**специальность 43.02.01**

**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.

1. ***Менеджер готовится к следующим видам деятельности:***
   1. Организация питания в организациях общественного питания.
   2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
   3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
   4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
   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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.