Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куликова Сания Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2026 19:38:48
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d4602f1d5c1a975e6f

Аннотация

Учебной практики ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

всего на УП МДК 02.01 - 72 часа;

Учебная практика УП 06.01 проводится концентрированно в 6-ом семестре после полного освоения МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Основные разделы и темы дисциплины:

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.

Тема 1.8**.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Тема 1.9. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

В результате изучения ***учебной практики ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*** должен:

иметь практический опыт

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

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

ПО 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение
деятельности подчиненного персонала

ПО 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПО 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте.

Учебная практика направлена на:

- формирование **умений:**

У1. разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2. анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

У3. разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У4. принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;

У5. рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков

У6. рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;

У7. составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;

У8. выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;

У9. владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;

У10- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню;

У11- выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

У12- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

У13- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У14- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

У15- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

У16-- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

У17- выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

У18- взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;

У19- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

У20- рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;

У21- определять потребность для выполнения производственной программы;

У22- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;

У23- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов;

У24- выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

У25- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

У26- определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

У27- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;

У28- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления блюд сложного ассортимента, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,

У 29 - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;

У30- организовывать рабочие места различных зон кухни;

У31- оценивать работу подчиненного персонала

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 6 семестре