

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

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.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности подготовки 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОВД): организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование общих компетенций
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	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	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	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

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 2.1 ОК 01-04 ОК 07 ОК 09-11	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	31 Задачи, функций и особенности работы службы питания
			32 Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса
		У2 Оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале	33 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	34 Требования к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены 35 Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания 313 Правила обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания
ПК 2.2 ОК 01-07 ОК 09-11	ПО2 Разработка операционных процедур и стандартов службы питания	У4 Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале	33 Особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания
		У5 Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания	38 Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания
			39 Этапы процесса обслуживания
			310 Регламенты службы питания
			311 Критерии и показатели качества обслуживания 313 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	33 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	36 Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке
		У8 Выполнять обслуживание потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания	37 Технологии организации процесса питания
		У8 Выполнять обслуживание потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания	313 Правила обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания
	ПО4 Оформление документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке	У5 Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания	32 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	36 Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке
ПК 2.3 ОК 01-04 ОК 06	ПО5 Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня	У1 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса	311 Критерии и показатели качества обслуживания

качества обслуживания гостей	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	312 Методы оценки качества предоставленных услуг
		36 Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке
	У7 Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	312 Методы оценки качества предоставленных услуг
	У8 Выполнять обслуживание потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания	313 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 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01-ОК 06	Раздел 1. Планирование, организация и контроль деятельности сотрудников и потребностей службы питания гостиничного комплекса	242	62	18						
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 07, ОК 09-ОК11	Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса	130	130	46						
ПК 2.1	Раздел 3.	58	58	58						

ПК 2.2 ПК 2.3 ОК7, ОК9-ОК10	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на иностранном языке								
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК7, ОК9-ОК10	Раздел 4. Деятельность сотрудников службы питания	16	16	16					
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК7, ОК9-ОК10	Раздел 5. Обеспечение деятельности ресторанной службы	10	10	10					
	Всего:	456	276	148				144	36

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										
Раздел 1. Планирование, организация и контроль деятельности сотрудников и потребностей службы питания гостиничного комплекса										
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.	6	2		-	33	2.1.	1.1. 1.2.	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 5. Организация производственного процесса 6. Организация технологических и трудовых процессов. 7. Организация материально-технической базы предприятия	Работы 2.О., 3.О., 4.О., КР.1.	26	6		У1 У2 У4	32 34 35 37	1.1. 2.1.	1.1. 1.2. 2.1- 2.19	Проверка выполнения работ 2.О., 3.О., 4.О., КР.1.

	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.	12	10		У2 У3 У4 У5	33 34 38 39 310 311	1.1. 2.1.	1.1. 1.2.	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 контроля обслуживания в организациях общественного питания	1. Классификация услуг. 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях питания 3. Особенности подготовки к обслуживанию потребителей в организациях общественного питания разных типов и классов 4. Материально-техническое оснащение торговой деятельности. Оборудование торговых залов	Работы 10.О., 11.О., КР.3.	10	4		У2	37 313	1.1. 2.1.	1.1. 1.2. 2.1- 2.19	Проверка выполнения 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.	12	4		У1	33	1.1. 2.1.	1.1. 1.2. 2.1- 2.19	Проверка выполнения работы 12.О.
Тема 2.3. Организация	1. Основные элементы обслуживания	Работы 13.О., 14.О., 15., 16., 17.	18	20		У1 У2	33 311	1.1. 2.1.	1.1. 1.2.	Проверка выполнения

подготовки и обслуживания потребителей в организациях общественного питания	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					У6 У7 У8	312 313		2.1- 2.19	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.	16	4			33	1.1. 2.1.	1.1. 1.2.	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.	20	12		У2	33	1.1. 2.1.	1.1. 1.2.	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.	8	2		У4	31 32	1.1. 2.1.	1.1. 1.2.	Проверка выполнения работы 22.О.
МДК. 02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания										
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								1.1. 1.2.	
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								1.1. 1.2.	
Тема 3.3. Предоставление дополнительных услуг	Предоставление дополнительных услуг								1.1. 1.2.	
Раздел 4. Деятельность сотрудников службы питания										
Тема 4.1. Профессии в ресторанном бизнесе	1.Персонал ресторана 2.Обязанности работника ресторана 3.Персонал кухни								1.1. 1.2.	
Тема 4.2. Подготовка персонала к работе	1. Требования к работникам кухни 2. Техника безопасности на кухне 3. Санитарное состояние кухни 4. Приготовление блюд								1.1. 1.2.	

Раздел 5. Обеспечение деятельности ресторанной службы										
Тема 5.1. Оборудование кухни	Кухонная утварь								1.1. 1.2.	
Тема 5.2. Обеспечение ресторанной службы продуктами	Заказ и хранение продуктов питания								1.1. 1.2.	
Тема 5.3. Проблемные ситуации	Проблемы в кухне								1.1. 1.2.	
Всего часов			128	148						
Учебная практика	<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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 									Защита отчета по практике

	предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса.	
Производственная практика	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 квалификационный

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».

Оборудование учебного кабинета и лаборатории

1. Кабинет организации сотрудников службы питания:

Мультимедийный проектор

Компьютер

2. Лаборатория «Учебный ресторан»:

Кофемолка профессиональная

Кофемашина профессиональная

Винный шкаф

Холодильник двухкамерный

Льдогенератор

Соковыжималка профессиональная универсальная

Соковыжималка профессиональная для цитрусовых

Блендер профессиональный

Цифровые весы для кофе

Тарелки сервировочные

Тарелки столовые

Чайные пары

Фартуки

Скатерти

Барная стойка

Стеллаж

Обеденные столы

Стулья

Раковины

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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 "О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации" от 25.07.2002 N 115-ФЗ (последняя редакция).

4. Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24.11.1996 N 132-ФЗ (последняя редакция).

5. Федеральный закон "О миграционном учете иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации" от 18.07.2006 N 109-ФЗ (последняя редакция).

6. Федеральный закон "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении

наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа" от 22.05.2003 N 54-ФЗ (последняя редакция).

7. Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ (последняя редакция).

8. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. N 1853 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"

9. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"

Основная литература:

1. Индустрия гостеприимства: учебное пособие для СПО / составители Н. А. Тимошук. — 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: 04.05.2021). — 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: 16.04.2021). — 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: 16.04.2021). — 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: 04.05.2021). — 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: 04.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Профессиональные базы данных

<https://www.frontdesk.ru/articles> -Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. Разделы: Статьи, компании, новости.

https://hotel.report/?utm_source=hotelstop&utm_campaign=oldsite - Путеводитель по отелям и гостиничному бизнесу. Статьи, новости

<https://new-hotel.ru/> -Гостиничный бизнес: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики, каталоги гостиниц, домов отдыха и пансионатов. Разделы: Новости, статьи.

<https://prohotel.ru/> - Портал по гостиничному бизнесу. Разделы: Статьи, обзоры, интервью, новости, форум, блоги, документы.

<http://prohotelia.com/> - Портал гостиничной индустрии. Разделы: Новости, статьи, документы.

<http://www.horeca-magazine.ru/> - HoReCa Magazine — все об индустрии гостеприимства и питания

<https://new-hotel.ru/> - Гостиничный бизнес: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики, каталоги гостиниц, домов отдыха и пансионатов. Разделы: Новости, статьи.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.02 «Организация деятельности сотрудников службы питания» изучается на 2 курсе параллельно идет изучение дисциплины общепрофессионального цикла ОП 01.Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле, профессионального модуля ПМ 01.Организация деятельности

сотрудников службы приема и размещения и ПМ 03. Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (решение ситуационных задач, разбора конкретных ситуаций и т.п.).

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, проводимых на предприятиях отрасли и обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика проводится на предприятиях отрасли в конце обучения по МДК. Продолжительность производственной практики – 1 неделя.

Программой предусмотрен текущий контроль по темам, промежуточная аттестация по МДК и квалификационный экзамен по модулю:

- **текущий контроль** по темам осуществляется в форме устных опросов, проведения контрольных работ и путем выполнения практических работ;

- **промежуточная аттестация** по модулю ПМ.02 проводится в конце обучения в форме экзамена (квалификационного), позволяющего проверить сформированность компетенций и готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» ФГОС

На квалификационный экзамен должны быть представлены:

- отзывы с оценкой по результатам производственной практики
- характеристика студента с места прохождения производственной.

Итогом промежуточной аттестации по модулю должно быть однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен или не освоен».

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные), определяются преподавателем самостоятельно.

При реализации образовательной программы педагог вправе применять интерактивные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.