023	Загацкая Т.С.	Отчет Студ. офис
	Мероприятия в рамках празднования Дней институтов, колледжа, Лицея-предуниверсария	в течение года	Конюкова К.А.	Отчет зам. директоров по воспитательной работе институтов, колледжа, Лицея-предуниверсария
	Театральная студия	Сентябрь 2022 – июнь 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
	Клуб КВН	Сентябрь 2022 – июнь 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
	Вокальная студия	Сентябрь 2022 – июнь 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
	Хореографический кружок	Сентябрь 2022 – июнь 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра
	Клуб исторических танцев	Сентябрь 2022 – июнь 2023	Неграш В.Г.	Отчет Молодежного культурного центра

Культурно-массовые мероприятия	Российский эколого-благотворительный волонтерский проект «Добрые крышечки»	В течение года	Никулина А.В.	Отчет Студ. офис
	Всероссийская экологическая эстафета «ЭкоГТО»	Сентябрь 2022	Никулина А.В.	Отчет Студ. офис
Гражданско-патриотическое воспитание	Реализация проекта «6 музеев»	Сентябрь 2022 - июнь 2023	Вакулова Т.В.	Отчет ДРОП
	Проведение кураторских часов, встреч в рамках проекта «Диалоги с героями»	Сентябрь 2022 - июнь 2023	Конюкова К.А.	Отчет ДРОП
	Вебинар "Холокост - историческое осмысление"	Январь 2023	Конюкова К.А. Калинкина Ю.В.	Отчет ДРОП
	Военно-спортивные игры «А ну-ка, парни» в рамках празднования Дня защитника Отечества и Дня Народной воли	Февраль 2023	Дышкантюк В.В.	Центр «ФКиС»
	Конкурс инсценированной военно-патриотической песни, посвященный Дню Защитника Отечества	Февраль 2023	Рогова О.В.	Лицей-предуниверсарий
	Кураторские часы, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией	Март 2023	Конюкова К.А.	Отчеты зам. директоров по воспитательной работе институтов, колледжа, лицей-предуниверсария, ДРОП
	Круглый стол «О культуре межнационального общения»; Фестиваль национальных культур	Апрель 2023	Калинкина Ю.В. Конюкова К.А.	Отчет ДРОП
	Проведение субботников	Апрель – ноябрь 2023	Никулина А.В.	Отчет Студ. офис
	Всероссийская Акция «Георгиевская лента»	Апрель – май 2023	Конюкова К.А.	Отчет Студ. офис
	Серия мероприятия посвященных Дню Победы	Апрель-май 2023	Синковская Е.В. Конюкова К.А.	Отчеты библиотеки, зам. директоров по воспитательной работе институтов, колледжа,

Гражданско-патриотическое воспитание				лица-предуниверсария, ДРОП
	Акции волонтерского центра «Фрегат»	В течение года	Никулина А.В.	Отчет Студ. офис
	Всероссийский исторический диктант на тему событий Великой Отечественной войны «Диктант Победы»	Сентябрь 2023	Никулина А.В.	Отчет Студ. офис
	Праздничный концерт, посвященный Дню победы	Май 2023	Неграш В.Г.	Отчет Студ. офис
	Лекция на тему: «День славянской письменности и культуры»	Май 2023	Калинкина Ю.В.	Отчет ДРОП
	«Кораблик мечты» в рамках Всероссийской акции «Свеча памяти»	Июнь 2023	Конюкова К.А.	Отчет ДРОП
	Всероссийская акция «Свеча памяти»	Июнь 2023	Никулина А.В.	Отчет Студ. офис
	Кураторские часы, посвященные Дню народного единства	01.11.2022 – 03.11.2022	Конюкова К.А.	Отчеты зам. директоров по воспитательной работе институтов, колледжа, лица-предуниверсария, ДРОП
	Всероссийский Экологический диктант	ноябрь 2022	Баранова М.С.	Отчет зам. директоров по воспитательной работе институтов, колледжа, Лицея-предуниверсария
	Реализация социально-гуманитарных проектов (Проект - Севастопольское долголетие)		Никулина А.В.	Отчет Студ. Офис в рамках программы «Приоритет-2030»
	Кубок Ректора по мини-футболу	Март-апрель 2023	Малокостов В.А.	Центр «ФКиС»
	Туристический слёт «Быстрее! Выше! Сильнее!» (военно-патриотические соревнования)	Май 2023	Леонова Н.С. Сакевич А.Л.	Отчет МК

Гражданско-патриотическое воспитание	«Фестиваль скалолазания»	Апрель – май 2023	Дышкантюк В.В.	Центр «ФКиС»
	Участие во Всероссийском фестивале студенческого спорта «АССК. Фест»	Март - апрель 2023	Леонова Н.С.	Отчет МК
	Участие команды университета в соревнованиях Национальной студенческой футбольной лиги	В течении года	Дышкантюк В.В.	Центр «ФКиС»
	Участие команды университета в соревнованиях Ассоциации студенческого баскетбола	В течении года	Дышкантюк В.В.	Центр «ФКиС»
Формирование ценностей ЗОЖ	Участие команды университета в соревнованиях Национальной студенческой парусной лиги	В течении года	Дышкантюк В.В.	Центр «ФКиС»
	Участие команды университета в соревнованиях Национальной студенческой регбийной лиги	В течении года	Дышкантюк В.В.	Центр «ФКиС»
	Участие спортсменов университета в соревнованиях Национальной студенческой лиги бокса	В течении года	Дышкантюк В.В.	Центр «ФКиС»
	Участие спортсменов университета в соревнованиях Национальной студенческой лиги самбо	В течении года	Дышкантюк В.В.	Центр «ФКиС»
	Участие спортсменов университета в соревнованиях Национальной студенческой киберспортивной лиги	В течении года	Дышкантюк В.В.	Центр «ФКиС»
	Мероприятия на тему «О вреде наркотических веществ, табака и алкоголя»	В течении года	Конюкова К.А.	Отчет ДРОП
	Тренинг-курс по профилактике употребления ПАВ (алкоголь, сигареты, наркотики)	01.09.2022 – 30.06.2023	Конюкова К.А.	Отчет ДРОП

Формирование ценностей ЗОЖ	Кураторские часы, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом	03.09.2022	Конюкова К.А. Калинкина Ю.В.	Отчеты зам. директоров по воспитательной работе институтов, колледжа, лицея-предуниверсария, ДРОП
	Акция #СТОПВИЧСПИД (серия мероприятий)	29.11.2022 – 01.12.2022	Конюкова К.А.	Отчет ДРОП
	Всероссийская межведомственная комплексная оперативно-профилактическая операция «Дети России-2022»	В течении года	Конюкова К.А.	Отчеты зам. директоров по воспитательной работе институтов, колледжа, лицея-предуниверсария, ДРОП

ИНДИКАТОРЫ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Универсальные компетенции

<i>Код и наименование универсальной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</i>
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 имеющихся ресурсов 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	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

иностранным(ых) языке(ах)	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 пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая 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	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

профессиональной деятельности	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 возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	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 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 эффективности работы предприятия общественного питания

УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
	УК-11.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе
	УК-11.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции

Общепрофессиональные компетенции

<i>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
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	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

оборудования приборов	и 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
	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

Профессиональные компетенции

<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>
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
	ПК-1.6. Организует 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 изготовления и специализированных пищевых продуктов	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
	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	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

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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 предприятий общественного питания	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
	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 Г
(отдельным файлом)

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 2022 г.

Компонент ООП (раздел, подраздел, пункт компонента ООП)	Основания для изменений	Краткая характеристика вносимых изменений
Общая характеристика ООП	<i>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</i>	п. 4.1 «Объем факультативных дисциплин составляет 15 зачетных единиц»
Учебный план		Включить в 7-8 семестры факультативную дисциплину «Молодежь и общество» суммарным объемом 1 з.е (36 ч.).

Проректор по образовательной
деятельности

(подпись)

26.06.2025 В.Р. Душко
(дата)

Директор Дирекции развития
образовательных программ

(подпись)

26.06.2025 У.В. Дремова
(дата)

Директор Политехнического
института

(подпись)

26.06.2025 В.И. Головин
(дата)

Руководитель образовательной программы
к.т.н., доцент, доцент кафедры
«Пищевые технологии
и оборудование»

(подпись)

26.06.2025 И.А. Прокопенко
(дата)