

**Общая характеристика
образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности 100114.51 Организация обслуживания в общественном
питании**

Квалификация выпускника – менеджер.

Срок освоения образовательной программы по очной форме:

- на базе основного общего образования– 3 года 10 месяцев.

Целью образовательной программы среднего профессионального образования является подготовка выпускника, способного решать профессиональные задачи в организации питания в организациях общественного питания, организации обслуживания в организациях общественного питания, маркетинговой деятельности в организациях общественного питания, контроле качества продукции и услуг общественного питания, выполнении работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

**Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения
образовательной программы среднего профессионального образования по
специальности 100114.51 Организация обслуживания в общественном
питании**

Для освоения образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалиста среднего звена абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или среднем общем образовании.

Поступающий должен иметь знание базовых ценностей мировой культуры; владеть государственным языком общения, понимать законы развития природы и общества, иметь способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки, обладать знаниями как в области гуманитарных, так и математических дисциплин, желанием продолжить изучение дисциплин, а также склонность к работе на персональном компьютере. Поступающий должен быть психологически устойчив и нацелен в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе.

Характеристика специалиста, область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности специалиста среднего звена включает организацию обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 100114.51 Организация обслуживания в общественном питании выпускник подготовлен к следующим видам 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;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Требования к профессиональной подготовленности выпускника

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования выпускник по специальности 100114.51 Организация обслуживания в общественном питании обладает следующими компетенциями:

Общекультурными:

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 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).

Профессиональными:

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.

Сведения о профессорско-преподавательском составе

Реализация образовательных программ среднего профессионального образования обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной образовательной программе, составляет не менее 20 процентов, ученую степень доктора наук (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, документы о присвоении которой прошли установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и/или ученое звание профессора должны иметь не менее восьми процентов преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. Не менее 80 процентов преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу привлечено не менее пяти процентов преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций.

Не менее 12% процентов от общего числа преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению на должностях руководителей или ведущих специалистов более 10 последних лет.