**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области**

**«Воскресенский колледж»**

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

* осуществлять поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню;
* 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;
* взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
* планировать работу подчиненного персонала;
* составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
* 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;
* взаимодействовать со службой снабжения;
* оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
* рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;
* определять потребность в производственном персонале для выполения производственной программы;
* контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
* проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
* составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: знать/понимать:**

* нормативных правовых актов в области организации питания различных категорий потребителей;
* основных перспектив развития индустрии питания;
* современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей;
* классификации организаций питания;
* структуры организаций питания;
* принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способов ее реализации;
* правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм и методов обслуживания;
* правил организации работы, функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий производственных работников организации питания;
* методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
* видов, форм и методов мотивации персонала;
* методов контроля возможных хищений запасов;
* основных производственных показателей подразделения организации питания;
* правил первичного документооборота, учета и отчетности;
* форм документов, порядка их заполнения;
* программного обеспечения управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
* правил составления калькуляции стоимости;
* правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,
* со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
* процедур и правил инвентаризации запасов.

1. Максимальной учебной нагрузкой обучающегося 286 часов, в том числе:

2. Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 178 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей :

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции.

Задачи дисциплины:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**Наименование разделов и тем:**

**1. Введение**

**Раздел 1.** Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Организация и контроль деятельности подчиненного персонала.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы контроля: индивидуальная, групповая и фронтальная.

Методы индивидуального контроля: устный опрос, тестирование, индивидуальные консультации, тестирование, работа с базовыми листами, выполнение самостоятельных, практических и контрольных работ, заполнение таблиц, зачет.

Методы группового контроля: семинары, тестирование.