

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2021 17:09:50

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f5c43682a0e4b6

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ**

**ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА  
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ**

Специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск 2021 г.

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа Пятигорского института  
(филиала) СКФУ

Протокол № 8 от «22» марта 2021 г.

### **Пояснительная записка**

Самостоятельная работа студентов — одно из основных средств овладения учебным материалом во время, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» включает следующие формы:

- подготовка к семинарским занятиям;
- подготовка к контрольной работе;
- подготовка к экзамену.

Самостоятельная работа осуществляется студентами при подготовке к семинарским занятиям, выполнении контрольной и других форм учебно-исследовательской работы.

**Цель** самостоятельной работы является закрепление, расширение и углубление приобретенных в процессе аудиторной работы знаний, умений и навыков, а также самостоятельное изучение и усвоение нового материала под руководством преподавателя, но без его непосредственного участия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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

## Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

### 1. Контроль самостоятельной работы студентов

| №                | Наименование разделов и тем дисциплины,<br>их краткое содержание;<br><br>вид самостоятельной работы                                                                             | Форма контроля       | Зачетные<br>единицы<br><br>(часы) |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| <b>8 семестр</b> |                                                                                                                                                                                 |                      |                                   |
| 1.               | <b>Тема 25. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.</b><br><i>Вид самостоятельной работы:</i><br>Подготовка к практическим занятиям.  | <i>Собеседование</i> | 2                                 |
| 2.               | <b>Тема 26. Назначение складских помещений.</b><br><i>Вид самостоятельной работы:</i><br>Подготовка к практическим занятиям.                                                    | <i>Собеседование</i> | 2                                 |
| 3.               | <b>Тема 27. Состав складских помещений.</b><br><i>Вид самостоятельной работы:</i><br>Подготовка к практическим занятиям.                                                        | <i>Собеседование</i> | 2                                 |
| 4.               | <b>Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.</b><br><i>Вид самостоятельной работы:</i><br>Подготовка к практическим занятиям. | <i>Собеседование</i> | 2                                 |
|                  | <b>Подготовка к курсовой работе:</b>                                                                                                                                            |                      | 6                                 |
|                  | <b>Итого за 8 семестр:</b>                                                                                                                                                      |                      | <b>14</b>                         |
|                  | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                   |                      | <b>14</b>                         |

Контроль самостоятельной работы проводится преподавателем в аудитории.

Предусмотрены следующие виды контроля:

- контрольная работа;
- собеседование.

Результаты контроля используются для оценки текущей успеваемости студентов.

Оценка текущей успеваемости студентов выставляется в журнал теоретического обучения.

Критерии оценки выполненной обучающимися работы:

оценка «5» - работа выполнена без ошибок, чисто, полностью раскрыта тема;

оценка «4» - работа выполнена с незначительными ошибками, тема раскрыта не полностью;

оценка «3» - работа выполнена с ошибками, тема не раскрыта.

## **Рекомендуемая литература**

### **Основная литература:**

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 319 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5 экз
2. Бобинкин, С.А. Психологические основы управления персоналом : учебное пособие / С.А. Бобинкин, Н.В. Филинова, Н.С. Акатова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Российский государственный социальный университет». Филиал в г. Клину. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 172 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9177-9
3. Маслов, В.И. Стратегическое управление персоналом в условиях глобализации=Strategic Human Resource Management : Teaching Materials : учебное пособие / В.И. Маслов ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Факультет глобальных процессов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 156 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 150-151. - ISBN 978-5-4475-9072-7

### **Дополнительная литература:**

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) Научная электронная библиотека e-library;
3. [www.library.stavsu.ru](http://www.library.stavsu.ru) Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».