

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.
2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
 - услуги организаций общественного питания;
 - процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
 - продукция общественного питания;
 - первичные трудовые коллективы.
3. Менеджер готовится к следующим видам деятельности:
 - 3.1. Организация питания в организациях общественного питания.
 - 3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
 - 3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
 - 3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
 - 3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности:

1. Организация питания в организациях общественного питания.
 - ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
 - ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
 - ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
 - ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
 - ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
 - ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
 - ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
 - ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
 - ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
 - ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
 - ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
 - ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
 - ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
 - ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
 - ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
 - ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.