

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

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета

Протокол №.....

« 05 » июль 2023

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ «АУГСПиП»

А.И. Кривоносов



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

2023г.

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

« 05 » 04 2023 г.

Рассмотрена на заседании методического совета

Протокол №.....5

« 28 » 06 2023 г.


Одобрена на заседании цикловой комиссии

Экономики и сервиса

Протокол №.....5

« 28 » 06 2023 г.

Председатель цикловой комиссии


И.Н. Федосеева

Разработчик:, 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
OK01-09 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
OK01-09 2.1-2.4	МДК.02.02 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	126	106	48	48			4	6					18	2
OK01-09 2.1-2.4	МДК.02.03 . Предоставление услуг предприятия питания	180	150	56	84			4	6					28	2
OK01-09 2.1-2.4	МДК.02.04 Обслуживание национальных кухонь	43	36	16	20									7	
OK01-09 2.1-2.2	Учебная практика	72	72							72					
	Производственная практика	72	72								72				
OK01-09 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	4
	консультации к экзамену	6
	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 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	4
	консультации к экзамену	6
	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 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	4
	консультации к экзамену	6
	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 36/16/20		43/1,19
Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ СТРАН ЕВРОПЫ		
Тема 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	0,5

	изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	
Тема 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 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 №1. Сервировка стола в соответствии с национальными традициями Скандинавских стран	4
Тема 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
Тема 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
Раздел 2 .КУХНИ НАРОДОВ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ		
Тема 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
Тема 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
Тема 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	
Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ		

Тема 1. Кухни: Башкирская, Бурятская, Кабардино-балкарская, Калмыцкая, Карельская, Коми, Марийская, Мордовская	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
Раздел 4. КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ		
Тема 1. Кухни народов: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1
	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.	1
Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ		
Тема 1. Кухни народов южной Азии: Индия, Шри-Ланка	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1
	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.	1
Тема 2. Кухни народов юго-восточной Азии: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	0,25
	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
Тема 3. Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1
	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.	1
Тема 4. Кухни народов средней Азии: Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1
	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.	1
Тема 5. Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан, Турция, Иран, Ирак, Афганистан	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1
	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.	1
	Практическое занятие №4. Составление меню и сервировка стола в соответствии национальными традициями Азиатских и Восточных стран	4
Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКЕ		
Тема 1. Кухни народов: США, Канада	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1

	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.	1
Тема 2. Кухни народов: Латинской Америки, Австралии	Содержание	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1
	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.	1
	Практическое занятие №5. Составление меню и сервировка стола в соответствии национальными традициями стран Северной и Южной Америки	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.		72

<ul style="list-style-type: none"> - Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. - Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. - 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 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. 	72

21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.	
22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.	
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 примерной 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.

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, 2023. — 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, 2023. — 719 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, 2023. — 207 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, 2023. — 161 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°», 2022. - 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, 2023. — 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, 2023. — 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, 2023. — 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, 2023. — 362 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Магомедов А. М. Экономика организации : учебник для СПО / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 323 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, 2023. —

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, 2023. — 361 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, 2023. — 141 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Мошняга Е. В. Английский язык для изучающих туризм (А2-В1+) : учебное пособие для СПО / Е. В. Мошняга. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 267 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа по подписке.

Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (В1). 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, 2023. — 213 с. — (Профессиональное образование).

Джум Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 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. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 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, 2023. — 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, 2023. — 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, 2023. — 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, 2023. — 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, 2023. — 161 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, 2022. — 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, 2023. — 207 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, 2021. — 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, 2022. — 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, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.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, 2022. — 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°», 2022. — 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	- Составление плана работы подразделения в соответствии с основными принципами планирования	
ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	<p>Правильность распределения полномочий</p> <p>Составление структуры управления по заданным параметрам</p> <p>Оптимальность составления схемы процесса контроля</p> <p>Научность разработки схемы мотивации</p>	
ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	- выполнение контроля качество продукции и услуг общественного питания	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.</p> <p>Оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	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