

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО  
Организация ООО «Монтана»  
ресторан «Рулька»  
(наименование)  
директор  
(должность)

\_\_\_\_\_ / Шатохина Е.А./  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«29» 08. 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора Учреждения  
Т.А.Санниковой  
№187 а от 01.06.2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)  
специальности 43.02.01 Организация обслуживания  
в общественном питании**

Самара 2017 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «23» 05 2017 г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_/Лаврентьева Н.В./  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

\_\_\_\_\_/Широкая Н.Н./  
(подпись) (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

«18» 05 2017 г.

Эксперт:

\_\_\_\_\_/Шатохина Е.А./  
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»  
(ученая степень или звание,  
должность, наименование  
организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05. 2014 г., № 465; профессионального стандарта Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. № 281н.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (преддипломной)**

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена / в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики**

Целью практики является совершенствование практического опыта, полученного на учебной и производственной практике (по профилю специальности) профессиональных модулей, подтверждение сформированности общих и профессиональных компетенций программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Задачи:

- 1) самостоятельная работа будущего специалиста в условиях конкретного предприятия общественного питания.
- 2) организация и планирование обслуживания на предприятии общественного питания;
- 3) работа в качестве дублера администратора;
- 4) подбор материалов для выпускной квалификационной работы.

Практика может быть организована на предприятиях общественного питания различных организационных форм, видов и классов. По окончании практики обучающийся сдаёт отчетную документацию в соответствии с методическими рекомендациями по организации и прохождению производственной практики и содержанием заданий на практику.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной)**

Всего – 4 недели (144 часов).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является подтверждение сформированности общих и профессиональных компетенций, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы

Код	Наименование результата освоения практики
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
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
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
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и

	способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе, обеспечивать его сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
6.	ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация оценки качества сырья на предприятии общественного питания.</li> <li>– организация рабочего места на предприятии общественного питания.</li> <li>– распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности.</li> </ul>
7.	ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	- составление технологической карты для приготовления блюд
8.	ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с поставщиками продуктов на предприятии общественного питания, порядком оформления договора поставки.</li> <li>– проведение приемки товаров по количеству на предприятии общественного питания.</li> <li>– проведение приемки товаров по качеству на предприятии общественного питания.</li> <li>– участие при контроле осуществления технологического процесса производства.</li> </ul>
9.	ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка эффективности деятельности организации общественного питания.</li> <li>– контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.</li> </ul>
10.	ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей;</li> <li>– работа в качестве дублера администратора;</li> <li>– подбор материалов для выпускной квалификационной работы (<i>тип предприятия, организационная форма, общая площадь предприятия общественного питания, место расположение (план предприятия)</i>).</li> </ul>
11.	ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– работа в качестве дублера администратора;</li> <li>– подбор материалов для выпускной квалификационной работы.</li> </ul>
12.	ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</li> <li>– работа в качестве дублера администратора;</li> <li>– подбор материалов для выпускной квалификационной работы (<i>организационная структура, штатное расписание, режим работы, внутренний трудовой распорядок</i>).</li> </ul>

		<i>система оплаты труда).</i>
13.	ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	– анализ использования информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания; – подбор материалов для выпускной квалификационной работы ( <i>виды услуг, вид кухни, типы и формы обслуживания, дизайн меню</i> ).
14.	ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей	– подбор материалов для выпускной квалификационной работы ( <i>организация безопасности, охрана труда, подъезды, выезды, наличие парковки, дизайн предприятия (внешний – вывески, витрины, фасад и внутренний – интерьер, посуда, белье, фирменная одежда), материально-техническое обеспечение (посуда, белье, оборудование, программное обеспечение); сайт.</i> )
15.	ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	– оценка качества обслуживания и подготовка предложений по его повышению; – подбор материалов для выпускной квалификационной работы ( <i>закупки, контроль качества продуктов</i> ).
16.	ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания	– участие в разработке комплекса маркетинга; – подбор материалов для выпускной квалификационной работы ( <i>внешняя и внутренняя реклама</i> ); – участие в маркетинговых исследованиях.
17.	ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	– анализ сбытовой и ценовой политики; – разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; – подбор материалов для выпускной квалификационной работы ( <i>ценовая политика, ассортиментная политика</i> ).
18.	ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	– выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности ее продукции и услуг; – планирование рекламной кампании.
19.	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	– пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; – проверять правильность заполнения документов, подтверждающих соответствие качества.
20.	ПК 4.2. Проводить производственный	– участвовать в проведении производственного контроля качества продукции и услуг

	контроль продукции в организациях общественного питания.	в организациях общественного питания – идентифицировать продукцию общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации
21.	ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	– идентифицировать услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>		<b>46</b>
<b>Тема 1.1. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	1. Средства информации на предприятиях общественного питания. Витрина и вывеска предприятия. Внутренние средства информации. 2. Меню, прейскурант блюд в современных ресторанах и кафе. Виды меню. Правила оформления и составления меню. 3. Карта вин и коктейльная карта в современных ресторанах и кафе. Правила оформления и составления.	12
<b>Тема 1.2. Подготовка к обслуживанию потребителей</b>	<b>Содержание:</b> 1. Этапы организации обслуживания. Подготовка торгового зала к обслуживанию. 2. Современные тенденции в сервировке столов. Музыкальное сопровождение. 3. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.	12
<b>Тема 1.3. Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания</b>	<b>Содержание:</b> 1. Основные элементы обслуживания в ресторанах. Прием заказа по телефону. Плюсы и минусы резервирования. Журнал резервирования столиков. Современные методы резервирования. Составление плана-графика заказов и плана-графика посещений. 2. Встреча и размещение гостей. Работа метрдотеля и администратора при встрече гостей. Прием и оформление заказа. Основные методы подачи блюд. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Виды сервиса: французский, английский, немецкий, американский, русский, их характеристика. Требования к персоналу. 3. Встреча и размещение гостей в баре. Организация работы бармена и сомелье. 4. Организация работы фумилье.	22

<b>Раздел 2. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</b>		<b>24</b>
<b>Тема 2.1.</b> Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников	<b>Содержание:</b> 1. Характеристика и порядок формирования трудовых ресурсов. 2. Организация труда обслуживающего персонала. 3. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. 4. Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	12
<b>Тема 2.2.</b> Результативность и эффективность управления	<b>Содержание:</b> 1. Понятие результативности и эффективности управления. 2. Показатели эффективного управления. 3. Принципы эффективного управления персоналом.	12
<b>Раздел 3. Современная концепция маркетинга</b>		<b>24</b>
<b>Тема 3.1.</b> Реализация концепции маркетинга на предприятиях общественного питания	<b>Содержание:</b> 1. Маркетинговая среда предприятия. 2. Элементы комплекса маркетинга. 3. Методы маркетинговой деятельности. 4. План – программа маркетинговой деятельности.	6
<b>Тема 3.2.</b> Организация и проведение маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания	<b>Содержание:</b> 1. Понятие и сущность маркетингового исследования рынка. 2. Методические основы маркетинговых исследований. 3. Виды и методы маркетинговых исследований. 4. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий питания	12
<b>Тема 3.3.</b> Поведение потребителей на рынке услуг предприятий общественного питания	<b>Содержание:</b> 1. Сущность покупательского поведения. 2. Факторы, оказывающие влияние на покупательское поведение.	6
<b>Раздел 4 Разработка комплекса маркетинга</b>		<b>48</b>
<b>Тема 4.1.</b> Товарная политика предприятия	<b>Содержание:</b> 1. Товарная политика: маркетинговые приемы формирования спроса. 2. Сущность и значение товарной политики. Формирование товарной политики. 3. Критерии оценки качества и конкурентоспособности услуг и их характеристика.	6

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<p><b>Тема 4.2.</b> Система товародвижения и управления каналами распределения</p>	<p><b>Содержание:</b> 1. Основные функции каналов распределения. 2. Система и стратегия продвижения товара.</p>	<p>12</p>
<p><b>Тема 4.3.</b> Ценовая политика в комплексе маркетинга</p>	<p><b>Содержание:</b> 1. Особенности установления цены на товары и услуги в системе общественного питания.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 4.4.</b> Процесс и ключевые элементы продвижения ресторанных услуг</p>	<p><b>Содержание:</b> 1. Основные виды продвижения ресторанных услуг. 2. Методы продвижения предприятия на рынок услуг общественного питания. 3. Сущность и роль рекламы как инструмента продвижения на рынок услуг общественного питания.</p>	<p>12</p>
<p><b>Тема 4.5.</b> Анализ в маркетинге</p>	<p><b>Содержание:</b> 1. Анализ организации сбытовой деятельности на предприятии. 2. Анализ конкуренции. Идентификация конкурентов. Уровни конкуренции.</p>	<p>12</p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		<p><b>2</b></p>
<p><b>Всего</b></p>		<p><b>144</b></p>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Организация практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и организациями.

ГБПОУ СГКСТД осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

### **4.2. Информационное обеспечение**

#### **Основные источники**

1. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебное пособие для студентов СПО учебных заведений [Текст] /Т.Ю. Базаров. – 5-изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» – 2013. – 224 с.
2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания [Текст]. / В.И. Богушева: учебное пособие – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2012.- 352с.
3. Грибов В.Д. Менеджмент [Текст] /В.Д. Грибов: учебное пособие – 5-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2012. – 280 с.

4. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Текст] / учебник для учреждений сред. проф. образования/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова – М.: Издательский центр «Академия» – 2013. – 336 с.
5. Жабина, С.Б. Маркетинг продукции и услуг [Текст] Общественное питание: учеб. Пособие для сред. Проф. образования/ С.Б. Жабина. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 224 с.
6. Каменева, Н.Г. Поляков, В.А. Маркетинговые исследования [Текст] Н.Г.Каменева: Учебное пособие. – 2-е изд., доп. – М.: Вузовский учебник: ИНФА – М, 2013. – 368 с.
7. Кучер, Л. С., Шкуратова, Л. М. и др. Ресторанный бизнес в России: технология успеха [Текст]. / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова – М.: РКонсультант, 2011.- 173с.
8. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст]. / Л. А. Радченко – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2011.- 384с.
9. Общественное питание. [Текст] Сборник нормативных документов/НИИ информации и передового опыта в торговле и общественном питании.– М.: Гросс Медиа, 2006. – 221с.

#### **Дополнительные источники**

1. Анн, Х. Маркетинг [Текст] Х.Анн, Г. Л Багиев., В. М Тарасевич: учебник для вузов / Под общ. Ред. Г. Л. Багиева. – СПб.: Питер, 2005.
2. Берёзкина, О. П. Product Placement. Технологии скрытой рекламы [Текст]/О.П. Берёзкина. – СПб.: Питер, 2009.
3. Божук, С.Г., Маркетинговая деятельность. Субъекты. Функции. Виды. Организация [Текст] С.Г.Божук, Т.Д Маслова: Курс лекций по спец. Маркетинг/ СПб: СПбГИЭА, 1997. – 140 с.
4. Туризм, гостеприимство, сервис [Текст] / словарь-справочник: учебное пособие. Под ред. Воронковой. – М., 2012 – 365 с.

#### **Интернет-ресурсы**

1. Энциклопедия экономиста [Электронный ресурс] Режим доступа: [http: // www.grandars.ru/student/marketing](http://www.grandars.ru/student/marketing) свободный.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

<b>Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Демонстрация навыков по идентификации продовольственных товаров сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам;</li> <li>2. Демонстрация навыков проведения приемки продукции по количеству и качеству, определения и списание товарных потерь, участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров</li> </ol>
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Демонстрация навыков приготовления ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</li> <li>2. Расчет необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов;</li> <li>3. Демонстрация навыков оформления, отпуска и хранения готовой продукции</li> </ol>
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. - Демонстрация соответствующего внешнего вида;</li> <li>2. -Применение правил контроля технологического процесса производства продукции общественного питания;</li> <li>3. -Демонстрация умений использовать нормативные и технологические документы для оценки качества</li> </ol>
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предлагать пути совершенствования процесса производства; оптимизации затрат рабочего времени</li> <li>2. Анализ технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния, качества выпускаемой продукции</li> </ol>
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обосновывает выбор и применение методов и способов обслуживания.</li> <li>2. Обосновывает выбор типа банкета.</li> <li>3. Характеризует современные методы обслуживания.</li> </ol>

<p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Распределяет задачи при организации банкетов.</li> <li>2. Грамотно описывает последовательность и процедуру оформления заявок на проведение банкета при принятии заказов от потребителей.</li> <li>3. Производит расчет посуды и белья в соответствии с технологическими нормами.</li> </ol>
<p>ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обосновывает выбор количества обслуживающего персонала для расчета численности работников в соответствии с заказом и установленными требованиями.</li> </ol>
<p>ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Грамотно разрабатывает меню, карту вин, коктейльную карту в соответствии с нормативными документами, видом и особенностями банкета.</li> </ol>
<p>ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализирует эффективность обслуживания потребителей.</li> </ol>
<p>ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Грамотно излагает методики оценки качества обслуживания потребителей.</li> <li>2. Предлагает эффективные методы обслуживания и мероприятия по повышению качества обслуживания</li> </ol>
<p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составляет опросные листы (анкеты) для выявления уровня удовлетворенности на оказываемые услуги, ассортиментной политикой.</li> <li>2. Анализирует результаты удовлетворенности.</li> <li>3. Анализирует материально-технические, кадровые и информационные ресурсы, отчетную и учетную документацию предприятия</li> </ol>
<p>ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывает мероприятия (рекламные акции) для привлечения спроса на услуги и продукцию</li> <li>2. Разрабатывает мероприятия по улучшению качества услуг.</li> </ol>
<p>ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализирует конкурентов предприятий общественного питания на предмет востребованности продукции и услуг.</li> <li>2. Оценивает конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией</li> </ol>
<p>ПК.4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пользуется измерительными приборами и приспособлениями;</li> <li>2. Проверяет правильность заполнения документов, подтверждающих соответствие качества.</li> </ol>

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	1. Участвует в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания 2. Идентифицирует продукцию общественного питания, распознает их фальсификацию, осуществляет меры по предотвращению фальсификации
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	1. Идентифицирует услуги общественного питания, распознает их фальсификацию, осуществляет меры по предотвращению фальсификации