

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

И.О. Курсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора ~~Федерального государственного автономного образовательного учреждения~~ **высшего образования**

федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:14:32

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bcc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

**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 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 №2

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 №3

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 №4

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 №5

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 №6

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 №7

Тема 11. Предприятия быстрого обслуживания.

Цель работы: изучить предприятия быстрого обслуживания.

Вопросы для повторения:

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

Практическая работа №8

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 №9

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 №10

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 №11

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 №12

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 №13

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 №14

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 №15

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 №16

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 №17

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 №18

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, блюдо.
2. Основная деятельность предприятия общественного питания

Практическая работа №19

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 №20

Тема 39. Показатели эффективности предприятия.

Цель работы: изучить показатели эффективности предприятия

Вопросы для повторения:

1. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования
2. Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.
- 3.Классификация издержек производства и обращения.
- 4.Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения .
- 5.Расходы по доставке сырья и товаров

Литература

Рекомендуемая литература

Основная литература:

- 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, 2023. - 319 с. - (Профессиональное образование). -Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5 экз
- 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, 2021. - 172 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9177-9
- 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, 2022. - 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°», 2022. - 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».

