

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ
ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ППССЗ СПО по специальности 43.02.01.

**Организация обслуживания в общественном питании
набор 2019 г.**

Предприятие (организация) работодателя: ИП Янгиров, кафе «Айгуль» г. Салават, РБ
Квалификация базовой подготовки: менеджер

Нормативный срок освоения:

— 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования).

Автор – разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Заключение:

1. Содержание отражает современные инновационные тенденции в развитии сферы услуг организаций общественного питания с учетом потребности экономики Республики Башкортостан;
2. Содержание охватывает виды профессиональной деятельности по организации питания, организации обслуживания, маркетинговой деятельности в организациях общественного питания, контролю качества продукции и услуг общественного питания, выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: официанта, бармена, буфетчика;
3. Содержание направлено на формирование:

общих компетенций:

- 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

профессиональных компетенций, соответствующих 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

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

ВЫВОД: фонды оценочных средств по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании соответствует требованиям современной экономики и запросам работодателей.



Янгиров Р. А.

М.П.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ
ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ППССЗ СПО по специальности 43.02.01.**

**Организация обслуживания в общественном питании
набор 2019 г.**

Предприятие (организация) работодателя: ИП Захарова, кафе «Ешь-ка» г. Салават, РБ

Квалификация базовой подготовки: менеджер

Нормативный срок освоения:

— 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования).

Автор – разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Заключение:

1. Содержание отражает современные инновационные тенденции в развитии сферы услуг организаций общественного питания с учетом потребности экономики Республики Башкортостан;

2. Содержание охватывает виды профессиональной деятельности по организации питания, организации обслуживания, маркетинговой деятельности в организациях общественного питания, контролю качества продукции и услуг общественного питания, выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: официанта, бармена, буфетчика;

3. Содержание направлено на формирование:
общих компетенций:

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

профессиональных компетенций, соответствующих 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

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

ВЫВОД: фонды оценочных средств по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании соответствует требованиям современной экономики и запросам работодателей.


М.П. 

Захарова Г. А.