Приложение к ОПОП по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

Санкт-Петербург
2024г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (далее - ФГОС СПО).

Данная программа введена и разработана за счет часов вариативной части, по решению методической предметно-цикловой комиссией в соответствии с потребностями работодателей и спецификой образовательного учреждения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация деятельности службы питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программах повышения квалификации работников сферы туризма и в программах переподготовки на базе среднего образования или профессионального образования. Опыт работы не требуется.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Организация деятельности службы питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование общих компетенций**
ПК 3.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 3.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными и общими компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт, умения и знания:

Результаты (освоенные ПК и ОК)	**Код и наименование практического опыта**	**Код и наименование умений**	**Код и наименование знаний**

ПК 3.1 **ОК 01-05** **ОК 07** **ОК 09**	ПО1 Планирование, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале	У1 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса	З1 Задачи, функций и особенности работы службы питания
			З2 Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса
		У2 Оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале	З3 Особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания
		У3 Определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке	З4 Требования к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены
			З5 Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания
			З13 Правила обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания
ПК 3.2 **ОК 01-05** **ОК 07** **ОК 09**	ПО2 Разработка операционных процедур и стандартов службы питания	У4 Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале	З3 Особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания
		У5 Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания	З8 Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания
			З9 Этапы процесса обслуживания
			З10 Регламенты службы питания
			З11 Критерии и показатели качества обслуживания
			З13 Правила обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи

			блюд и напитков в организациях службы питания
	ПО3 Организация и стимулирование деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	У1 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса	З3 Особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания
		У6 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	З6 Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке
			З7 Технологии организации процесса питания
		У8 Выполнять обслуживание потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания	*З13 Правила обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания*
	ПО 4 Оформление документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке	У5 Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания	З2 Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса
		У6 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	З6 Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке

ПК 3.3 **ОК 01-05** **ОК 07** **ОК 09**	ПО5 Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	У1 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса	З11 Критерии и показатели качества обслуживания
		У6 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	З12 Методы оценки качества предоставленных услуг
			З6 Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке
		У7 Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	З12 Методы оценки качества предоставленных услуг
		У8 Выполнять обслуживание потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания	*З13 Правила обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания*

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09	МДК 03.01 Организация и контроль деятельности службы питания	142	122	86	-	8	-	36	108
ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3 ОК 01-05 ОК 07, ОК 09	МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы питания	80	70	70	-	4	-		
ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09	Учебная практика	36							
	Производственная практика	108							
	Всего:	**372**	**276**	**148**		**12**		**36**	**108**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала	Лабораторные, практические и контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Обязательная учебная нагрузка (час)		Самостоятельная работа	Умения, знания		Информационно-техническое обеспечение		Формы и виды контроля
			Теоретические	Лабораторно-практические		У	З	Информационные источники	Средства обучения	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК. 02.01. Организация деятельности сотрудников службы питания			36	86						
Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале										
Тема 1.1. Виды предприятий общественного питания	1. Типы предприятий общественного питания. Признаки, определяющие тип предприятия общественного питания 2. Характеристики предприятий общественного питания: рестораны, кафе, бары 3. Структура ресторана	Работа 1.	4	2		-	З3	1.1	1.1.	Проверка выполнения работы 1 и обсуждение результатов
Тема 1.2. Организационная деятельность предприятий общественного питания	1. Нормативно-правовая база предприятий питания 2. Правила оказания услуг общественного питания 3. Должностные обязанности руководителя ресторана 4. Требования, предъявляемые к руководителю ресторана	Работы 2.О., 3.О., 4.О., КР.1.	4	12		У1 У2 У4	З2 З4 З5 З7	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1.	Проверка выполнения работ 2.О., 3.О., 4.О., КР.1.

	5. Организация производственного процесса 6. Организация технологических и трудовых процессов. 7. Организация материально-технической базы предприятия 8. Организация работы цехов предприятий общественного питания 9. Производственно-технологическое оборудование 10. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания, санитарные правила производства и реализации кулинарной продукции 11. Особенности производства отдельных видов кулинарной продукции									
Тема 1.3. Организация труда персонала предприятий	1. Основные задачи рациональной организации труда 2. Организация рабочих мест и их обслуживание 3. Нормирование труда 4. Профессиональные компетенции персонала. 5. Стандарты обслуживания 6. Управление персоналом предприятий общественного питания	Работы 5., 6.О., 7.О., 8.О., 9.О., КР.2.	4	16		У2 У3 У4 У5	З3 З4 З8 З9 З10 З11	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работ 5., 6.О., 7.О., 8.О., 9.О., КР.2.
Раздел 2. Организация, осуществление и контроль специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса										
Тема 2.1. Особенности организации и	1. Классификация услуг. 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях питания	Работы 10.О., 11.О., КР.3.	4	12		У2	З7 З13	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения

контроля обслуживания в организациях общественного питания	3. Особенности подготовки к обслуживанию потребителей в организациях общественного питания разных типов и классов 4. Материально-техническое оснащение торговой деятельности. Оборудование торговых залов									работ 10.О., 11.О., КР.3.
Тема 2.2. Информационное обеспечение процесса обслуживания	1. Назначение и виды меню 2. Барное меню алкогольное 3. Барное меню безалкогольное 4. Карта вин 5. Карта коктейлей ресторана 6. Принципы составления меню	Работа 12.О.	4	4		У1	З3	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работы 12.О.
Тема 2.3. Организация подготовки и обслуживания потребителей в организациях общественного питания	1. Основные элементы обслуживания 2. Организация процесса обслуживания в зале. 3. Критерии и показатели качества обслуживания 4. Правила подачи продукции сервис-бара. 5. Работа сомелье 6. Основные методы подачи блюд 7. Завершающий этап обслуживания 8. Работа с гостями после их обслуживания	Работы 13.О., 14.О., 15., 16., 17.	4	16		У1 У2 У6 У7 У8	З3 З11 З12 З13	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работ 13.О., 14.О., 15., 16., 17.

Тема 2.4. Специальные виды услуг и формы их обслуживания	1. Формы и технологии обслуживания туристов 2. Особенности подготовки «шведского стола» 3. Особенности обслуживания по типу «шведский стол» 4. Особенности питания иностранных туристов 5. Особенности обслуживания иностранных туристов 6. Организация работы службы рум-сервис 7. Контроль работы службы рум-сервис	Работа 18.	4	4			33	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работы 18.
Тема 2.5. Управление работой официантов на приемах и банкетах	1. Особенности организации банкета с полным обслуживанием официантами 2. Особенности банкета-фуршета 3. Управление процессом подготовки и обслуживания банкета-фуршета 4. Банкет-коктейль. Особенности подготовки и обслуживания 5. Банкет-чай 6. Банкет с частичным обслуживанием официантами 7. Обслуживание комбинированных приемов и банкетов 8. Особенности организации кейтеринга 9. Управление процессом подготовки и обслуживания кейтеринга	Работы 19.О., 20.О., 21.О.	4	16		У2	33	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работ 19.О., 20.О., 21.О.

Тема 2.6. Психология и этика профессиональной деятельности	1. Правила ресторанного этикета 2. Деловое общение с коллегами и потребителями 3. Психология коллектива 4. Психологические особенности руководства деятельностью предприятий общественного питания	Работа 22.О.	4	4		У4	З1 З2	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работы 22.О.
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы питания				**70**						
Раздел 3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на иностранном языке										
Тема 3.1. Предоставление питания	1. Представление питания 2. Room service 3. Обслуживание клиента в баре 4. Услуги ресторанной службы 5. Бронирование ресторанного обслуживания	Заполнение и обработка заявок и бланков Составление алгоритма обслуживание гостей в службе рум-сервис.		10		У1 У2 У6 У7 У8	З3 З11 З12 З13	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Тема 3.2. Обслуживание клиентов	1.Обслуживание клиентов 2.Столовые приборы 3.Ресторанный этикет 4.Рекомендации клиенту: помощь в выборе блюд 5.Прием заказа 6.Описание блюда 7.Заказ десерта 8.Оплата счета 9.Разрешение конфликтной ситуации	Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом.		10		У1 У2 У6 У7 У8	З3 З11 З12 З13	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Тема 3.3. Предоставление дополнительных услуг	Предоставление дополнительных услуг	Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля.		8		У1 У2 У6 У7 У8	З3 З11 З12 З13	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Раздел 4. Деятельность сотрудников службы питания										

Тема 4.1. Профессии в ресторанном бизнесе	1.Персонал ресторана 2.Обязанности работника ресторана 3.Персонал кухни	Составление перечня Обязанностей работника ресторана и кухни		8		У1 У2 У6 У7 У8	З3 З11 З12 З13	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Тема 4.2. Подготовка персонала к работе	1. Требования к работникам кухни 2. Техника безопасности на кухне 3. Санитарное состояние кухни 4. Приготовление блюд	Составление памятки по технике безопасности на кухне		8		У1 У2 У6 У7 У8	З3 З11 З12 З13	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Раздел 5. Обеспечение деятельности ресторанной службы										
Тема 5.1. Оборудование кухни	Кухонная утварь			8		У1 У2 У6 У7 У8	З3 З11 З12 З13	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Тема 5.2. Обеспечение ресторанной службы продуктами	Заказ и хранение продуктов питания			8		У1 У2 У6 У7 У8	З3 З11 З12 З13	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Тема 5.3. Проблемные ситуации	Проблемы в кухне	Работа Решение конфликтных ситуаций в ресторане отеля. Отработка лексики		10		У1 У2 У6 У7 У8	З3 З11 З12 З13	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
		Всего часов	**36**	**156**						
Учебная практика	**Виды работ** - изучение процедуры планирования потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке; - анализ результатов деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; - ознакомление с правилами определения численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с установленными нормативами; - изучение процесса планирования потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания; - изучение законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;									Защита отчета по практике

	- изучение процессов 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; - изучение регламентов службы питания; - изучение фонда нормативных и технических документов службы питания на современном уровне; - изучение текущих планов и стандартов гостиницы; - ознакомление с процессом координации деятельности сотрудников службы питания; - изучение информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке; - изучение процесса контроля деятельности сотрудников службы питания в соответствии с представлением специальных видов услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке; - ознакомление с особенностями разработки, корректировки и контроля стандартов обслуживания и продаж; - изучение процесса разработки и внедрения критериев оценки качества обслуживания; - изучение процесса решения вопросов, возникающих в незапланированной ситуации; - изучение процесса оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания; - изучение процесса оценки и контроля качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса.	
Производственная практика (по профилю специальности)	**Виды работ** - принять участие в планировании шведского стола и/или иного мероприятия, проводимого службой питания отеля (банкета, фуршета и т.п.) - принять участие в организации проведения шведского стола и/или иного мероприятия, проводимого службой питания отеля (банкета, фуршета и т.п.) - принять заказ, обслужить гостя и произвести расчет гостя при помощи pos-оборудования на русском и/или иностранном языке - принять участие в разработке операционных документов - принять участие в контроле процесса обслуживания гостя официантом в соответствии со стандартами гостиницы - принять участие в контроле проведения шведского стола и/или иного мероприятия, проводимого службой питания отеля (банкета, фуршета и т.п.)	Защита отчета по практике
Промежуточная аттестация		**Экзамен**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие кабинета организации сотрудников службы питания и лаборатории «Учебный ресторан».

1.Оборудование учебного кабинета и лаборатории

1.1. Кабинет организации сотрудников службы питания: мультимедийный проектор, компьютер

2.Лаборатория «Учебный ресторан»:

2.1 Кофемолка профессиональная
2.2 Кофемашина профессиональная
2.3 Винный шкаф
2.4 Холодильник двухкамерный
2.5 Льдогенератор
2.6 Соковыжималка профессиональная универсальная
2.7 Соковыжималка профессиональная для цитрусовых
2.8 Блендер профессиональный
2.9 Цифровые весы для кофе
2.10 Тарелки сервировочные
2.11 Тарелки столовые
2.12 Чайные пары
2.13 Фартуки
2.14 Скатерти
2.15 Барная стойка
2.16 Стеллаж
2.17 Обеденные столы
2.18 Стулья
2.19 Раковины

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1 Нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ).
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04.06.2018) "О защите прав потребителей".
3. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" (в ред. от 09.03.2021 №45-ФЗ)
4. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020г. №1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»

Постановление Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 г. № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц»

4.2.2 Основная литература:

1. Индустрия гостеприимства: учебное пособие для СПО / составители Н. А. Тимощук. — Саратов: Профобразование, 2021. — 227 с. — ISBN 978-5-4488-1243-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106822.html (дата обращения: 04.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106822

2. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для СПО / Е. Г. Радыгина. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 166 с. — ISBN 978-5-4488-0955-2, 978-5-4497-0798-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/100399.html (дата обращения: 16.04.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/100399

3. Захарова, Н. А. Гостиничная индустрия: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 296 с. — ISBN 978-5-4488-0512-7, 978-5-4497-0397-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93537.html (дата обращения: 16.04.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность: учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 3-е изд. — Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-394-04001-6. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/99368.html (дата обращения: 04.05.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/102280.html (дата обращения: 04.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4.3 Организация образовательного процесса

Профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методическими комплексами (УМК): методическими рекомендациями по проведению практических занятий, контрольно-оценочными средствами,

Студенты имеют доступ к сети Интернет и библиотечному фонду. Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность работы со справочно-правовыми системами и специальными программными продуктами.

Консультации для студентов индивидуально согласно составленному графику консультаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплины:

- Менеджмент в туризме и гостеприимстве;

Изучение модуля проходит параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин:

- Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве;
- Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела;
- Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве.

В состав модуля входят два междисциплинарных курса: МДК 0301, МДК 03.02.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной 33 Сервис,

оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.