

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Министр пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:31:49

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5855829

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОДОБРЕН

Учебно-методическим советом
университета

Протокол № 5 от 21 мая 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ученого совета
факультета пищевой инженерии и
биотехнологий имени академика
А.Г. Храмцова

_____/канд. тех. наук,
доцент Н.П. Оботурова/

Протокол №11 от 29 мая 2026 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление
подготовки

43.03.01 Сервис

Направленность
(профиль)

Гастрономия и сервис

Факультет

пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Форма обучения

очная

Год начала обучения

2026

Ставрополь, 2026

ОП ВО разработана:

кандидат технических наук О.И. Олешкевич

доктор технических наук, доцент А.А. Борисенко

кандидат технических наук, доцент Е.Н. Стаценко

ассистент Е.Г. Гресева

ассистент В.Г. Разинькова

(степень, звание, ФИО, составителей)

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Волобуев А.С., директор ООО «Фудстав»

Протокол заседания учебно-методической комиссии

факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

№ 9 от 20.05.2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования	4
1.2. Общая характеристика образовательной программы высшего образования	6
1.2.1. Миссия образовательной программы высшего образования	6
1.2.2. Цель образовательной программы высшего образования	6
1.2.3. Срок получения высшего образования по образовательной программе	6
1.2.4. Трудоемкость образовательной программы высшего образования	6
1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования	7
1.4. Область профессиональной деятельности выпускников	8
1.5. Задачи профессиональной деятельности выпускников	8
1.6. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования	9
1.7. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования	22
1.7.1 Календарный учебный график	22
1.7.2 Учебный план	22
1.7.3 Рабочие программы дисциплин (модулей), в том числе фонды оценочных средств	22
1.7.4 Программы практик, в том числе фонды оценочных средств	24
2. Иные компоненты, разработанные по решению выпускающей кафедры	25
3. Программа воспитания и календарный план воспитательной работы	28
3.1. Цель и задачи воспитания по образовательной программе	28
3.2. Программа воспитания в структуре образовательной программы	29
3.3. Содержание программы воспитания	29
3.4. Календарный план воспитательной работы при освоении образовательной программы	30
3.5. Перечень ресурсов, необходимых при осуществлении воспитательного процесса	30
3.6. Инфраструктура СКФУ, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания	30

1. Общие положения

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО), реализуемая ФГАОУ ВО «СКФУ» по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (направленность (профиль) Гастрономия и сервис) – представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГАОУ ВО «СКФУ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.01 Сервис высшего образования.

В данной образовательной программе определены:

- область профессиональной деятельности выпускника;
- типы и задачи профессиональной деятельности;
- планируемые результаты освоения образовательной программы в виде универсальных (далее – УК), общепрофессиональных (далее – ОПК) и профессиональных компетенций (далее – ПК) выпускников;
- индикаторы достижения компетенций;
- планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций;
- условия организации образовательной деятельности организации.

Присваиваемая квалификация – бакалавр.

Форма обучения – очная.

Язык реализации – русский.

При реализации образовательной программы организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении по образовательной программе лиц с ограниченными возможностями здоровья дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.1. Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования

Нормативную правовую базу разработки ОП бакалавриата составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.07. 2017 г. №514 (далее ФГОС ВО);

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 27.02.2023 № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»
- Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н;
- Положение по разработке образовательных программ высшего образования в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утверждено Ученым Советом СКФУ, протокол № 1 от 30.08.2021 г.;
- Положение об учебно-методическом обеспечении образовательных программ высшего образования программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утверждено Ученым Советом СКФУ, протокол № 12 от 20.02.2023 г.;
- Положение о руководителе образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» утверждено Ученым Советом СКФУ, протокол № 11 от 28.03.2022 г.;
- Положение об организации образовательного процесса по сетевым образовательным программам в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (в новой редакции) утверждено Ученым Советом СКФУ, протокол № 5 от 27.11.2025 г.;

– Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 28.12.2018 г. № 1365 (с изменениями от 05.03.2021 г., приказ № 163);

1.2. Общая характеристика образовательной программы высшего образования

1.2.1. Миссия образовательной программы высшего образования

Миссия ОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (направленность (профиль) Гастрономия и сервис) заключается в удовлетворении потребностей общества в высококвалифицированных кадрах, обладающих глубокими знаниями в области индустрии питания, профессиональными и личностными компетенциями, достаточными для разработки и использования инновационных проектов, продуктов и технологий.

1.2.2. Цель образовательной программы высшего образования

Целью ОП ВО является формирование грамотной, социально ответственной личности, подготовка выпускника в соответствии с запросами рынка труда, готового к профессиональной деятельности в сфере общественного питания и пищевой промышленности, с достижением совокупности конечных целей обучения с конкретными видами универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, способного выполнять трудовые функции согласно профессиональных стандартов «Руководитель предприятия питания» и «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

1.2.3. Срок получения высшего образования по образовательной программе

Срок получения образования по программе бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, в соответствии с ФГОС ВО в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, независимо от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ срок может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год.

1.2.4. Трудоемкость образовательной программы высшего образования

Нормативная трудоемкость образовательной программы составляет 240 зачетных единиц (з.е.) и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом образовательной программы. Объем программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 Сервис в очной форме обучения, реализуемый за один

учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Содержание	Трудоемкость в неделях
	ОФО
теоретическое обучение и рассредоточенные практики	120
экзаменационные сессии	23
практика, в т.ч.	22
<i>учебная практика</i>	4
<i>производственная практика</i>	4
<i>преддипломная практика</i>	14
государственная итоговая аттестация, в т.ч.	8
<i>подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</i>	6
<i>подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена</i>	2
каникулы	35
Итого:	208

Содержание	Трудоемкость в зачетных единицах
	ОФО
теоретическое обучение и рассредоточенные практики	195
экзаменационные сессии	
практика, в т.ч.	33
<i>учебная практика</i>	6
<i>производственная практика</i>	6
<i>преддипломная практика</i>	21
государственная итоговая аттестация, в т.ч.	12
<i>подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</i>	3
<i>подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена</i>	9
Итого:	240

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

Абитуриент должен:

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

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

1.4. Область профессиональной деятельности выпускников

Области и сферы профессиональной деятельности выпускников –

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

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

Выпускники ОП ВО могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

При разработке образовательной программы 43.03.01 Сервис установлена направленность (профиль) – Гастрономия и сервис, которая конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на установленные области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников, типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.

1.5. Задачи профессиональной деятельности выпускников

В рамках освоения ОП ВО выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

организационно-управленческий;
 проектный;
 технологический;
 сервисный;
 исследовательский.

Выпускник программы бакалавриата (43.03.01 Сервис) готов решать следующие профессиональные задачи:

организационно-управленческий:

- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

- эффективное взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами;

контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

проектный:

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

технологический:

- определение и анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и

надежность процессов производства;

- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, определение направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции;

сервисный:

- организация и обеспечение процессов сервисного обслуживания - от проектирования до реализации и контроля качества услуг.

- взаимодействие с потребителями - консультирование, работа с обратной связью, разрешение конфликтных ситуаций.

- участие в формировании и развитии клиентурных отношений - повышение лояльности клиентов, расширение клиентской базы.

исследовательский:

- проведение экспертизы и/или диагностики объектов сервиса - анализ состояния, выявление потребностей и оценка качества сервисных объектов.

- разработка и внедрение стандартов обслуживания - формирование и поддержание высокого уровня сервиса для различных категорий клиентов.

- оценка эффективности сервисных процессов - анализ результатов, выявление резервов для совершенствования деятельности.

1.6. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования

Планируемые результаты освоения ОП ВО бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1_{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; ИД2_{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; ИД3_{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.

Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1_{УК-2} Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач; ИД-2_{УК-2} Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3_{УК-2} Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1_{УК-3} Участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи. ИД-2_{УК-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта; ИД-3_{УК-3} Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1_{УК-4} Выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах; ИД-2_{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках; ИД-3_{УК-4} Оценивает эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.

Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1_{УК-5} Выбирает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; ИД-2_{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения; ИД-3_{УК-5} Анализирует различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя. ИД-4_{УК-5} Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям ИД-5_{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп ИД-6_{УК-5} Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира
		ИД-7_{УК-5} Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1_{УК-6} Устанавливает личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности; ИД-2_{УК-6} Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; ИД-3_{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1_{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности; ИД-2_{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности; ИД-3_{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при	ИД-1_{УК-8} Знаком с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий; ИД-2_{УК-8} Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению; ИД-3_{УК-8} Использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и

	угрозе возникновении чрезвычайных ситуаций военных конфликтов	и и	профессиональной деятельности
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения различных областях жизнедеятельности	в	ИД-1 _{ук-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИД-2 _{ук-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей ИД-3 _{ук-9} Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности		ИД-1 _{ук-10} Знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с проявлением экстремизма, терроризма в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; ИД-2 _{ук-10} Предупреждает возможные проявления экстремизма, терроризма, коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям; ИД-3 _{ук-10} Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ИД-1 _{ОПК-1} Выбирать и использовать современные цифровые сервисы и программное обеспечение для оптимизации процессов обслуживания в сфере гастрономии и сервиса. ИД-2 _{ОПК-1} Внедрение технологических инноваций в организацию сервисной деятельности, в том числе с учётом специфики гастрономического сервиса.

		ИД-3 _{ОПК-1} Анализ эффективности применения новых технологий и ПО в сервисных процессах, предлагать пути их совершенствования.
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ИД-1 _{ОПК-2} Определение цели, задачи и основные направления управления сервисной деятельностью в организациях сферы гастрономии и сервиса. ИД-2 _{ОПК-2} Организация и координация работы персонала, контроль выполнения технологических и сервисных стандартов. ИД-3 _{ОПК-2} Применение современных методов и инструментов менеджмента для повышения эффективности сервисных процессов. ИД-4 _{ОПК-2} Анализ результатов управленческих решений и разработка предложения по их оптимизации.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-3} Знание стандартов и нормативов качества сервисных услуг, применимых в гастрономии и сервисе. ИД-2 _{ОПК-3} Разработка, внедрение и контроль процедуры, обеспечивающей высокое качество обслуживания клиентов. ИД-3 _{ОПК-3} Анализ и оценивание качества процессов оказания услуг, выявление и устранение недостатков. ИД-4 _{ОПК-3} Владеет методами мониторинга удовлетворённости потребителей и использует результаты для совершенствования сервисной деятельности
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	ИД-1 _{ОПК-4} Знание методов и инструментов исследования рынка сервисных услуг, анализирует спрос и конкурентную среду в сфере гастрономии и сервиса. ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает и реализовывает стратегии продвижения сервисных продуктов, включая использование современных маркетинговых и цифровых инструментов. ИД-3 _{ОПК-4} Организует и контролирует процессы продаж, применяет техники эффективных коммуникаций с клиентами. ИД-4 _{ОПК-4} Оценивает результаты маркетинговых и сбытовых мероприятий, вносит предложения по их совершенствованию.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать	ИД-1 _{ОПК-5} Знание основных экономических показателей

	экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	деятельности организаций сферы сервиса и гастрономии, методы анализа и планирования. ИД-2_{ОПК-5} Рассчитывает и анализирует затраты, доходы, прибыль, рентабельность сервисных процессов и продуктов. ИД-3_{ОПК-5} Принимает решения, направленные на повышение экономической эффективности деятельности организации, с учётом специфики гастрономического и сервисного бизнеса. ИД-4_{ОПК-5} Владеет инструментами экономического обоснования управленческих и технологических решений, оценивает их влияние на финансовые результаты.
Право	ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	ИД-1_{ОПК-6} Знание основных нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций сферы сервиса и гастрономии (включая законодательство о защите прав потребителей, санитарные нормы, правила оказания услуг общественного питания и др.). ИД-2_{ОПК-6} Применение правовых норм при организации и осуществлении сервисной деятельности, обеспечивать соответствие процессов и услуг требованиям законодательства. ИД-3_{ОПК-6} Способен анализировать правовые риски, возникающие в профессиональной деятельности, и разрабатывать меры по их минимизации. ИД-4_{ОПК-6} Владеет навыками оформления документации, необходимой для легального функционирования сервисных организаций.
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИД-1_{ОПК-7} Знание основных норм и правил охраны труда, техники безопасности, санитарии и гигиены, применимые к сфере гастрономии и сервиса. ИД-2_{ОПК-7} Организация безопасных условий обслуживания потребителей, контроль соблюдения требований безопасности персоналом. ИД-3_{ОПК-7} Способен разрабатывать и внедрять процедуры по предотвращению рисков для здоровья и жизни сотрудников и клиентов. ИД-4_{ОПК-7} Владеет навыками

		реагирования на нештатные и чрезвычайные ситуации, оказания первой помощи, проведения инструктажей по охране труда.
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-8} Знает основные принципы работы и возможности современных информационных технологий, применяемых в сфере сервиса и гастрономии. ИД-2 _{ОПК-8} Умеет использовать специализированное программное обеспечение для автоматизации сервисных процессов, управления клиентскими базами, организации онлайн-продаж и продвижения услуг. ИД-3 _{ОПК-8} Способен анализировать и выбирать IT-решения, способствующие повышению эффективности и конкурентоспособности сервисной организации. ИД-4 _{ОПК-8} Владеет навыками применения цифровых инструментов для сбора, обработки и представления информации, необходимой для принятия управленческих решений.

Выбор профессиональных стандартов (ПС), соответствующих профессиональной деятельности выпускников

Для определения профессиональных компетенций осуществлен выбор профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», указанного в приложении к ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, и профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»

Область профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт	Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции		Уровень (подуровень) квалификации
			Наименование	Код	
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 г. №329н)	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6

			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6	6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6	6
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 281н)	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6

Программа бакалавриата устанавливает следующие профессиональные компетенции на основе профессиональных стандартов ПС 33.008 и 22.005

Задачи профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно- управленческий			
Организация ведения технологического процесса производства продуктов питания Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания	ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1ПК-1 Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД-2ПК-1 Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные Компьютерные программы для ведения учета ИД-3ПК-1 Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПС, анализ опыта
	ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД-1ПК-2 Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД-2ПК-2 Применяет	ПС, анализ опыта

		английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	
	ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1ПК-3 Использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПС, анализ опыта
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
Организация ведения технологического процесса производства продуктов питания	ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации	ПС, анализ опыта

		технологических процессов производства продуктов питания	
	ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2ПК-5 Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	ПС, анализ опыта
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			
Организация ведения	ПК-6 Способен	ИД-1ПК-6 Выполняет технологические расчеты,	ПС, анализ опыта

технологического процесса производства продуктов питания	проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники ИД-2ПК-6 Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	
--	---	--	--

Перечень планируемых результатов обучения и составляющих их компетенций

Код результата обучения	Результат обучения	Компетенции, формируемые в рамках достижения результатов обучения
P1	Готовность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1
P2	Готовность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2
P3	Готовность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3
P4	Готовность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4
P5	Готовность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	УК-5

P6	Готовность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6
P7	Готовность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной профессиональной деятельности	УК-7
P8	Готовность 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
P9	Готовность принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9
P10	Готовность формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10

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

1.7.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике установлена последовательность и продолжительность реализации образовательной программы высшего образования по годам, включая теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практики, государственную итоговую аттестацию, каникулы.

1.7.2 Учебный план

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

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

В образовательной программе по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и пищевая инженерия, приведены рабочие программы всех учебных дисциплин учебного плана.

Рабочие программы дисциплин (модулей) содержат следующие компоненты:

- наименование дисциплины (модуля);
- цель и задачи освоения дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенции и результатами освоения образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов учебных занятий;
- фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень методических указаний для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень учебно-методического и информационного обеспечения дисциплины;
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем;
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- описание особенностей освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Для аттестации обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и

пищевая инженерия, на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, на основании Положения об учебно-методическом обеспечении образовательных программ высшего образования в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет».

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины;
- описание показателей и критериев оценивания результатов обучения, шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю);
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения.

Система оценок при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность проведения указаны в Положении о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет».

1.7.4 Программы практик, в том числе фонды оценочных средств

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис при реализации данной образовательной программы в Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная практики.

При реализации ОП по направлению подготовки 43.03.01 Сервис предусматривается учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика;
- исследовательская практика;

Типы производственной практики:

- проектно-технологическая практика;
- преддипломная практика.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных,

общефессиональных, профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная и производственная практики проводятся в сторонних организациях или на кафедрах, в лабораториях университета, научно-образовательных центрах СКФУ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Практика студентов в сторонних организациях организуется на основании заключенных договоров о практической подготовке обучающихся.

Выбор места прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Аттестация по итогам практики: предоставление письменного отчета, характеристика руководителя практики о качестве ее прохождения, обсуждение хода и результатов на кафедре, подразделении, итоговой конференции. На основании обсуждения результатов выставляется зачет с оценкой.

Для каждой практики разработаны программы, которые включают в себя:

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

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

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Информационное обеспечение реализации программы бакалавриата

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей) и практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

2.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата

Материально-техническая база ФГАОУ ВО «СКФУ» (помещения и оборудование) обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной подготовки, в том числе лекционных, лабораторных, практических занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, государственной итоговой аттестации и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием (или их виртуальными аналогами) и техническими средствами обучения.

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

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого подлежит обновлению при необходимости.

Реализация ОП ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис направленность (профиль) «Гастрономия и сервис» обеспечена соответствующими учебно-методическими материалами: учебниками или учебными пособиями (курсами лекций); учебными пособиями (практикумами) или методическими указаниями по выполнению практических или лабораторных работ; методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся или методическими указаниями по выполнению отдельных видов работ: курсовых работ (проектов), контрольных работ, рефератов; учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации; методические указания по организации и проведению каждого вида практик, предусмотренных учебным планом; методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ.

Конкретные учебно-методические материалы определены в рабочих программах дисциплин (модулей) и практик.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующие дисциплины (модули), проходящих соответствующую практику.

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

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

2.3. Кадровые условия реализации программы бакалавриата

Реализация образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис направленность (профиль) «Гастрономия и сервис» обеспечивается педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы на иных условиях.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенных к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины.

Не менее 10 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенных к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники и имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее трех лет.

Не менее 60 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенных к целочисленным значениям), имеют ученую степень и (или) ученое звание.

2.4. Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации программы по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (направленность (профиль) Гастрономия и сервис) осуществляться в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки.

2.5 Механизм 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 организация принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата университет привлекает работодателей и (или) их объединения, юридических и (или) физических лиц к проведению внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

Обучающимся предоставлена возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (моделей) и практик.

Профессионально-общественная аккредитация проводится работодателями, их объединениями, а также уполномоченными или организациями или авторизованными национальными профессионально-общественными аккредитациями с целью признания качества и уровня подготовки выпускников,

отвечающим требованиям профессиональных стандартов и требованиями рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

3. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.1. Цели и задачи программы воспитания при освоении образовательной программы

Цель программы – на основе базовых общественных ценностей обеспечение личностного развития обучающихся, проявляющееся в:

- развитии позитивного отношения к общественным ценностям, т.е. развитие их социально значимых отношений;
- приобретении соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике, приобретение опыта осуществления социально значимых дел.

Задачи программы:

- развитие мировоззрения и актуализация системы базовых ценностей личности;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности;
- воспитание культуры межнационального общения в молодежной среде;
- профилактика проявления национального и религиозного экстремизма и национальной нетерпимости в студенческой среде;
- повышение уровня культуры безопасного поведения;
- формирование культуры взаимодействия между казачьими обществами и объединениями региона и студенческими объединениями СКФУ и привлечение казачества к участию созидательной деятельности, направленной на укрепление единства, гармонизацию межнациональных (межэтнических) отношений, профилактику экстремизма и предупреждение конфликтов на национальной и религиозной почве в молодежной среде СКФУ;
- развитие системы социальной поддержки студенческой молодежи;
- воспитание культуры финансовой грамотности, развитие системы защиты социальных прав и обеспечение социальных гарантий обучающихся, относящихся к льготной категории;
- 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;
- развитие личностных качеств и установок (ответственности, дисциплины, самоменеджмента), социальных навыков (эмоционального интеллекта, ориентации в информационном пространстве, скорости адаптации, коммуникации; умения работать в команде) и управленческими способностями (навыков принимать решения в условиях неопределенности и изменений, управления временем, лидерства, критического мышления).

3.2. Программа воспитания в структуре образовательной программы

В образовательной программе по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (направленность (профиль) Гастрономия и сервис) представлена Программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания как часть основной образовательной программы разрабатывается на период ее реализации и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы ООП ВО (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.).

3.3 Содержание программы воспитания

Программа воспитания отражает деятельность вуза по следующим традиционным направлениям:

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

3.4. Календарный план воспитательной работы при освоении образовательной программы

Календарный учебный график, устанавливающий последовательность и объем реализации воспитательных мероприятий (порядок, объем, временные границы).

3.5 Перечень ресурсов, необходимых при осуществлении воспитательного процесса

Ресурсное обеспечение, позволяющее полноценно реализовать Программу воспитания в СКФУ и содержательную часть воспитательной деятельности, включает следующие его виды: нормативно-правовое обеспечение; кадровое обеспечение; финансовое обеспечение; информационное обеспечение; научно-методическое и учебно-методическое обеспечение; материально-техническое обеспечение.

3.6. Инфраструктура СКФУ, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания

К инфраструктуре СКФУ, обеспечивающей реализацию Программы воспитания относятся:

- образовательное пространство (учебные аудитории, компьютерные классы, учебные лаборатории, специализированные аудитории, компьютерно-лингфонные классы, гипсолитейная мастерская);
- научно-образовательные центры (НОЦ);
- научно-исследовательские лаборатории;
- службы обеспечения (транспорт, связь, служба питания и др.).

На территории СКФУ расположен ряд спортивных объектов, а именно: спортивный зал гимнастики, игровой спортивный зал, тренажерный спортивный зал, спортивный зал борьбы, спортивный зал лечебной физкультуры, плавательный бассейн, стадион «Буревестник».

Также, в корпусах университета располагаются: концертные залы, музей археологии, научно-образовательный центр «Музей региональной литературы и литературного краеведения», геологический музей, зоологический музей, музей СКФУ, музейный центр.