

Специальность 100106 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация базовой подготовки – менеджер

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 100114 "Организация обслуживания в общественном питании" при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация:

- На базе среднего (полного) общего образования - 2 года 10 месяцев;
- На базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Об условиях обучения по специальности 100106 Организация обслуживания в общественном питании в Каслинском промышленно-гуманитарном техникуме и студенческой жизни: [Дневник "Моя специальность: прошлое, настоящее, будущее"](#)

[Презентация. Специальность 100106 Организация обслуживания в общественном питании](#)

[Видеоролик о специальности](#)

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

На волне предпринимательства и рыночной экономики за последние 15 лет в России появилось много менеджеров. Слово «manager» в переводе с английского буквально означает «управлять, заведовать, стоять во главе».

Менеджер – это квалифицированный специалист, который занимается профессиональной организаторской деятельностью в структурах управления предприятия, компании; осуществляет руководство деятельностью других людей в процессе выполнения ими работы.

Менеджер готовится к следующим видам 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.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант).



Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.

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.

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.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант).



Специалист готовится к профессиональной деятельности по организации обслуживания и удовлетворению прогнозируемых потребностей населения в услугах общественного питания в качестве менеджера в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм. Менеджер обеспечивает высокий уровень обслуживания гостей в соответствии с установленными стандартами, правилами и технологией организации общественного питания. Подготавливает расписание дежурств, организует смены, ведет записи о выходе на работу по указанию метрдротеля. осуществляет обучение в форме инструктажа перед началом обслуживания и в соответствии с запланированной программой обучения.

Менеджеры общественного питания востребованы в предприятиях общественного питания в качестве — администраторы торгового зала ресторанов и кафе, менеджер торгового зала ресторанов и кафе.

Менеджеры бывают трех уровней: линейные менеджеры, менеджеры среднего звена и менеджеры высшего звена. Линейные менеджеры – это младшие начальники над исполнителями, рабочими, у них может быть уровень образования, начиная от среднего.. Менеджеры среднего звена являются начальниками над линейными менеджерами; обычно у них есть высшее образование. Менеджеры высшего звена (ТОП-менеджеры) – самая малочисленная группа управленцев; у них обязательно есть высшее образование, чаще несколько.