

Описание специальности
«Организация обслуживания в общественном питании»
43.02.01



Общая характеристика специальности: организует работу официантов, контролирует качество обслуживания клиентов. Принимает заказы и организует банкеты. Внедряет на предприятиях общественного питания новые формы приема посетителей.

Область профессиональной деятельности: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Основные виды профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Основные виды деятельности менеджера:

организационно-управленческая - соблюдение действующего законодательства; учет, анализ и оценка финансово-хозяйственных результатов обслуживающей деятельности предприятия, планирование и организация работы по предоставлению услуг общественного питания; формирование перечня услуг общественного питания с учетом реального и прогнозируемого спроса; анализ и решение организационно-технических, экономических, управленческих, кадровых и социально-психологических задач: участие в разработке стратегии предприятия; эффективное использование материальных, финансовых и трудовых ресурсов; подбор и расстановка кадров, мотивация их профессионального развития, оценка и стимулирование качества труда; организация труда коллектива исполнителей, документальное и информационное обеспечение управления на предприятии, использование компьютерной техники в профессиональной деятельности; маркетинговая - анализ спроса на продукции) и услуги, прогноз и мотивация сбыта,

выявление и оценка степени удовлетворения потребностей, участие в маркетинговых исследованиях и разработке рекламных компаний: формирование спроса и стимулирование сбыта продукции и услуг; анализ окружающей среды предприятия на основе маркетинговых исследований;

сервисная - анализ заказов на услуги, определение оптимальных условий и методов оказания услуг, материально-техническое и информационное обеспечение процессов обслуживания, доведение услуг до потребителя; обеспечение необходимого требуемого ассортимента и качества оказываемых услуг; применение инноваций в профессиональной деятельности;

контрольная - осуществление контроля за качеством продукции и предоставляемых услуг, соблюдением установленных требований нормативных, технических и технологических документов, исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда; идентификация и выявление фальсификации услуг общественного питания, разработка мер предупреждения.

Квалификация выпускника базовой подготовки – **Менеджер**

Нормативный срок получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (СПО по ППССЗ) при очной форме обучения:

на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев;

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не более чем на 10 месяцев.

Срок получения СПО по ППССЗ по очно-заочной и заочной формам обучения увеличивается: на базе среднего общего образования - не более чем на год; на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года.