**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПредставители работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | УТВЕРЖДАЮДиректор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубич«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»**

**основной профессиональной образовательной программы**

**по специальности СПО**

 **43.02.14 Гостиничное дело**

 **2020г.**

Организация-разработчик:

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»).**

**Разработчик**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*И. О. Ф., должность, категория, ученая степень, звание.*

**Рецензент**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*И. О. Ф., должность, категория, ученая степень, звание, место работы.*

**РАССМОТРЕНА**

предметной (цикловой)

комиссией\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ МОДУЛЕ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ МОДУЛЕ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 481016 |

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# ПМ 02. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»

# 1.1. Область применения программы

# Программа производственной практики профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело (базовый) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1. Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации.
2. Оформлять и разрабатывать кадровую документацию гостиницы на основе типовой.
3. Принимать участие в мероприятиях по адаптации новых сотрудников.
4. Принимать участие в организации и проведении мероприятий по повышению квалификации обслуживающего и технического персонала гостиницы.
5. Оценивать профессиональную компетентность работников различных служб гостиницы.

# 1.2. в результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| иметь практический опыт в: | разработке операционных процедур и стандартов службы приема и размещения;планировании, организации, стимулировании и контроле деятельностиисполнителей по приему и размещению гостей. |
| знать: | законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг;стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы;методы планирования труда работников службы приема и размещения; |
| Дополнительные знания: | - определённые операционные системы (Opera, Fidelio); |
| уметь: | планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы;выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения;организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы |
|  | данных службы приема и размещения;- контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены |
| дополнительные умения: | работать в определённых операционных системах (Opera, Fidelio);заполнять формы регистрации по прибытии в отель иностранных граждан;-разрешать конфликтные ситуации с гостями в процессе приема и размещения;совершенствовать систему управления взаимоотношений персонала с гостями |

# 1.3. Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Бронирование гостиничных услуг, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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. |
| 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 поддержание необходимого уровняфизической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Планирование, организация и контролирование деятельностисотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. |
| 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 |
| ВД 2 | Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания. |
| ПК 2.3. | Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. |

# 1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»: всего- 108 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#  2.1. Тематический план производственной практики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессионального модуля | Наименования разделов практики |  Учебная практика |
| Количество недель | Количество часов | Сроки проведения практики согласнографику учебного процесса |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания » | Производственная практика ПП.02 | 3 | 108 | С |
| «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»МДК 02.01, МДК 02.02 |  |  | по |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |

 **2.2. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код профессиональных компетенций** | **Наименование разделов ПМ, меж- дисциплинарных курсов (МДК) и****тем** | **Содержание учебного материала, примерные виды работ.** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | 3 | **4** | **5** |
|  | Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса. | 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
 |  18 |  |
|  | Тема 1.2. Особенностиподготовки и технологийорганизации обслуживания ворганизациях службы питания. | 1. Ознакомление с профессиональнымипрограммами для выполнения регламентов службы питания.1. Ознакомление с деятельностью

службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.1. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.
2. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.
3. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.
4. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.
5. Подготовка и организация

обслуживания официальных приемов.1. Подготовка и организация

обслуживания банкета «Фуршета».1. Подготовка и организация

обслуживания банкета «Коктейля».1. Подготовка и организация

обслуживания банкета с частичным обслуживанием |  36 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Тема 1.3. Специальные виды услуг и формы обслуживания | 1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.
2. Технология организации и

обслуживания службы Рум-сервис1. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями
2. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.
 | 18 |  |
|  | Тема 1.4.Контроль и качествопредоставления услугпотребителям. | 1. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.
2. . Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.
3. Распределение персонала по организациям службы питания.
4. Приобретение практического опыта по расчету посуды,

приборов согласно плана работы.1. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.
2. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы

службы питания. |  18 |  |
|  | Тема1.5.Организация, осуществление иконтролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке. | 1. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.
2. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.
3. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания
4. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.
5. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. **Дифференцированный зачет**
 | **18** |  |
|  ВСЕГО | 108 |  |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

# Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

# комплект бланков документации по кадровому набору;

# комплект учебно-методической документации;

# наглядные пособия (образцы актов , тесты ,справочные материалы и т.д.)

# Технические средства обучения:

# телефон,

# факс,

# компьютер,

# принтер,

# сканер,

# программное обеспечение общего и профессионального назначения,

# интерактивное оборудование

# Интернет,

# комплект учебно-методической документации.

# информационно-справочные программы «Консультант», «Гарант»,

# Интернет-ресурсы.

# 3.2. Информационное обеспечение обучения

# Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

# Основные источники:

# Нормативно-правовые источники:

# Гражданский кодекс РФ.

# Трудовой кодекс РФ.

# Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях.

# Налоговый кодекс Российской Федерации.

# Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 03.05.2012) "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.11.2012)

# Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей".

# Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"

# Постановление Минтруда РФ от 17.05.1999 N 8 «О Квалификационных требованиях (профессиональных стандартах) к основным должностям работников туристской индустрии».

# Приказ Минэкономразвития РФ от 21 июня 2003 г. N 197 "Об утверждении Положения о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения".

# Международные гостиничные правила. Одобрены Советом Международной 10. гостиничной ассоциации 2 ноября 1981 г. Катманду, Непал.

# ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению 11. безопасности туристов. – Введ. 2010–07–01. – М.: Стандартинформ, 2010. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация 12.

# предприятий общественного питания. – Введ. 2009–01–01. – М.: Стандартинформ, 2010.

# Печатные издания

# Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 2-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 304с.

# Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 6-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2015

# Косолапов А.Б., Елисеева Т.И. «Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства». Учебное пособие.5-е изд. стер. – М.: КНОРУС, 2016 – 200с.. Английский язык для индустрии гостеприимства. 2015г. Москва ИНФА-М К.В Ишимцева Hotels & Catering. “Express Publishing”, Virginia Evans 2015 г.

# Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.:

# Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 04589-5. https://[www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1](http://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829%23page/1) Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. https://[www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1](http://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759%23page/1)

# Журналы:

# «Отель»

# «Пять звезд»

# «Гостиница и ресторан»

# «PRO - отель».

# Электронные издания (электронные ресурсы)

# [http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id\_article=7830](http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&amp;id_article=7830)

# <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>

# <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>

# <http://prohotel.ru/>

# 3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

#  Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

# Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля с обязательной стажировкой в гостиницах и гостиничных комплексах не реже 1 – го раза в 3 года.

 **3.4. Содержание практики**

По окончании производственной практики студент составляет письменный отчет в данном отчете он должен указывать период, в течение которого он проходил практику, общие сведения

об организации или учреждении, сведения о выполнении заданий; перечень основных мероприятий, в которых он принял участие; конкретные данные, составленные схемы и приложения. Отчет должен быть подписан студентом и завизирован руководителем от предприятия.

К отчету прилагаются дневник практики, отзыв-характеристика студента, написанная руководителем практики от предприятия. В отзыве-характеристике должны быть отражены теоретический уровень подготовки студента и качество выполненных им заданий. К отчету также приобщаются приложения, составленные студентом в ходе практики.

При подготовке приложений студенту необходимо пользоваться нормативными правовыми актами и учебной литературой.

Вышеуказанные документы, составленные студентом, должны быть подшиты в отдельную папку.

Отчет о прохождении практики, дневник практики и отзыв-характеристика представляются руководителю практики от колледжа не позднее, чем за три дня до защиты ее результатов для ознакомления.

Аттестация по итогам производственной практики предусматривает наличие дневника практики, отзыва-характеристики руководителя практики от организации, благодарственного письма и письменного отчета обучающегося.

По результатам аттестации студенту выставляется дифференцированная оценка

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные****профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале | -планирование деятельности сотрудников службы питания и потребности вматериальных ресурсах и персонале,-осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельностислужбы питания,-взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии сустановленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке | Текущий контроль в форме:* защиты практических занятий

Итоговый контроль:* экзамен

(квалификационный) |
| ПК 2.2. Организовыватьдеятельность сотрудников службы питания всоответствии с текущими планами и стандартами гостиницы | * оценка качества предоставления услуги питания в номерах;
* оценка качества предоставления различных видов питания в гостиницах;
* оценка эффективности и качества

проведения инструктажа обслуживающего и технического персонала по предоставлению услуг питания в номерах; | Текущий контроль в форме:- защиты практических занятий |
| ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службыпитания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей | * оценка соблюдения правил безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;
* оценка качества правил сервировки столов, приёмов и подачи блюд и напитков;
* правильность сбора использованной посуды грамотное составление счетов за

обслуживание;* оценка соблюдения правил комплектации сервировочной тележки для (roomservice);
* оценка приёмов саморегулирования
 | Итоговый контроль:-экзамен(квалификационный) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | поведения в процессе межличностногообщения |  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задачпрофессиональной деятельности, применительно кразличным контекстам | * точность аргументации и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;
* способность проявлять активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участвуя в студенческих конференциях,

профессиональных конкурсах и т. д.;* наличие положительных отзывов по итогам учебной практики
 | Текущий контроль в форме:- защиты практических занятийИтоговый контроль:-экзамен(квалификационный) |
| OK 02 Осуществлять поиск, | - точность и правильность выбора | Текущий контроль в |
| анализ и интерпретацию | применения рациональных методов и | форме: |
| информации, необходимой | способов решения профессиональных задач в | - защиты практических |
| для выполнения задач | области контроля качества продукции и | занятий |
| профессиональной | услуг; - полнота оценки эффективности и | Итоговый контроль: |
| деятельности | качества выполнения профессиональных | -экзамен |
|  | задач | (квалификационный) |
|  | **Дополнительные умения:** |  |
|  | **- разрабатывать технологии организации** |  |
|  | **процесса питания с использованием** |  |
|  | **различных методов подачи блюд и** |  |
|  | **напитков, стандартов организации** |  |
|  | **обслуживания и продаж в подразделениях** |  |
|  | **службы питания** |  |
| ОК 03. Планировать и | - принимать стандартные и нестандартные | Текущий контроль в |
| реализовывать собственное | решения при подготовке и проведении | форме: |
| профессиональное и | производственного контроля на предприятии | - защиты практических |
| личностное развитие. | индустрии гостеприимства; - принимать | занятий |
|  | стандартные и нестандартные решения в | Итоговый контроль: |
|  | процессе идентификации продукции и услуг | -экзамен |
|  |  | (квалификационный) |
| ОК 04. Работать в | - нахождение и использование информации | Текущий контроль в |
| коллективе и команде, | для эффективного выполнения | форме: |
| эффективно | профессиональных задач, профессионального | - защиты практических |
| взаимодействовать с | и личностного развития | занятий |
| коллегами, руководством, |  | Итоговый контроль: |
| клиентами. |  | -экзамен |
|  |  | (квалификационный) |
| ОК 09. Использовать | - демонстрация навыков использования | Текущий контроль в |
| информационные | информационно-коммуникационных | форме: |
| технологии в | технологий в профессиональной деятельност | - защиты практических |
| профессиональной |  | занятий |
| деятельности |  | Итоговый контроль: |
|  |  | -экзамен |
|  |  | (квалификационный) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 10. Пользоваться профессиональнойдокументацией на государственном и иностранном языках. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями и кураторами практики в ходе обучения
* самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - проявление

ответственности за работу подчинённых, результат выполнения заданий **дополнительные знания:****-технологии организации процесса питания в барах****- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания** | Текущий контроль в форме:- защиты практических занятийИтоговый контроль:-экзамен(квалификационный) |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность впрофессиональной сфере | * планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня
* проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций в области гостиничных услуг
 | Текущий контроль в форме:- защиты практических занятийИтоговый контроль:-экзамен(квалификационный) |