МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Мордовия «Саранский электромеханический колледж»

САРАНСКИЙ ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Подписано цифровой подписью: Махалов Сергей Анатольевич
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=г. Москва, ИНН=007710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=Москва, C=RU, O=Федеральное казначейство, CN=Федеральное казначейство
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 12 Декабрь 2022 г. 10:54:44

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по учебной работе
ГБПОУ РМ «Саранский электромеханический колледж»
_____ / Н.А. Адушкина /
«31» 08 2021 г.
_____ / Н.А. Адушкина /
«31» 08 2022 г.
_____ /_____/
«____» _____2023 г.
_____ /_____/
«____» _____2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
43.02.14 Гостиничное дело

Саранск, 2021г.

РАСМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании методической комиссии Профессионального цикла специальности Земельно-имущественные отношения, специальности Гостиничный сервис, специальности Гостиничное дело и специальности Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

Протокол от «30» 08 2021 г. № 1
Председатель _____/Морякова Т.И./
Протокол от «30» 08 2022 г. № 1
Председатель _____/Морякова Т.И./
Протокол от «__» _____2023 г. №___
Председатель _____/_____/
Протокол от «__» _____2024 г. №___
Председатель _____/_____/

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело

СОГЛАСОВАНО методическим советом колледжа

Протокол от «31» 08 2021 г. № 1
Председатель _____/О.В. Спицина/
Протокол от «30» 08 2022г. № 1
Председатель _____/О.В. Спицина/
Протокол от «_____» _____2023 г. №___
Председатель _____/_____/
Протокол от «_____» _____2024 г. №___

Составитель(и) (автор): Ушмайкина Ольга Викторовна, преподаватель ГБПОУ РМ «Саранский электромеханический колледж» высшей квалификационной категории.
Устимова Татьяна Владимировна, преподаватель ГБПОУ РМ «Саранский электромеханический колледж» высшей квалификационной категории.

Рецензенты: Кулагина Татьяна Александровна, преподаватель ГБПОУ РМ «Саранский электромеханический колледж» высшей квалификационной категории.

Харитонова Людмила Павловна, старший библиотекарь СКИ РУК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

МДК 0201 Организация деятельности службы питания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения 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 и профессиональные компетенции, а также личностные результаты:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	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 3	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 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	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 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ЛР 17	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды услуг
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 21	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 1	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.
ПК 1.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 1.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- Оценки соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам; - Оценки и планирования потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; - Организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; - Координации деятельности сотрудников службы питания; - Оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания; - Оценки и контроля качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса
уметь	- осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке; - анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами; планировать потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания
знать	- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; - задачи, функции, особенности организации 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **512**

в том числе в форме практической подготовки **334**

Из них на освоение МДК 0201 **222**

в том числе учебных занятий **182**

самостоятельная работа **14**

консультации **20**

промежуточная аттестация (экзамен) **6**

Из них на освоение МДК 0202 **104**

в том числе учебных занятий **82**

самостоятельная работа **-**

консультации **16**

промежуточная аттестация (экзамен) **6**

на практику **180**,

в том числе учебную **36**

производственную **144**

Квалификационные экзамен **6**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

Коды профессиональных, общих компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								
				Обучение по МДК				Практики				
					В том числе							
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Всего	Теорет обучение	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная	Консультации	Самостоятельная работа	Экзамен
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7[40]*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	
ПК 2.1. – 2.3. ОК 1-11 ЛР 1-21	Раздел 1. МДК 0201 Организация деятельности службы питания	**222**	72	182	110	72				20	14	6
ПК 1.1-1.3. ОК 1-11 ЛР 1-21	Раздел 2. МДК. 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	**104**	82	82	-	82				16		6
ПК 2.1. – 2.3. ОК 1-11 ЛР 1-21	Учебная практика	**36**						36				
ПК 2.1. – 2.3. ОК 1-11 ЛР 1-21	Производственная практика	**144**							144			
	Квалификационные экзамен ПМ 02	**6**										6
	Всего:	**512**	**154**	**264**	**110**	**154**		**36**	**144**	**36**		**18**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания МДК 0201

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. Организация деятельности службы питания			**402**
Раздел 1. Услуга общественного питания как составляющая гостиничного обслуживания			**58**
Тема 1.1. Услуга общественного питания как составляющая гостиничного обслуживания	**Содержание**		**18**
	1	Входная контрольная работа	1
	2	Услуга общественного питания и ее компоненты. Требования к услуге питания, согласно государственных стандартов.	11
	3	Предприятия общественного питания и их характеристики.	
	4	Классификация предприятий общественного питания по уровню комфорта. Служба питания и её роль в гостиничном предприятии.	
	5	Правила и нормы охраны труда и техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной	
	6	Состав, функции и структура службы	
	Практические занятия		6
	1	Разработка перечня и прейскуранта услуг, оказываемые рестораном «высшего класса»	
	2	Разработка перечня и прейскуранта услуг, оказываемые баром класса «люкс»	
	3	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания	
Тема 1.2. Проектирование помещений предприятия	**Содержание**		**16**
	1	Состав помещений предприятия общественного питания	8
	2	Требования к расположению помещений предприятий общественного питания в гостинице	
	3	Производственные помещения предприятия общественного питания	

общественного питания в гостинице	4	Торговые залы на предприятиях общественного питания.	8
	Практические занятия		
	1	Составление схемы взаимосвязи групп помещений и производственного цикла	
	2	Решение задач по расчету площади производственного помещения.	
	3	Решение задачи по расчету загрузки торгового зала.	
	4	Выполнение тестов.	
Тема 1.3 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания в гостинице	**Содержание**		**16**
	1	Содержание понятия «культура обслуживания» на предприятии общественного питания.	11
	2	Интерьер ПОП как составляющая культуры обслуживания	
	3	Подготовка торговых помещений, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания.	
	4	Металлическая посуда. Столовые приборы и столовое белье	
	5	Характеристика фарфоровой посуды. Стеклянная и хрустальная посуда.	
	6	Обязательная контрольная работа	1
	Практические занятия		4
	1	Рассчитать необходимое количество столового белья, посуды, приборов для ресторанов, кафе, баров.	
	2	Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой и приборами в	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1.Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, по вопросам к параграфам и главам учебных пособий, составленным преподавателем. 2. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя.			4
Консультации: 1.Составление меню «А парт» 2.Составление меню» А ля карт» 3.Составление меню «Табльдот».			4
Раздел 2.Обслуживание на предприятиях общественного питания			**48**
Тема 2.1. Обслуживание в ресторанах и барах при гостинице	**Содержание**		**32**
	1	Характеристика ресторана при гостинице	20
	2	Виды ресторанного сервиса	
	3	Правила сервировки столов, подача блюд и напитков	
	4	Виды сервировки, их характеристика	
	5	Характеристика и виды баров при гостинице	
	6	Мини-бар сервис	
	7	Меню как документ предприятия общественного питания	

	8	Виды и структура меню	
	9	Организация музыкального обслуживания и концертных программ.	
	10	Техническое обеспечение музыкально-развлекательных программ.	
	Практические занятия		12
	1	Освоение приемов накрытия столов скатертями и складывание салфеток.	
	2	Деловая игра «Встреча и размещение гостей»	
	3	Разработать по заданию меню «А ля карт» и «Табльдот».	
	4	Составить карту коктейлей для бара при гостинице.	
	5	Отработка способов сервировки стола.	
	6	Деловая игра «основные способы подачи блюд: русским методом, подача блюд с помощью подсобного стола.	
Тема 2.2.Обслуживание в гостиничных номерах (Room-service)	**Содержание**		**10**
	1.	Служба обслуживания в номерах. Требования к обслуживанию в номерах. Процесс обслуживания в номерах гостиницы.	3
	2.	Директорская контрольная работа	1
	Практические занятия		6
	1.	Составление карты меню room-service: вегетарианского и диетического меню	
	2.	Отработка способов сервировки стола в гостиничном номере, подачи блюд и напитков.	
	3.	Работа со специальным оборудованием в номерах.	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1.Оформление заявки на доукомплектование кафе столовой посудой и приборами в соответствии с нормами оснащения по заданию преподавателя. 2.Рассчитать необходимое количество столового белья, посуды, приборов для ресторанов, кафе, баров по заданию преподавателя.			2
Консультации 1.Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршет, 2. Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета-коктейль, 3.Составить меню банкета с полным обслуживанием			2
Консультация перед экзаменом			2

Раздел 3. Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания			**46**
Тема 3.1. Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице	**Содержание**		**14**
	1	Входной контроль знаний. Особенности туристической группы как клиента предприятия общественного	8
	2	Меню «Позднего завтрака» для мини отеля.	
	3	Меню «континентального завтрака» для гостиницы категории 3*	
	4	Меню «воскресный бранч». Меню для тематических мероприятий.	
	Практические занятия		6
	1	Составление туристического ваучера	
	2	Отработка приема заказа с помощью Posterminala и по счету.	
	3	Разработка меню	
Тема 3.2. Обслуживание иностранных туристов	**Содержание**		**20**
	1	Организация и виды международного туризма в РФ	11
	2	Особенности обслуживания туристов из Англии	
	3	Особенности обслуживания туристов из Франции	
	4	Особенности обслуживания туристов из Германии	
	5	Особенности обслуживания туристов из Италии. Особенности обслуживания туристов из Испании	
	6	Обязательная контрольная работа	1
	Практические занятия		8
	1	Составление журнала регистрации иностранных граждан в гостинице.	
	2	Защита презентации по заданным преподавателем темам.	
	3	Законодательные акты по обслуживанию иностранцев	
	4	Правила обслуживания иностранных туристов в гостинице	
Тема 3.3. Особенности обслуживания туристов из европейских стран	**Содержание**		**6**
	1	Особенности национальных кухонь мира	2
	Практические занятия		4
	1	Составление меню-ланча для туристов из Европы	
	2	Кулинарные традиции европейских стран	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1.Подготовка презентации на тему: «Особенности питания жителей США, Канады и Латинской Америки, 2. Подготовка презентации на тему: «Итальянская и французская «высокие» кухни». 3. Подготовка презентации на тему: «Национальные кухни стран южной Европы (Испания, Португалия, Греция).» 4. Подготовка презентации на тему: «Национальные кухни стран Восточной Европы (Румыния, Хорватия, Болгария, Чехия, Польша)».			**2**

Консультации: 1. Составления меню бизнес –ланча для туристов из европейских стран. 2. Составления меню бизнес –ланча для туристов из азиатских стран. 3. Составления меню бизнес –ланча для туристов из стран Ближнего Востока. 4. Составления меню бизнес –ланча для туристов из Америки. 5.Составление комплексного обеда «зала-экспресс» ресторана.			**4**
Раздел 4. Обслуживание массовых мероприятий			**26**
Тема 4.1. Обслуживание массовых мероприятий	**Содержание**		**14**
	1	Виды массовых мероприятий, проводимых на предприятиях общественного питания в гостинице.	6
	2	Банкетное обслуживание как услуга предприятий общественного питания.	
	3	Типы банкетов. Правила организации банкетов с полным обслуживанием официантами	
	Практические занятия		8
	1	Проведение деловой игры «Прием заказа на банкет (прием» с решением вопросов по имитации ситуаций.	
	2	Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием	
	3	Проведение расчета: потребности в официантах, общей длины столов, их количества, столовой посуды,	
	4	Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов.	
Тема 4.2. Специальные формы обслуживания	**Содержание**		**6**
	1	Особенности организации прогрессивных форм обслуживания	4
	2	Обслуживание по типу «кейтеринг»	
	Практические занятия		2
	1	Составление комплексного обеда «зала- экспресс» ресторана	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1.Разработка меню «Американского завтрака». 2.Разработка меню «Английского завтрака». 3.Разработка меню «Завтрака с шампанским» 4.Разработка меню Расширенного завтрака». 5.Разработка меню «Позднего завтрака».			**2**
Консультации: 1.Типы банкетов. Правила организации банкетов с полным обслуживанием официантами. 2.Банкеты с частичным обслуживанием официантами. 3.Организация чай – банкетов и кофе-пауз в ресторане гостиничного предприятия. 4.Обслуживание на предприятиях общественного питания участников дипломатических встреч и официальных приемов.			**2**

Раздел 5. Организация и технология диетического питания в гостиничных комплексах			**22**
Тема 5.1. Организация диетического питания в гостиничных комплексах	**Содержание**		**18**
	1.	Особенности организации питания в курортных гостиницах	14
	2.	Организация лечебного питания	
	3.	Режим питания больных	
	4	Режим питания при болезни органов пищеварения	
	5	Организация здорового питания в курортном отеле	
	6	Диетическое питание в отелях Турции.	
	7	Диетические столы.	
	Практические занятия		4
	1	Режим питания при туберкулезе	
	2	Режим питания при болезни органов кровообращения ;	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 1.Режим питания при болезни почек и мочевыводящих путей. 2.Режим питания при болезни обмена веществ.			2
Консультации: 1.Лечебные столы с 1по 15			2
Раздел 6. Основы организации безопасности в службах питания			**16**
Тема 6.1. Основы организации безопасности в службах питания	**Содержание**		**12**
	1.	Теоретические и правовые основы организации безопасности в гостинице	5
	2	Безопасность в гостинице и уровни ее организации	
	3	План эвакуации. Инструкция по технике безопасности.	
	4	Директорская контрольная работа.	1
	Практические занятия		4
	1.	Система обеспечения безопасности гостиницы	
	2	Основные направления обеспечения безопасности гостиничного хозяйства	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы 2.Технические средства и системы обеспечения безопасности гостиницы			2
Консультации: 1.Должностная инструкция инспектора по охране труда 2. Памятка о правилах пожарной безопасности			2
Дифференцированный зачет			2

Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания МДК 0202

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 02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		**104**
Раздел 1. Dining Service System		**80**
Тема 1. Types of restaurants	**Содержание обучения:**	**22**
	The description of a restaurant. General information.	**1**
	Входная контрольная работа.	**1**
	кофейня **a coffee bar** A gastronomic establishment, a place for meetings and socializing, serving drinks and dessert dishes: coffee, cakes, ice cream, green and black tea, juices, as well as carbonated and alcoholic drinks. Many coffee houses in the Middle East and West Asia also offer hookah and flavored tobacco. In some coffee houses you can buy coffee beans of your choice.	**2**
	закусочная **a snackbar, a diner** A catering company with a limited assortment of dishes of simple preparation, designed for quick service to visitors. According to the assortment of products sold, snack bars are divided into general-type and specialized enterprises: dumplings, sausage, pancake, pie, donut, barbecue, tea, wine-glass, etc.	**2**
	столовая **a canteen** A catering company, generally accessible or serving food for a certain contingent (school canteens, students canteens, plant canteens), that produces and sells culinary products. According to the assortment of sold dishes, canteens can be divided into general types and diet.	**2**
	кафе быстрого обслуживания **a fast-food outlet, a fast-food restaurant** A special type of restaurant, characterized by fast cooking, as well as minimal or absent service by a waiter.	**2**
	ресторан самообслуживания **a self-service restaurant**	**2**
	ресторан с едой на вынос **a take-away restaurant**	**2**
	ресторан изысканной кухни **a gourmet restaurant** A catering company with a wide range of dishes of complex preparation, including custom and special dishes. It features a high level of service in	**2**

	combination with the organization of leisure for visitors. According to the assortment of products sold, restaurants can specialize as: fish, beer, with national cuisine, etc.	
	ресторан, специализирующийся на стейках **a steakhouse**	**2**
	Консультация по теме.	**2**
Тема 2. ***The restaurant kitchen***	**Содержание обучения:**	**14**
	service area – зона обслуживания	**2**
	dishwashing area – зона мытья посуды	**2**
	cold storage room – холодильная камера	**2**
	storeroom – кладовая	**2**
	main kitchen – главная кухня	**2**
	cold preparation area – холодный цех	**1**
	Обязательная контрольная работа.	**1**
	Консультация по теме.	**2**
Тема 3. ***The restaurant staff***	**Содержание обучения:**	**10**
	Официанты **waiters:** старший официант **head waiter,** помощники официанта **busboys, busgirls**	**2**
	Хост **host,** хостесс **hostess**	**2**
	Сотрудники бара **bar staff**: бармен **bartender,** сомелье **wine waiter**	**2**
	Персонал кухни **kitchen staff:** шеф-повар **a head chef**, сушеф, помощник шеф-повара **a sous chef,** шеф-кондитер **a pastry chef**, заготовщики **prep cooks,** повара линии раздачи / повара определенных цехов **line cooks**	**2**
	Консультация по теме.	**2**
Тема 4. ***Various cuisines***	**Содержание обучения:**	**12**
	Russian cuisine	**2**
	European cuisine	**2**
	Mediterranian cuisine	**2**

	Italian cuisine	2
	Asian cuisine: Chinese, Japonese	2
	Консультация по теме.	2
Тема 5. Guest serving	**Содержание обучения:**	16
	Романтический ужин. Бронирование столика в ресторане отеля. Заказ блюд в ресторане отеля. Жалобы гостей в ресторане отеля.	2
	Деловая встреча. Бронирование столика в ресторане отеля. Заказ блюд в ресторане отеля. Жалобы гостей в ресторане отеля.	2
	День рождения. Бронирование столика в ресторане отеля. Заказ блюд в ресторане отеля. Жалобы гостей в ресторане отеля.	2
	Семейный ужин с детьми. Бронирование столика в ресторане отеля. Заказ блюд в ресторане отеля. Жалобы гостей в ресторане отеля.	2
	Встреча подруг. Бронирование столика в ресторане отеля. Заказ блюд в ресторане отеля. Жалобы гостей в ресторане отеля.	2
	Бронирование столика в ресторане отеля. Заказ блюд в ресторане отеля. Жалобы гостей в ресторане отеля.	2
	Мастер-класс по рисованию. Бронирование столика в ресторане отеля. Заказ блюд в ресторане отеля. Жалобы гостей в ресторане отеля.	1
	Директорская контрольная работа.	1
	Консультация по теме.	2
Консультация перед экзаменом		2
Экзамен		6
Раздел 2. Restaurant system in Russia		18
Тема 6. Restaurant recommendations	**Содержание обучения:**	10
	A good restaurant to eat: location, menu, prices, atmosphere.	2
	Chain restaurants in our city.	2
	Restaurants with Mordovian cuisine.	2
	Restaurants with special offers.	1
	Обязательная контрольная работа.	1
	Консультация по теме.	2
Тема 7. My restaurant	**Содержание обучения:**	4
	A concept of a new restaurant.	2
	An event in the new restaurant.	1
	Директорская контрольная работа.	1
Дифференцированный зачёт		2

Учебная практика: **Виды работ:** 1.Подготовка к обслуживанию и к приему гостей. 2.Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3.Выполнение сервировки стола к обеду. 4.Выполнение сервировки стола к ужину. 5.Корректировать сервировку 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 Silver service; Банкетный сервис;Шведский стол; Gueridon Service. 10..Владение техникой сбора используемой посуды и приборов 11.Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 12.Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживание гостей. 13.Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к Обслуживанию потребителей. 14.Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 15.Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 16.Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 17.Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 18..Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. 19.Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 20.Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 21.Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 22..Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	**36**

Производственная практика (по профилю специальности). Форма проведения: концентрировано **Виды работ:** 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 санитарно-эпидемиологических 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 баров, кафе, службы питания. 11.Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 12.Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 13.Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 14.Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 15.Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 16Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета – фуршет, банкета – коктейль, банкета –чай. 17.Проведение расчета: потребности в официантах, общей длины столов, их количества, столовой посуды, приборов и столового белья для проведения конкретного вида банкета, приема. 1.Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета – фуршет, банкета – коктейль, банкета –чай. 18.Проведение расчета: потребности в официантах, общей длины столов, их количества, столовой посуды, приборов и столового белья для проведения конкретного вида банкета, приема. 19.Распределение персонала по организациям службы питания. 20..Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.4 21Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 22.Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 23.Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей. 1.Распределение персонала по организациям службы питания. 24.Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.4 25.Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 26.Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 27.Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.	**144**
Консультация перед экзаменом МДК 0202	**2**
Консультация перед экзаменом МДК 0201	**2**
Экзамен квалификационный	**6**
Всего	**512**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Документационного управления, статистики, междисциплинарных курсов, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, демонстрационные плакаты, раздаточный материал и др.);
- библиотечный фонд;
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- учебные фильмы и мультимедийные лекции/ презентации по некоторым темам модуля;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Реализация ПМ предполагает обязательную учебную производственную практику (УП.02.01 и ПП.02.01) по профилю специальности. УП. 0201 проводится в учебных аудиториях преподавателями профильных дисциплин. ПП.02.01 проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, где есть все необходимое для обучения оборудование и технические средства.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов, Изд-во ИНФРА –М, 2021 г. – 536 с.

1.Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник для сред. проф. образования / Под ред. канд. пед. наук А.Ю.Ляпина.– М. : ПрофОбрИздат, 2012. – 208 с.

3.2.2. Основные электронные издания (электронные ресурсы)

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс» www.consultant.ru;
2. Справочно-Правовая Система «ГАРАНТ» www.garant.ru

Обеспечение образовательного процесса библиотечно-информационными ресурсами и средствами: электронно- библиотечная система издательского центра «Академия» http:academia-moscow.ru/.

3.2.3. Дополнительные источники

1.Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

2.Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2015 года);

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
П.К. 1.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	- осуществляет планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке - анализирует результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; - определяет численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами; - планирует потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания	Устный и письменный опрос Практическая проверка Проверка самостоятельной работы студента Дифференцированный зачет по производственной практике Квалификационный экзамен по профессиональному модулю Защита дипломного проекта
П.К. 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	-организует и контролирует 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 - выполняет регламенты службы питания; - формирует фонд нормативных и технических документов службы питания на современном уровне; - использует	

	информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	- контролирует деятельность сотрудников службы питания в соответствии с представлением специальных видов услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка в процессе обучения на аудиторных занятиях и при выполнении самостоятельной работы
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов	Мониторинг поведения в коллективе: с сокурсниками, с преподавателями и иными сотрудниками колледжа
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Мониторинг активности в общественной работе группы, колледжа
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Мониторинг активности при проведении научно-практических конференций, олимпиад, конкурсов, в том числе профессиональных, как на уровне колледжи, так и на других уровнях
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Мониторинг участия в кружках, секциях

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Мониторинг устремлений студента
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- проявление уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- соблюдение правил техники безопасности	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		
Аттестация по ПМ –Квалификационный экзамен		

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

№ изменения, дата изменения; № страницы	основания изменения	Было	Стало	Подпис
№1 24.06.2021	О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся: Федеральный закон от 31.07.2020. № 304-ФЗ, О внедрении примерной программы воспитания: Письмо Министерства просвещения РФ от 04.08.2020 № ДГ-1249/06	-	Рабочая программа воспитания колледжа, Внедрены личностные результаты воспитания ЛР 1 –ЛР 21	
№ 2 01.09.2022 Стр.5,6	Письмо Министерства просвещения РФ от 18.07.2022 №АБ-1951/06 Об актуализации примерной рабочей программы воспитания. Программа воспитания колледжа, утвержденная 01.09.2022 г.	Рабочая программы воспитания колледжа, рабочая программа воспитания специальностей. (Приложение 1)	Актуализация рабочей программы воспитания колледжа, рабочих программ воспитания специальностей. Изменены ЛР. (Приложение 1)	
№3 26.10.2022 с. 20	В связи с переходом 26.10.2022 г. на новую Образовательную платформу «Юрайт» (договор № 8528 от «12» августа 2022 г.) Протокол №1 от 30.08.2022	Электронно-библиотечная система издательского центра «Академия» http://academia-moscow.ru/	Образовательная платформа «Юрайт» https://urait.ru/.	

Приложение 1

Было

Личностные результаты реализации программы воспитания	**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**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
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**

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	**ЛР 13**
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	**ЛР 14**
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	**ЛР 15**
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**ЛР 16**
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	**ЛР 17**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды услуг	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 19**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 20**
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	**ЛР 21**

Стало **Приложение 4**

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознающий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	**ЛР 2**
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	**ЛР 3**

Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права	**ЛР 5**
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	**ЛР 6**
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения.	**ЛР 7**
Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	**ЛР 8**
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения	**ЛР 9**

необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	**ЛР 10**
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	**ЛР 11**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	**ЛР 12**
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи,	**ЛР 13**

понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	**ЛР 14**
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	**ЛР 15**
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	**ЛР 16**
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**ЛР 17**
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	**ЛР 18**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды услуг	**ЛР 19**
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР 20**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	**ЛР 21**