

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02
ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.14 Гостиничное дело

по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – социально-экономический

Казань

2022



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УТР

Скальская О.Р. Скальская

05 » сентября 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания» на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г.Казань, Республика Татарстан

Разработчики:

Фаттахутдинова А.А. – преподаватель ГАПОУ «МКС», Насибуллина Г.М. – преподаватель высшей категории ГАПОУ «МКС» *Насибуллина*

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин сервисного направления ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от *05* сентября 2022 г.

Руководитель МГ МДК *Газизуллина* /С.А. Газизуллина

Согласовано с работодателем



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 14 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 23 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 27 |

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--|--|
| 1 | 2 |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| Личностные результаты реализации программы воспитания | |

| | |
|---|---|
| <p>по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело по программе подготовки специалистов среднего звена</p> | |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| <p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p> | |
| ЛР 13 | Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса и туризма: социальную открытость, характеризующуюся обширностью, многочисленностью и разнообразием личностных и деловых контактов, осуществляемых с клиентами, партнерами и конкурентами по гостиничному бизнесу; осуществляющий качественный подбор услуг для потребителя, владеющий навыками взаимодействия с клиентами (умение договариваться, вести деловую переписку, соблюдающий нормы этикета), формирующий положительный имидж предприятия. |
| <p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</p> | |
| ЛР 16 | Владеющий коммуникативными навыками (умение выявлять потребности клиента, работать в команде), проявляющий доброжелательность, стрессоустойчивость, толерантность. |
| ЛР 17 | Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: быть ответственным, дисциплинированным, трудолюбивым сотрудником, нацеленным на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующим с членами команды, сотрудничающим с другими людьми, проектномыслящим. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|-----|--------------------------------|
|-----|--------------------------------|

| | |
|------------|--|
| ПК 2.1. | Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале |
| ПК 2.2. | Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы |
| ПК 2.3. | Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

| | |
|-------------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <p>В:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировании деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; – разработке операционных процедур и стандартов службы питания; – организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; – оформлении документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; – контроле текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей |
| Уметь | <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; – оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; – определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; – анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; – организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке. |

| | |
|-------|---|
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> – задачи, функции и особенности работы службы питания; – законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; – особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; – требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; – требования к торговым и производственным помещениям организации службы питания; – профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке; – технологию организации процесса питания; – требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; – специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; – этапы процесса обслуживания; – технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; – профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке; – регламенты службы питания; – критерии и показатели качества обслуживания; – методы оценки качества предоставленных услуг; – критерии и показатели качества обслуживания. |
|-------|---|

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего **446** часов.

Из них на освоение:

– МДК 02.01 – **124 часа** (учебных занятий – 100 ч, теория – 44 ч, практика – 56 ч, самостоятельная работа – 18 ч, промежуточная аттестация – 6 ч);

– МДК 02.02 – **40 часов** (учебных занятий 38 ч, практические 38 ч, консультация 2 ч)

– учебная практика – **72 часа**;

– производственная практика – **186 часов**;

– консультаций – **12 часов**;

– демонстрационный экзамен – **12 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

2.1 Структура профессионального модуля ПМ.02

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | Самостоятельная работа |
|---|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|---------------------------|----------------|-------------------------|------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | Практики | | |
| | | | всего, часов | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | учебная, часов | производственная, часов | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1 – ПК 2.3 ОК 1 – ОК 11 ЛР 4,7,13,16, 17 | Раздел 1. Организация питания в гостиничном комплексе | 124 | 50 | 56 | - | - | | 18 |
| ПК 2.1 – ПК 2.3 ОК 1 – ОК 11 ЛР 4,7,13,16, 17 | Раздел 2. Профессиональное общение | 40 | 2 | 38 | - | - | | - |
| ПК 2.1 – 2.3 ОК 1-11 | Учебная практика | 72 | | | | 72 | | - |
| ПК 2.1 – 2.3 ОК 1-11 ЛР 4,7,13,16, 17 | Производственная практика | 186 | | | | | 186 | - |
| | Консультации | 12 | | | | | | |
| | Демонстрационный экзамен | 12 | | | | | | |
| | Всего: | 446 | 52 | 94 | | 72 | 186 | 18 |

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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|--|--|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| Раздел 1. Организация питания в гостиничных комплексах | | | | | |
| МДК 02.01 Организация деятельности работников службы питания | | | 124 | | |
| Тема 1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса | <i>Содержание учебного материала</i> | | 4 | | |
| | 1. Задачи, функции и особенности работы службы питания гостиницы. Основные правила и нормы. | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 2. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. Требования к услугам службы питания. | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| Тема 2. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания | <i>Содержание учебного материала</i> | | 8 | | |
| | 3. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | <i>Практическая работа</i> | | | | |
| | 1. Работа с нормативной документацией: ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 2. Работа с нормативной документацией: ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| 3. Работа с нормативной документацией: ГОСТ 31985-2013 | 3 | 2 | Проектор, | Учебник, источники | |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|--|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | «Услуги общественного питания. Термины и определения» | | | интерактивная доска | из интернета |
| Тема 3. Структура службы питания в гостиничных предприятиях | <i>Содержание учебного материала</i> | | 6 | | |
| | 4. Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 5. Соотношение услуги размещения и услуги питания. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах, обслуживание массовых мероприятий | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | <i>Самостоятельная работа</i> | | | | |
| | 1. Услуги общественного питания. Классификация услуг общественного питания | 3 | 2 | Мобильный телефон | Учебник, источники из интернета |
| Тема 4. Планирование деятельности службы питания | <i>Содержание учебного материала</i> | | 25 | | |
| | 6. Правила оперативного планирования работы службы питания. Принципы и виды планирования работы службы питания. Основные приемы организация работы персонала. Способы влияния на дисциплину сотрудников | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 7. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания, нормы оснащения, правила хранения и учет | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Контрольная работа | 3 | 1 | | |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|--|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | <i>Практические занятия</i> | | | | |
| | 4. Персонал предприятий общественного питания. ГОСТ Р 54603-211 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу» | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 5. Определение численности работников, занятых обслуживанием проживающих гостей, в соответствии установленными нормативами | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 6. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков, работы и табеля учёта рабочего времени | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 7. Общие требования к обслуживающему персоналу. Квалификационная характеристика официантов | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 8. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 9. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 10. Документооборот службы питания. Особенности оформления и составления отдельных видов организационно-распорядительных | 3 | 2 | Проектор, интеракт | Учебник, источники из интернета |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | и финансово-расчетных документов. Порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением | | | ивная доска | |
| | 11. Специализированные технологии и информационные программы, используемые в работе службы питания | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | <i>Самостоятельная работа</i> | | | | |
| | 2. Соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места | 3 | 2 | Мобильный телефон | Учебник, источники из интернета |
| | 3. Меры пожарной безопасности, правила охраны труда и техники безопасности | 3 | 2 | Мобильный телефон | |
| Тема 5. Виды и способы предоставления услуг питания в гостиничных комплексах | <i>Содержание учебного материала</i> | | 64 | | |
| | 8. Формы и методы обслуживания. | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 9. Варианты обслуживания питанием и их международные обозначения. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 10. Виды завтраков | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 11. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей | 2 | 2 | Проектор, интеракт | Учебник, источники из интернета |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | | | | ивная доска | |
| | 12. Технология организации процесса питания. Правила и формы расчета с потребителями. | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 13. Стили и методы подачи блюд и напитков. | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 14. Меню и карты напитков. | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 15. Организация обслуживания массовых мероприятий. | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 16. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов и неофициальных банкетов. | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 17. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-фуршета, банкета-коктейля и банкета-чая. Чайная комната в гостинице. Воскресный бранч | 2 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 18. Предоставление услуг питания в гостиничных номерах. Барное обслуживание в гостиничных комплексах | 2 | 2 | Проектор, интеракт | Учебник, источники из интернета |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | | | | ивная доска | |
| | <i>Практические занятия</i> | | | | |
| | 12. Составить меню завтрака | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 13. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены. Овладение приемами складывания салфеток | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 14. Правила расстановки блюд на подносе и правила подачи блюд клиентам. Правила безопасной работы с оборудованием для доставки готовых блюд | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 15. Отработка навыков по выносу и подачи приборов | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 16. Отработка правил работы с посудой | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 17. Отработка навыков по сервировке стола для завтрака | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 18. Отработка навыков по сервировке стола к обеду | 3 | 2 | Проектор, | Учебник, источники |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | | | | интерактивная доска | из интернета |
| | 19. Отработка навыков по сервировке стола для ужина | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 20. Отработка навыков предварительной сервировки стола | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 21. Отработка навыков сервировки праздничного стола | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 22. Составить меню | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 23. Составить карту бара | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 24. Отработка профессиональных навыков уборки стола с использованной посудой | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 25. Прием заказа от гостя на обслуживание в гостиничном номере и составление алгоритма | 3 | 2 | Проектор, | Учебник, источники |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | выполнения заказа службы room-service | | | интерактивная доска | из интернета |
| | 26. Отработка навыков входа в гостиничный номер и правил общения с гостями. Составление счетов за обслуживание | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | <i>Самостоятельная работа</i> | | | | |
| | 4. Предметы сервировки: столовый фарфор, барное стекло, столовые приборы, сервировочные приборы, чайные и кофейные приборы, столовое белье | 3 | 2 | Мобильный телефон | Учебник, источники из интернета |
| | 5. Подготовка помещений для посетителей, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания | 3 | 2 | Мобильный телефон | Учебник, источники из интернета |
| | 6. Виды сервировки, последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания | 3 | 2 | Мобильный телефон | Учебник, источники из интернета |
| | 7. Встреча и размещение гостей, прием заказа | 3 | 2 | Мобильный телефон | Учебник, источники из интернета |
| | 8. Поэтапная подача холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, десерта, горячих и холодных напитков | 3 | 2 | Мобильный телефон | Учебник, источники из интернета |
| | 9. Профессиональный этикет | 3 | 2 | Мобильный телефон | Учебник, источники из интернета |
| Тема 6 Контроль и качество предоставлен | <i>Содержание учебного материала</i> | | 11 | | |
| | 19. Особенности взаимодействия службы питания с другими | 2 | 2 | Проектор | Учебник, источники |
| | 20. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг | 2 | 2 | Проектор | Учебник, источники |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|--|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| ия услуг потребителям | 21. Управление качеством обслуживания в общественном питании. Принципы управления | 2 | 2 | Проектор, интеракт | Учебник, источники из |
| | 22. Контрольная работа | 3 | 1 | | |
| | <i>Практические занятия</i> | | | | |
| | 27. Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 28. Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания | 3 | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| Промежуточная аттестация (экзамен) | | | 6 | | |
| Раздел 2. Профессиональное общение | | | | | |
| МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания | | | 40 | | |
| Тема 1. | <i>Содержание учебного материала</i> | | 8 | | |
| Организация питания в гостиничном комплексе | 1. Предприятие питания в гостиничном комплексе: материально-техническое оснащение, нормы и правила эксплуатации. Хранение материальных ценностей | 1 | | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 2. Сфера обслуживания: кафе, бар, ресторан. Неопределённые местоимения. Модальные глаголы. Изучение и обсуждение видео материала, составление диалогов | 1, 2 | | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 3. Персонал: шеф-повар, официант, бармен, сомелье, бористо. Должностные обязанности | 1, 2 | | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | <i>Тематика практических занятий</i> | | | | |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | Практическое занятие №1. Предприятие питания в гостиничном комплексе. | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 2. Сфера обслуживания: кафе, бар, ресторан. | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 3. Персонал предприятия питания. | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 4. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте. | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| Тема 2. Оснащение предприятия питания. | <i>Содержание учебного материала</i> | | 8 | | |
| | 1. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте | 2, 3 | | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 2. Оснащение предприятия питания: мебель, столовые приборы, посуда: фарфор, стеклянная посуда, металлическая посуда; | 1, 2 | | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | <i>Тематика практических занятий</i> | | | | |
| | Практическое занятие №5. Обеденный зал | | 2 | Проектор, интеракт | Учебник, источники из интернета |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | | | | ивная доска | |
| | Практическое занятие №6. Кухня | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие №7. Сервировка стола: посуда | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 8. Сервировка стола: столовые приборы | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| Тема 3. Технология приготовления блюд и напитков | <i>Содержание учебного материала</i> | | 8 | | |
| | 1. Способы приготовления блюд. Чтение и перевод текстов | 1, 2 | | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 2. Способы приготовления первых и вторых блюд, соусов | 1, 2 | | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 3. Способы приготовления хлебобулочных изделий и сладких блюд | 1, 2 | | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 4. Способы приготовления напитков | 1,2 | | Проектор, | Учебник, источники |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|--------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | | | | интерактивная доска | из интернета |
| | <i>Тематика практических занятий</i> | | | | |
| | Практическое занятие № 9. Типы кухни: русская , татарская, европейская. | | 2 | Проектор , интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 10. Меню | | 2 | Проектор , интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 11. Напитки | | 2 | Проектор , интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 12. Описание блюд | | 2 | Проектор , интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | <i>Содержание учебного материала</i> | | 10 | | |
| Тема 4. Организация обслуживания : кафе, бар, ресторан | 1. Культура питания. Речевой этикет | 2 | | Проектор , интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 2.Обслуживание в кафе, баре, ресторане: виды услуг. Составление диалогов | 2 | | Проектор , интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | <i>Тематика практических занятий</i> | | | | |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | Практическое занятие № 13. Виды услуг формы и методы обслуживания. | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 14. Речевой этикет. | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие №15. Бронирование стола. | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 16. Заказ по телефону. | | 2 | Проектор, интерактивная доска, стойка | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 17. Прием заказа | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| Тема 5. Оплата счёта и урегулирование спорных вопросов | <i>Содержание учебного материала</i> | | 4 | | |
| | 1. Оплата счёта в гостинице, ресторане, баре, кафе Название валют. | 3 | | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | 2. Формы оплаты: наличными, чековой книжкой, картой. Чтение и составление диалогов | 3 | | Проектор, интеракт | Учебник, источники из интернета |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | | | | ивная доска | |
| | 3. Требования современных форм расчёта с потребителями с помощью POS-терминала. Исправление неточностей в счёте, решение спорных вопросов. | 3 | | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | <i>Тематика практических занятий</i> | | | | |
| | Практическое занятие № 18. Оплата счёта | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| | Практическое занятие № 19. Работа с жалобами | | 2 | Проектор, интерактивная доска | Учебник, источники из интернета |
| Консультации | | | 2 | | |
| <i>Учебная практика ПМ 02</i> | | | 72 | | |
| <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировка сервировки стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: банкетный сервис, шведский стол. | | | | | |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|-----|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | <p>10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.</p> <p>11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.</p> <p>12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживания гостей.</p> | | | | |
| | <p><i>Производственная практика ПМ 02</i></p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Знакомство с организацией. Прохождение инструктажа по охране труда.</p> <p>2. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p> <p>4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.</p> <p>5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</p> <p>6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</p> <p>7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.</p> <p>8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.</p> <p>9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.</p> <p>10. Подготовка и организация работы службы рум-сервис.</p> <p>11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.</p> <p>12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.</p> <p>13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</p> <p>14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршет».</p> | | 186 | | |

| 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) | Уровень освоения | Объем часов | ТСО | Используемая литература |
|---|---|------------------|-------------|-----|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| | <p>15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейль».</p> <p>16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</p> <p>17. Распределение персонала по организациям службы питания.</p> <p>18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы.</p> <p>19. Выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.</p> <p>20. Распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.</p> <p>21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.</p> <p>22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.</p> <p>23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.</p> <p>24. Владение иностранными языками. Диалог с иностранным гостем.</p> <p>25. Ведение организационно-распорядительных и финансово-расчетных документов службы питания.</p> <p>26. Методы обслуживания в ресторане (а ля карт, а парт, табльдот и тд.)</p> <p>27. Изучение систем управления рестораном (RKeeper, Micros и тд.)</p> <p>28. Изучение видов услуг питания в гостиничных предприятиях.</p> <p>29. Ознакомление с перечнем блюд в меню.</p> <p>30. Ознакомление с перечнем напитком в карте бара и винной карте.</p> <p>Дифференцированный зачет</p> | | | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.02

3.1. Для реализации программы профессионального модуля

должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование. Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во на 1 рабочее место |
|-------|---|---------------------------|
| 1 | Набор тарелок | 1 |
| 2 | Набор столовых приборов | 1 |
| 3 | Бокалы | 1 |
| 4 | Салфетки бумажные | 1 пачка |
| 5 | Салфетки тряпичные | 1 упаковка |
| 6 | Поднос | 1 |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) «О введении в действие санитарных правил»
4. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
5. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 54603-211 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу»
8. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
9. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. – М.: Издательский центр «Академия», 2019
10. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах. М.: Издательский центр «Академия», 2015.
11. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
12. Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия. - М.: Издательский центр Академия», 2015
13. Томашевская К.В., Соколова Е.А. Речевая коммуникация в туристской сфере – М.: Издательский центр «Академия», 2015

14. Лойко О.Т. Сервисная деятельность. - М.: Издательский центр «Академия», 2014

15. Сирый В., Бухаров И., Ярков С, СокирянскийФ. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. Издательство: «Эксмо», 2014.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Миронов С. Гость платит дважды. Техники повышения продаж в ресторане. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2015.

2. Победоносцева Е. Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2016.

3. Богатова Н. Современный ресторан. Книга успешного управляющего. Партнеры.

4. Персонал. Гости. – Ресторанные ведомости, 2014.

Интернет-ресурсы:

1. <http://kadryfrio.ru/spk/profession-standards/approved/>

2. <http://www.restoved.ru>

3. <http://www.Restoranoff.ru>,

4. http://www.consultant.ru/law/podborki/obschestvennoe_pitanie/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов воспитания, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|--|
| <p>ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p> <p>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p> | <p>Осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания</p> <p>Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.</p> <p>Планировать потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания</p> <p>Организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>Осуществлять расчет с посетителя.</p> <p>Контролировать деятельность работников службы питания в соответствии с представлением специальных видов услуг, нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания,</p> <p>Разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж.</p> <p>Разрабатывать и внедрять критерии оценки качества обслуживания;</p> | <p>Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам.</p> <p>Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности</p> <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов). <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной</p> |

| | | |
|--|---|-----------------|
| <p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,</p> | <p>Эффективно решать вопросы, возникшие в незапланированной ситуации</p> <p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; внесение предложений по критериям оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретировать полученную информацию в контексте профессиональной деятельности</p> <p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования</p> | <p>практики</p> |
|--|---|-----------------|

| | | |
|--|--|--|
| <p>ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий</p> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</p> <p>планирование профессиональной деятельность</p> <p>Грамотное устное и письменное изложение свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>проявление толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Понимание значимость своей профессии (специальности); демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте</p> <p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;</p> <p>поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p> <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;</p> <p>ведение общения на профессиональные темы</p> <p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>составлять бизнес план;</p> <p>презентовать бизнес-идею;</p> <p>определение источников финансирования;</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| <p>ценность собственного труда. Стремящийся к формированию В сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР 7</p> <p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность В различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p> <p>ЛР 13</p> <p>Осуществлять поиск, анализ И интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 16</p> <p>Владеющий коммуникативными навыками (умение выявлять потребности клиента, работать в команде), проявляющий доброжелательность, стрессоустойчивость, толерантность</p> <p>ЛР 17</p> <p>Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям</p> | <p>применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах <p>Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса и туризма: социальную открытость, характеризующуюся обширностью, многочисленностью и разнообразием личностных и деловых контактов, осуществляемых с клиентами, партнерами и конкурентами по гостиничному бизнесу; осуществляющий качественный подбор услуг для потребителя, владеющий навыками взаимодействия с клиентами (умение договариваться, вести деловую переписку, соблюдающий нормы этикета), формирующий положительный имидж предприятия</p> <p>Владеющий коммуникативными навыками (умение выявлять потребности клиента, работать в команде), проявляющий</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| <p>работодателей: быть ответственным, дисциплинированным, трудолюбивым сотрудником, нацеленным на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующим с членами команды, сотрудничающим с другими людьми, проектномыслящим</p> | <p>доброжелательность, стрессоустойчивость, толерантность</p> <p>Готовность обучаемого соответствовать ожиданиям работодателей: быть ответственным, дисциплинированным, трудолюбивым сотрудником, нацеленным на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующим с членами команды, сотрудничающим с другими людьми, проектномыслящим</p> | |
|--|--|--|

