

Аннотация

Профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала

Профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала входит в профессиональный модуль и является обязательной в структуре основной профессиональной программы.

Количество часов на освоение программы (по очной форме обучения):

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа, в том числе:

МДК 06.01 – 104 часа,

ПП 06.01 – 108 часов,

квалификационный экзамен – 10 часов.

Основные разделы и темы дисциплины:

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного

персонала

Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей.

Формы документов и порядок их заполнения

Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного

персонала

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

В результате изучения профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала должен:

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

- основные перспективы развития отрасли;

- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

- классификацию организаций питания;

- структуру организации питания;

- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
 - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
 - виды, формы и методы мотивации персонала;
 - способы и формы инструктирования персонала;
 - методы контроля возможных хищений запасов;
 - основные производственные показатели подразделения организации питания;
 - правила первичного документооборота, учета и отчетности;
 - формы документов, порядок их заполнения;
 - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
 - правила составления калькуляции стоимости;
 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
 - процедуры и правила инвентаризации запасов;
- уметь:**
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
 - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
 - организовывать рабочие места различных зон кухни;
 - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
 - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
 - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
 - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
 - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
 - составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
 - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
 - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
 - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
 - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
 - вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
 - организовывать документооборот.

Иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК.6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Вид промежуточной аттестации по очной форме обучения – квалификационный экзамен в 6 семестре

Разработчик:
методист



А.А. Алескерова

(подпись)

Председатель ПЦК
сервиса, экономики и управления

М.А.Негуч

(подпись)