

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Академия управления городской средой, градостроительства и печати»

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета

Протокол №.....4

« 18 » 04 2024

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБОУ «АУТСТГиП»

А.М. Кривоносов

04 2024



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

***ПМ.02 «ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ
ПИТАНИЯ»***

для специальности

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность: предоставление услуг предприятия питания

Форма обучения – очная

Санкт-Петербург

2024г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Предоставление услуг предприятия питания» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1100 от 12.12.2022 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 72111 от 24.01.2023г.)

СОГЛАСОВАНА

Организация –партнёр

ООО«ВТС»

Генеральный директор


А.С. Савина

« 18 » 04 2024 г.

Рассмотрена на заседании методического совета

Протокол №.....3.....

« 16 » 04 20 24 г.

Одобрена на заседании цикловой комиссии

Экономики и сервиса

Протокол №.....5.....

« 24 » 03 2024 г.

Председатель цикловой комиссии


И.Н. Федосеева

Разработчик: Федосеева И.Н., преподаватель СПБ ГБПОУ «АУГСГиП»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2 В	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); – оценки функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); – планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; – формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; – координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов);
-------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> – планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; – проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; – распределения обязанностей и определения степени ответственности сотрудников производственной службы; координации деятельности сотрудников производственной службы; контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; управления конфликтными ситуациями в коллективе; реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; – организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; – осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; – контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте. – Подбирать ассортимент рационального питания – Составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций – Подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.
знать	<ul style="list-style-type: none"> – законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; – основы трудового законодательства Российской Федерации; – основы организации деятельности предприятий питания; – основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; – теории мотивации персонала и его психологические особенности; – теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; – технологии производства на предприятиях питания; – требования охраны труда на рабочем месте; – специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; – основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; – основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. – основные факторы, формирующие основу национальной кухни; – основные положения рационального питания; – значение основных пищевых веществ; – положения нетрадиционных систем питания; – классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; – основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; – особенности национальной кухни народов стран; – особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 677 часов

в том числе в форме практической подготовки – 677 часов

Из них

-на освоение МДК 497 часов, в том числе на самостоятельную работу 81 час

-на практики:

на учебную практику 72 часа

на производственную практику (по профилю специальности) 72 часа

- экзамен по модулю 36 часов, в том числе на самостоятельную работу по подготовке 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, академические часы.												
			Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем										Сам. работа		
			Всего	Обучение по МДК						Практика		Консультации к экзамену по ПМ	Экзамен по ПМ	В период обучения по МДК	Подготовка к экзаменам
				теоретические занятия	практические занятия	курсовые работы	консультации		Экзамен по МДК	учебная	производственная				
							к курсовым	к экзамену по МДК							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОК01-09 2.1-2.4	МДК 02.01. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	148	124	40	40	30	4	4	6					22	2
ОК01-09 2.1-2.4	МДК.02.02 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	126	106	48	48			4	6					18	2
ОК01-09 2.1-2.4	МДК.02.03 . Предоставление услуг предприятия питания	180	150	56	84			4	6					28	2
ОК01-09 2.1-2/4	МДК.02.04 Обслуживание национальных кухонь	43	36	16	20									7	
ОК01-09 2.1-2.4	Учебная практика	72	72							72					
	Производственная практика	72	72								72				
ОК01-09 2.1-2.4	Экзамен по профессиональному модулю	36	28									16	12		8
	Всего	677	588	160	192	30	4	12	18	72	72	16	12	75	14

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
МДК 02.01	Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб, отделов предприятия питания	148/4,11
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	<p>Содержание</p> <p>Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы</p> <p>Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.</p> <p>Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.</p> <p>Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса</p> <p>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены</p> <p>Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет.</p> <p>Практическое занятие Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.</p> <p>Практическое занятие Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	<p>Содержание</p> <p>Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.</p> <p>Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.</p> <p>Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.</p> <p>Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания</p> <p>Стили и методы подачи блюд и напитков.</p> <p>Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>Практическое занятие Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.</p> <p>Практическое занятие Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.</p> <p>Практическое занятие Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.</p> <p>Практическое занятие Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.</p> <p>Практическое занятие Владение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами».</p> <p>Практическое занятие Составление нормативных и технических документов службы питания</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>
Тема 1.3. Организация	Содержание	

деятельности сотрудников службы, отделов питания на английском языке	Организация службы рум-сервис на английском языке	2
	Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	2
	Профессиональная этика работников.	2
	Практическое занятие Организация питания гостей.	4
	Практическое занятие Введение лексики, закрепление в упражнениях	2
	Практическое занятие Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	2
Курсовой проект (работа) (выполнение курсового проекта (работы) по модулю является обязательным)	Тематика курсовых проектов (работ) — Контроль качества на предприятии общественного питания — Организация предприятия общественного питания Организация производства на предприятиях питания. — Предприятие общественного питания. Организация службы рум-сервис. — Процесс обслуживания на предприятии питания. — Современные направления в развитии принципов питания. — Культура обслуживания на предприятиях питания.	30
	консультации к курсовому проекту	4
	экзамен	6
	консультации к экзамену	4
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.01 - Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. - Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара. - Составление алгоритма работы с гостем по телефону. - Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. - Составление эссе (сообщения, презентации) об организации службы питания	22
Самостоятельная работа к экзамену	2	
итого во взаимодействии с преподавателем	124	
итого МДК 02.01	148/2,11	
МДК 02.02 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
Тема 2.1. Управление персоналом на предприятии питания	Содержание	
	Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность.	6
	Система управления персоналом. Цель.	6
	Виды управления персоналом.	6
	Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.	6
	Практическое занятие Составление характеристики персонала предприятия питания	6
Практическое занятие Определение методов совершенствования управления персоналом	6	
Практическое занятие Выявление проблем в управлении персоналом.	6	

	Практическое занятие Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания.	6
Тема 2.2. Организация деятельности сотрудников службы питания на английском языке	Содержание	
	Организация службы рум-сервис на английском языке	8
	Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	8
	Профессиональная этика работников.	8
	Практическое занятие Организация питания гостей.	10
	Практическое занятие Введение лексики, закрепление в упражнениях	10
	Практическое занятие Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов	4
	экзамен	6
	консультации к экзамену	4
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.02 (на 2 семестра) - Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. - Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара. - Составление алгоритма работы с гостем по телефону. - Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. - Составление эссе (сообщения, презентации) об организации службы питания	12+6
	Самостоятельная работа к экзамену	2
	итого во взаимодействии с преподавателем	106
	итого МДК 02.02	126/3,5
МДК 02.03 Предоставление услуг предприятия питания		
Тема 3.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание	
	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	4
	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	4
	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	4
	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	4
	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	4
	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	4
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	4
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.	4
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	4
	Практическое занятие Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	6
	Практическое занятие Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.	6
	Практическое занятие Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	6
	Практическое занятие Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.	4
	Практическое занятие Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	4
Практическое занятие Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.	4	

	Практическое занятие Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств	6
	Практическое занятие Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	4
Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Содержание	
	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	4
	Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	4
	Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	4
	Практическое занятие Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	12
	Практическое занятие Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания	10
Тема 3.2. Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания	Содержание	
	Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании. Факторы, влияющие на его объем и структуру.	2
	Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика	4
	Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания	2
	Практическое занятие Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.	12
	Практическое занятие Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания	10
	экзамен	6
	консультации к экзамену	4
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.03 (на 2 семестра)	19+9
	– Заполнение и обработка заявок и бланков.	
	– Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами.	
	– Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис.	
	– Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом.	
	– Оформление препроводительной ведомости для сдачи выручки в банк.	
	– Определение подлинности и платежности бумажных денежных знаков.	
	– Оформление отчетных документов по расчету с владельцами платежных документов.	
	Самостоятельная работа к экзамену	2
	итого во взаимодействии с преподавателем	150
	итого МДК 02.03	180/5,0
МДК 02.04 Обслуживание национальных кухонь		43/1,19
Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ СТРАН ЕВРОПЫ		
Тема 1.1. Кухни народов: Болгарии, Венгрии, Румынии	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления подачи блюд и напитков.	0,5
Тема 1.2. Кухни народов: Чехии, Словакии, Польша	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5

	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
	Практическое занятие №1. Составление меню и сервировка стола в соответствии с национальными традициями Стран Европы	4
Тема 1.3. Кухни народов: Англии, Скандинавии, Германии	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
	Практическое занятие №2. Сервировка стола в соответствии с национальными традициями Скандинавских стран	4
Тема 1.4. Кухни народов: Австралии, Швейцарии, Греции	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
	Практическое занятие №2. Сервировка стола в соответствии с национальными традициями Скандинавских стран	4
Тема 1.5. Кухни народов: Италии, Испании, Франции	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
	Практическое занятие №2. Сервировка стола в соответствии с национальными традициями Скандинавских стран	4
Раздел 2 .КУХНИ НАРОДОВ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ		
Тема 2.1. Кухни народов: Украины	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
	Практическое занятие №3. Составление меню и составление стола в соответствии с национальными традициями стран Ближнего зарубежья	4
Тема 2.2. Кухни народов: Беларуси	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,25
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,25
	Практическое занятие №3. Составление меню и составление стола в соответствии с национальными традициями стран Ближнего зарубежья	4
Тема 2.3. Кухни : Литовская,Латышская, Эстонская, Молдавская	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,25
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,25
	Практическое занятие №3. Составление меню и составление стола в соответствии с национальными традициями стран Ближнего зарубежья	4
Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ		
Тема 3.1. Кухни: Башкирская, Бурятская,	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5

Кабардино- балкарская, Калмыцкая, Карельская, Коми, Марийская, Мордовская	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
Раздел 4. КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ		
Тема 4.1. Кухни народов: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ		
Тема 5.1. Кухни народов южной Азии: Индия, Шри-Ланка	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
Тема 5.2. Кухни народов юго-восточной Азии: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
Тема 5.3. Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
Тема 5.4. Кухни народов средней Азии: Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
Тема 5.5. Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан, Турция, Иран, Ирак, Афганистан	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
	Практическое занятие №4. Составление меню и сервировка стола в соответствии национальными традициями Азиатских и Восточных стран	4
Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ СЕВЕРНОЙ И ЮЖНОЙ АМЕРИКЕ		
Тема 1. Кухни народов: США, Канада	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5

Тема 2. Кухни народов: Латинской Америки, Австралии	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,5
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	0,5
	Практическое занятие №5. Составление меню и сервировка стола в соответствии национальными традициями стран Северной и Южной Америки. Дифференцированный зачёт	4
	итога во взаимодействии с преподавателем	36
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.04 Кухни народов: Болгарии, Венгрии, Румынии Кухни народов: Чехии, Словакии, Польша Кухни народов: Англии, Скандинавии, Германии Кухни народов: Австралии, Швейцарии, Греции Кухни народов: Италии, Испании, Франции Кухни народов: Украины Кухни народов: Беларуси Кухни : Литовская, Латышская, Эстонская, Молдавская Кухни: Башкирская, Бурятская, Кабардино- балкарская, Калмыцкая, Карельская, Коми, Марийская, Мордовская Кухни народов: Египет, Алжир, Тунис, Марокко Кухни народов южной Азии: Индия, Шри-Ланка Кухни народов юго- восточной Азии: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония Кухни народов средней Азии: Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан, Турция, Иран, Ирак, Афганистан Кухни народов: США, Канада Кухни народов: Латинской Америки, Австралии	7
	Итого по МДК 02.04	43/1,19
	Экзамен по модулю	12
	Консультации к экзамену по модулю	16
	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	8
Учебная практика Виды работ - Подготовка к обслуживанию и приему гостей. - Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. - Выполнение сервировки стола к обеду. - Выполнение сервировки стола к ужину. - Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. - Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. - Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.		72

<ul style="list-style-type: none"> - Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара - Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service - Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. - Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. - Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. - Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. - Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. - Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. - Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. - Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. - Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. 	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 17. Распределение персонала по организациям службы питания. 18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. 19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей. 22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания. 	72

23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания	
итого по ПМ 02	677/18,8

Рабочей программой предусмотрено выполнение отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, в форме практической подготовки в объёме 497 часов.

В том числе: Учебной практики -72 часов, Производственной практики -72 часов, Экзамен по модулю- 36 часов

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет:

- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- менеджмента и управления персоналом;
- основ маркетинга;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;
- организации деятельности сотрудников предприятия питания,

оснащенных оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- экран, проектор, магнитная доска;
- дидактические пособия;
- программное обеспечение;
- видеофильмы по различным темам,

техническими средствами:

- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- компьютеры по количеству посадочных мест;
- профессиональные компьютерные программы.

Лаборатория:

- учебный ресторан (бар),

оснащенная оборудованием:

- Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;
- Блендер;
- Кофемашина;
- Льдогенератор;
- Машина посудомоечная;
- Салат-бар;
- Шкаф винный;
- Миксер для молочных коктейлей.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 рабочей программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

МДК 02.01 Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания

Основная литература

Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для СПО / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование).— URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Рамендик Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 196 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Чернышова Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для СПО / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа по подписке.

Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 9-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2023. - 248 с. — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для СПО / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Жабина С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Организация производства. Практикум : учебное пособие для СПО / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 334 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Магомедов А. М. Экономика организации : учебник для СПО / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 286 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

МДК 02.02 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Основная литература

Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. —

397 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Управление персоналом : учебник и практикум для СПО / А. А. Литвинюк [и др.] ; под редакцией А. А. Литвинюка. — 3-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 461 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для СПО / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 141 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Мошняга Е. В. Английский язык для изучающих туризм (A2-B1+) : учебное пособие для СПО / Е. В. Мошняга. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 267 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа по подписке.

Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для СПО / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Джум Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

Пасько О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Горленко О. А. Управление персоналом : учебник для СПО / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Авдулова Т. П. Психология управления : учебное пособие для СПО / Т. П. Авдулова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Свешникова Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Н. А. Свешникова. — Москва : КноРус, 2023. — 294 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Английский язык в сфере туризма и гостеприимства : учебник / А.И. Макарова, Т.В. Крылова, А.А. Тюфанова [и др.]; под. ред. М.Р. Гозалова — Москва : КноРус, 2024. — 261 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке.

МДК 02.03 Предоставление услуг предприятия питания

Основная литература

Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп.— Москва : Издательство Юрайт,

2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Чернышова Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для СПО / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа по подписке.

Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

Рамендик Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 196 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Зубкова Н. А. Организация и осуществление приёма и размещения гостей : Учебник / Н.А. Зубкова — Москва : КноРус, 2023. — 202 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Джум Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

МДК 02.04 Обслуживание национальных кухонь

Основная литература

Чередниченко Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 163 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

Донченко Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Любецкая Т. Р. Кухни народов мира. Практикум : учебное пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2024. — 221 с. — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 9-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 248 с. — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;
3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать текущую деятельность сотрудников организаций предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания - Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания - Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности - Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы - Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках 	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - выполнения тестовых заданий по темам МДК; - результатов практической аудиторной работы; - результаты устных опросов; - результатов выполнения практических работ во время учебной и производственной практики, - экзамена по модулю
ПК 2.2. Управлять и контролировать текущую деятельность сотрудников организаций общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - Составление плана работы подразделения в соответствии с основными принципами планирования 	
ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	<ul style="list-style-type: none"> Правильность распределения полномочий Составление структуры управления по заданным параметрам Оптимальность составления схемы процесса контроля Научность разработки схемы мотивации 	
ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение контроля качества продукции и услуг общественного питания 	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. Оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Демонстрация ответственности за принятые решения. Обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик. Обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотность устной и письменной речи. Ясность формулирования и изложения мыслей	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебной и производственной практик. Знание и использование ресурсосберегающих технологий в области эксплуатации и ремонта общего имущества МКД	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Эффективность использования средств культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе и на английском языке	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
--------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

Планируемые личностные результаты в ходе реализации программы профессионального модуля

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в сфере туризма и гостеприимства. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР16
Готовый к профессиональной конкуренции, освоению новых форм трудовой деятельности и конструктивной реакции на критику, содействующий поддержанию престижа своей профессии.	ЛР17