

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»**

**Специальность 43.02.01 Организация
обслуживания в общественном питании**

Срок обучения на базе 9 классов – 3г. 10 мес.

Квалификация по диплому: Менеджер

Свидетельство: Официант



Менеджер — специалист по управлению производством и обращением товаров, наемный управляющий. Основная функция менеджера — управление, включающее процесс планирования, организации, мотивации и контроля.

Содержание деятельности менеджера:

- управление предпринимательской или коммерческой деятельностью предприятия, направленной на удовлетворение нужд потребителей и получение прибыли за счет стабильного функционирования.
- осуществление контроля за разработкой и реализацией бизнес-планов и коммерческих условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, оценка степени возможного риска;
- осуществление подбора и расстановки кадров, мотивация их профессионального развития, оценка и стимулирование качества труда;
- организация связи с деловыми партнерами, система сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом;
- осуществление анализа спроса на производимую продукцию или услуги, прогноз и мотивация сбыта посредством изучения и оценки потребностей потребителей услуг;
- участие в разработке инновационной и инвестиционной деятельности, рекламной стратегии, связанной с дальнейшим развитием предпринимательской или коммерческой деятельности и др.

Профессионально важные качества специалиста:

- хорошо развитые коммуникативные и организаторские способности;

- эмоциональная устойчивость;
- хорошая память;
- ответственность;
- способность к логическому мышлению;
- умение быстро принимать решения;
- четкое изложение мыслей;
- конкретность мышления.

За время обучения обучающиеся изучают:

а) общепрофессиональные дисциплины:

- экономика организации;
- правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- бухгалтерский учет;
- документационное обеспечение управления;
- финансы и валютно-финансовые операции организации;
- ИКТ в профессиональной деятельности;
- техническое оснащение организаций общественного питания;
- иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации;
- безопасность жизнедеятельности.

б) профессиональные модули:

- 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.

По окончании изучения каждого профессионального модуля студенты проходят **производственную практику** в предприятиях общественного питания: ООО «Анприс», ООО «Восход», ООО «Любо», ресторан «Мадьяр», в учебном комбинате студенческого питания колледжа, кафе Премиум «Лицей» и других. **Учебная практика** осуществляется в кафе Премиум «Лицей» и учебном кабинете организации обслуживания в организациях общественного питания; организации технологии обслуживания в барах.

Получение дополнительных рабочих профессий

В период обучения в колледже можно получить рабочие профессии бармена, повара, кондитера.