

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Выпускающая предметно-цикловая комиссия: «Технологии и организация общественного питания»

Цель и концепция программы

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании направлена на подготовку менеджеров, готовых к выполнению следующих видов 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;
- Организация обслуживания в гостиницах;

Виды профессиональной деятельности, к которым готовится специалист среднего звена, определяют содержание образовательной программы, которая ежегодно обновляется (в части состава дисциплин (профессиональных модулей), содержания рабочих программ, программ учебной и производственной практик, методических материалов) с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона.

Областью профессиональной деятельности выпускников является: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Менеджер должен обладать как общими, так и следующими профессиональными компетенциями:

- Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;
- Организовывать выполнение заказов потребителей;
- Контролировать качество выполнения заказа;
- Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания;

- Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей;
- Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- Анализировать эффективность обслуживания потребителей;
- Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания;
- Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт;
- Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией;
- Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг;
- Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания;
- Проводить контроль качества услуг общественного питания;
- Обслуживать приемы, банкеты, семейные обеды, тематические вечера, балы, дегустации блюд национальных кухонь;
- Оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков;
- Производить расчет с посетителями согласно счету;
- Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования;
- Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации;
- Выявлять потребности потребителей услуг гостиничного сервиса;
- Формировать спрос потребителей на услуги общественного питания в гостиницах и стимулировать сбыт;
- Осуществлять руководство персоналом административно-хозяйственной службы гостиницы;
- Осуществлять прием и размещение гостей.

Выпускники имеют возможность трудоустройства на предприятиях таких, как ООО «Вест Бридж Отель» (Отель «Новотель»), ООО «Гостиница «Пулковская», ООО «Санкт-Петербург Си-Уай Отель Лизинг» (Отель «Мариотт Кортъярд»), ООО «Стейк Фуд Сервис» (Ресторан «Строганов Стейк Хаус»), ООО «Рус Фуд Сервис» (Ресторан «Русская Рюмочная № 1»), ООО «Отель Сервис» (Отель «Краун Плаза Лиговский»), ООО «ЛенРесТрест» (Ресторан «Центральный»).

Условия обучения

Срок обучения составляет 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования, 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования при очной форме обучения. Обучение осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета.

Обучающиеся на базе основного общего образования получают среднее общее образование в пределах освоения образовательных программ СПО.

ППССЗ разрабатывается с учетом направленности на удовлетворение потребностей работодателей и рынка труда и имеет модульно-компетентностный принцип построения.

Учебный план

ОПОП состоит из следующих циклов: общий гуманитарный и социально-экономический; математический и общий естественнонаучный; профессиональный.

Профессиональный цикл представлен общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. Профессиональные модули состоят из междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик.

В пределах отдельного профессионального модуля осуществляется комплексное освоение умений и знаний в рамках формирования конкретной компетенции, которая обеспечивает выполнение конкретной трудовой функции, отражающей требования рынка труда. Оценка образовательных результатов производится независимо по каждому профессиональному модулю.

Каждый цикл кроме обязательной части имеет вариативную, которая определяется колледжем. Вариативная часть дает возможность углубления подготовки, получения дополнительных компетенций, умений, знаний, навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Преподавательский персонал

Преподавательский персонал представлен кадрами первой и высшей квалификационных категорий, с образованием соответствующим профилям преподаваемых дисциплин (модулей).

Возможные места практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: СПбГБУ «Дирекция по управлению комплексом «Невская ратуша» и гостиничным хозяйством» (Комбинат питания «Смольнинский»); ГУП «Столовая Мариинского дворца»; ООО «Европа Отель» («Гранд Отель Европа»); ЗАО «Корпорация Отель» (Отель «Рэдиссон Рояль»); ЗАО «Гостиничный комплекс «Астория» (Гостиница «Астория»); ООО «Отель Сервис» (Отель «Краун Плаза Лиговский»); АО «МБИК» (Гостиница «Эрмитаж») и др.

Лаборатории и оборудование

Материально-техническая база колледжа позволяет обеспечить проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Занятия ведутся в специализированных кабинетах, лабораториях и на вычислительном центре.

Для занятий спортом имеется спортивный комплекс, представленный спортивным залом, бассейном.

Информационно-методическое обеспечение

ОПОП обеспечена всей необходимой учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Все обучающиеся имеют доступ к базам данных и библиотечным фондам. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине, профессиональному модулю.