

**Актуализация профессиональных стандартов
в сфере гостеприимства с учетом цифровых технологий**

Информация об учете цифровых технологий в профессиональном стандарте «Экскурсовод (гид)»

Код	Обобщенная трудовая функция (код и наименование)	Необходимые умения, обеспечивающие \определяющие использование цифровых технологий	Необходимые знания, обеспечивающие \определяющие использование цифровых технологий	Примеры цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности
А	Вспомогательная деятельность по реализации экскурсионных услуг	Осуществлять прием заказов через веб-ресурсы, онлайн-системы	Технологии обработки заказов Требования к оформлению и учету заказов на экскурсии	Использование мессенджеров, чат-ботов для приема заказов, первичного консультирования. Использование ERP-систем, CRM-систем.
		Осуществлять первичное консультирование в онлайн-среде	Содержание и правила проведения экскурсий	
В	Организационное обеспечение экскурсионных услуг	Анализировать состояние экскурсионного рынка	Методы и формы проведения исследований	Использование данных в источниках сети Интернет. Проведение опросов с использованием он-лайн решений (google forms, mailchimp и др.)
		Разрабатывать новые формы и методы проведения экскурсий	Формы и методы проведения экскурсий.	Использование веб-картографии. Подготовка технических устройств для использования дополненной реальности, виртуальной реальности.
		Контролировать экскурсионное сопровождение, соблюдение программ экскурсий	Правила обслуживания на экскурсионных маршрутах	Использование систем навигации (GPS, Глонасс) для отслеживания перемещения экскурсионной группы с отображением в режиме реального времени
С	Проведение экскурсий	Разрабатывать экскурсионные программы Определять технику ведения экскурсии	Туристские ресурсы территории Принципы организации и методики проведения экскурсий	Использование технологий дополненной и виртуальной реальностей при проведении экскурсий

Информация об учете цифровых технологий в профессиональном стандарте «Официант / бармен»

Код	Обобщенная трудовая функция (код и наименование)	Необходимые умения, обеспечивающие \определяющие использование цифровых технологий	Необходимые знания, обеспечивающие \определяющие использование цифровых технологий	Примеры цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности
B	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	Принимать заказ посредством электронного меню	Прием, оформление и уточнение заказа потребителей	Использование специализированных приложений. Интерактивный стол. Интерактивный бар
		Размещать заказ потребителя с использованием приложений	Правила оформления и передачи заказов на кухню, в бар	Использование мобильных терминалов (решения R-Keeper, iiko)
		Проводить расчет с потребителями	Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания	POS-решения для планшетов и смартфонов
B	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой	Осуществлять проверку алкоголя по акцизной марке	Нормативно-правовые акты Российской Федерации по реализации алкоголя	Использование сервиса ЕГАИС
C	Руководство деятельностью бригады официантов / барменов	Разрабатывать планы работ	Технологии обслуживания в организациях питания Методы организации труда	Использование мобильных терминалов и специализированных приложений. ERP системы
D	Управление процессами обслуживания потребителей организации питания	Выявлять изменения потребительских предпочтений Оценивать организацию процессов обслуживания потребителей	Современные технологии обслуживания в организациях питания	Мобильные терминалы. ERP системы.

Информация об учете цифровых технологий в профессиональном стандарте «Повар»

Код	Обобщенная трудовая функция (код и наименование)	Необходимые умения, обеспечивающие \определяющие использование цифровых технологий	Необходимые знания, обеспечивающие \определяющие использование цифровых технологий	Примеры цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности
В	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Приготовление блюд с использованием современного оборудования	Технологии приготовления блюд Технологические процессы и режимы производства Виды технологического оборудования	Использование профессиональных систем с мониторами для визуализации заказов и контроля их выполнения (Kitchen Display System, Video Display Unit) Использование программного обеспечения оборудования. Использование роботов
С	Организация и контроль текущей деятельности поваров	Определять потребность в ресурсах	Планирование ресурсов для бесперебойной работы кухни	Сервисы автоматизации закупок для ресторана Системы автоматизации учета и контроля