Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шабризова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:20:16

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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 (филиал) СКФУ

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**МДК.06.01 ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Методические указания для практических занятий 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.

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

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

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчетов по практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачет или незачет.

Практическая работа №1

Тема 1. Основные показатели производства.

Цель работы: изучить основные показатели производства.

Вопросы для повторения:

1. Учредительный договор.
2. Порядок учреждения и регистрация общества.

Практическая работа №2

Тема 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания.

Цель работы: изучить Понятие предприятия общественного питания.

Вопросы для повторения:

1. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания.
2. Ассортимент выпускаемой продукции

Практическая работа №3

Тема 3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.

Цель работы: изучить общие понятия об Обществе. Индивидуальное частное предприятие

Вопросы для повторения:

1. Полное товарищество.
2. Смешанное товарищество.
3. Общество с ограниченной ответственностью.
4. Акционерное общество закрытого типа.
5. Акционерное общество открытого типа.

Практическая работа №4

Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.

Цель работы: изучить общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.

Вопросы для повторения:

1. Учредительный договор.
2. Порядок учреждения и регистрация общества.

Практическая работа №5

Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.

Цель работы: изучить основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.

Вопросы для повторения:

1. Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса.
2. Предметная и технологическая специализация.
3. Кооперирование.
4. Механизация процессов.

Практическая работа №6

Тема 6. Классификация предприятий общественного питания.

Цель работы: изучить классификацию предприятий общественного питания.

Вопросы для повторения:

1. Характер производства.
2. Ассортимент выпускаемой продукции.
3. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».

Практическая работа №7

Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания.

Цель работы: изучить характеристику типов предприятий общественного питания.

Вопросы для повторения:

1. Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.

Практическая работа №8

Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Цель работы: изучить рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Вопросы для повторения:

1. Промышленная зона.
2. Жилищно-административная зона.
3. Коммунально-складская зона.
4. Зона отдыха.

Практическая работа №9

Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним.

Цель работы: изучить услуги общественного питания.

Вопросы для повторения:

1. Услуги питания.
2. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий.
3. Услуги по организации потребления и обслуживания.
4. Услуги по реализации кулинарной продукции.
5. Услуги по организации досуга.
6. Информационно-консультативные услуги

Практическая работа №10

Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности.

Цель работы: изучить Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности.

Вопросы для повторения:

1. Фабрика-заготовочная.
2. Комбинат полуфабрикатов.
3. Фабрика кухни.
4. Комбинат питания.
5. Специализированные кулинарные цехи.

Практическая работа №11

Тема 11. Предприятия быстрого обслуживания.

Цель работы: изучить предприятия быстрого обслуживания.

Вопросы для повторения:

1. Специализация, их характеристика.
2. Автоматизация процессов обслуживания

Практическая работа №12

Тема 12. Особенности розничной торговли.

Цель работы: изучить особенности розничной торговли.

Вопросы для повторения:

3. Отдел полуфабрикатов.
4. Отдел готовой кулинарной продукции.
5. Кондитерский отдел.

Практическая работа №13

Тема 13. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания.

Цель работы: изучить характеристику столовой как типа предприятия общественного питания.

Вопросы для повторения:

1. Столовые общего типа.
2. Диетические столовые.
3. Столовые при производственных предприятиях.
4. Столовые при общеобразовательных школах.
5. Столовые-раздаточные и передвижные.

Практическая работа №14

Тема 14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.

Цель работы:

Вопросы для повторения:

1. Услуги по организации досуга.
2. Организация обслуживания.
3. Вагоны-рестораны.
4. Требования к качеству предоставляемых услуг.
5. Организация банкетов различных видов, тематических вечеров.

Практическая работа №15

Тема 15. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания.

Цель работы: изучить характеристику бара как типа предприятия общественного питания.

Вопросы для повторения:

1. Ассортимент реализуемой продукции и способы приготовления.
2. Специфика обслуживания потребителей.

Практическая работа №16

Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания.

Цель работы: изучить характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.

Вопросы для повторения:

1. Ассортимент реализуемой продукции.
2. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское).
3. Метод обслуживания.

Практическая работа №17

Тема 17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.

Цель работы: изучить характеристику закусочной как типа предприятия общественного питания.

Вопросы для повторения:

1. Закусочные общего типа.
2. Специализированные закусочные.
3. Экономические показатели.

Практическая работа №18

Тема 18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения.

Цель работы: изучить роль оптовой торговли

Вопросы для повторения:

1. Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами.
2. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.

Практическая работа №19

Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания.

Цель работы: изучить товароснабжение предприятий ОП

Вопросы для повторения:

1. Ритмичность.
2. Оперативность.
3. Экономичность.
4. Технологичность.
5. Закупочные процедуры.
6. Планирование меню.
7. Расчет количества и качества продукции.
8. Заказ на закупку.

Практическая работа №20

Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками.

Цель работы: изучить организацию договорных отношений.

Вопросы для повторения:

1. Договор поставки, порядок его заключения.
2. Содержание договора поставки.
3. Право заключать контракты. Законность.
4. Реквизиты договора. Преамбула договора.
5. Сроки и порядок поставки.
6. Качество и компетентность.
7. Упаковка и маркировка.
8. Цена и порядок расчетов.
9. Ответственность сторон.
10. Срок договора.
11. Изменение и расторжение договора.
12. Решение споров.
13. Реквизиты сторон.

Практическая работа №21

Тема 21. Организация снабжения. Выбор поставщика.

Цель работы: изучить организацию снабжения и выбор поставщика.

Вопросы для повторения:

1. Снабжение.
2. Производство.
3. Сбыт.
4. Логистика.
5. Анализ потенциальных поставщиков.
6. Оценка результатов работы с поставщиками.
7. Финансовые условия.
8. Условия поставок и оплаты.

Практическая работа №22

Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика.

Цель работы: изучить технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристику.

Вопросы для повторения:

1. Оптимальная звенность товародвижения.
2. Эффективность использования транспортных средств.
3. Эффективность использования торгово-технологического оборудования.
4. Сокращение количества операций с товаром.
5. Сема технологического процесса товародвижения.

Практическая работа №23

Тема 23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему.

Цель работы: изучить формы и способы товародвижения.

Вопросы для повторения:

1. Транзитная форма снабжения.
2. Централизованная доставка товаров.
3. Децентрализованная доставка товаров.

Практическая работа №24

Тема 24. Организация приемки продовольственных товаров.

Цель работы: изучить организацию приемки продовольственных товаров.

Вопросы для повторения:

1. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.
2. Приемка продукции по количеству.
3. Приемка товаров по качеству.
4. Сроки проверки качества товаров.

Практическая работа №25

Тема 25. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.

Цель работы: изучить организацию материально-технического снабжения.

Вопросы для повторения:

1. Своевременность и комплектность поставок.
2. Бесперебойность.
3. Надежность и высокое качество поставок.
4. Правильный выбор формы поставок.
5. Нормы расхода.
6. Нормы оснащения.

Практическая работа №26

Тема 26. Назначение складских помещений.

Цель работы: изучить назначение складских помещений.

Вопросы для повторения:

1. Разгрузка транспорта.
2. Приемка товаров.
3. Размещение на хранение.
4. Отпуск товаров из мест хранения.
5. Внутрискладское перемещение грузов.

Практическая работа №27

Тема 27. Состав складских помещений.

Цель работы: изучить состав складских помещений.

Вопросы для повторения:

1. Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей.
2. Надлежащий режим хранения.
3. Рациональная организация выполнения складских операций.
4. Нормальные условия труда.
5. Инструменты и инвентарь.

Практическая работа №28

Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

Цель работы: изучить объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

Вопросы для повторения:

1. Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).

Практическая работа №29

Тема 29. Организация хранения продуктов.

Цель работы: изучить организацию хранения продуктов.

Вопросы для повторения:

1. Режим и способы хранения.
2. Требования санитарных норм.
3. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.
4. Нормируемые товарные потери. Ненормируемые товарные потери.

Практическая работа №30

Тема 30. Порядок отпуска продуктов на производство.

Цель работы: изучить порядок отпуска продуктов на производство.

Вопросы для повторения:

1. Материально ответственное лицо.
2. Накладные.
3. Качество товара, сортировка и зачистка.

Практическая работа №31

Тема 31. Организация тарного хозяйства.

Цель работы: изучить организацию хозяйства.

Вопросы для повторения:

1. Назначение и классификация тары.
2. Технические требования.
3. Эксплуатационные требования.
4. Санитарно-гигиенические требования.
5. Экологичность тары.
6. Тарооборудование

Практическая работа №32

Тема 32. Организация тарооборота.

Цель работы: изучить организацию тарооборота

Вопросы для повторения:

1. Приемка тары.
2. Вскрытие тары.
3. Хранение тары.
4. Возврат тары.

Практическая работа №33

Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Цель работы: изучить мероприятия по сокращению расходов по таре.

Вопросы для повторения:

1. Расходы потери.

2. Организационно-технические мероприятия.
3. Экономические мероприятия.

Практическая работа №34

Тема 34. Планирование деятельности предприятия общественного питания.

Цель работы: изучить планирование деятельности предприятий ОП

Вопросы для повторения:

1. Назначение и классификация тары.
2. Технические требования.
3. Эксплуатационные требования.
4. Санитарно-гигиенические требования.
5. Экологичность тары.
6. Тарооборудование

Практическая работа №35

Тема 35. Классификация видов финансового анализа.

Цель работы: изучить классификацию видов финансового анализа.

Вопросы для повторения:

1. Назначение и классификация тары.
2. Технические требования.
3. Эксплуатационные требования.
4. Санитарно-гигиенические требования.
5. Экологичность тары.
6. Тарооборудование

Практическая работа №36

Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа

Цель работы: изучить финансовый анализ, основные цели финансового анализа.

Вопросы для повторения:

1. Назначение и классификация тары.
2. Технические требования.
3. Эксплуатационные требования.
4. Санитарно-гигиенические требования.
5. Экологичность тары.
6. Тарооборудование

Практическая работа №37

Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация.

Цель работы: изучить выпуск продукции и ее реализации.

Вопросы для повторения:

1. Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюда.
2. Основная деятельность предприятия общественного питания

Практическая работа №38

Тема 38. Производственная мощность предприятия.

Цель работы: изучить производственную мощность предприятия

Вопросы для повторения:

1. Анализ производственной мощности.
2. Пропускная способность обеденного зала.
3. Анализ товарных запасов и товарооборота.

Практическая работа №39

Тема 39. Показатели эффективности предприятия.

Цель работы: изучить показатели эффективности предприятия

Вопросы для повторения:

1. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования

Практическая работа №40

Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах

Цель работы: изучить определение потребности в сырье и продуктах

Вопросы для повторения:

1. Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.

Практическая работа №41

Тема 41. Затраты производства и их факторы

Цель работы: изучить затраты производства и их факторы.

Вопросы для повторения:

1. Классификация издержек производства и обращения.
2. Факторы

Практическая работа №42

Тема 42. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.

Цель работы: изучить факторы, влияющие на издержки производства и обращения.

Вопросы для повторения:

1. Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения .
2. Расходы по доставке сырья и товаров

Литература

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 Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».