

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

ФИО: Шебзузова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 05.09.2023 17:05:58
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e84864

Дисциплина
(Модуль)
МДК.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»

Содержание
Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации(предприятия). Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Услуги общественного питания, требования к ним. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности. Предприятия быстрого обслуживания. Особенности розничной торговли. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Товароснабжение предприятий общественного питания. Организация снабжения. Выбор поставщика. Организация приемки продовольственных товаров. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия. Определение потребности в сырье и продуктах.

Реализуемые компетенции
ОК 01, 02,04,05,07,10,11
ПК 6.1-6.5

Результаты освоения дисциплины (модуля)
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

	<p>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 рецептов 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</p>					
Трудоемкость, час.	199					
Объем занятий, часов		Лекций	Практических (семинарских) занятий	Курсовая работа	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
	Всего	80	80	16	9	14
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Контрольная работа – 7 семестр Курсовая работа, экзамен – 8 семестр					