Аннотация рабочей программы МДК 02.03

*«Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания»*

специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

Рабочая программа МДК соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

1. **Место курса в структуре**

МДК относится к профессиональному модулю ПМ.02 ФГОС СПО.

1. **Цель и задачи модуля, требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения МДК студент должен:

**Уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчет с посетителями;

- принимать рациональные управленческие решения;

- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

- регулировать конфликтные ситуации в организации;

- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**Знать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания;

- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

- критерии и показатели качества обслуживания.

1. **Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК 10; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4.

1. **Содержание модуля (содержание разделов дисциплин модуля, разделы дисциплин модуля и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплин модуля и виды занятий)**

*Раздел 1. Организационные структуры управления*

Тема 1.1. Характеристика структурного подразделения

Тема 1.2. Организационно-правовой формы предприятий

*Раздел 2. Управление человеческими ресурсами*

Тема 2.1. Структура трудового коллектива

Тема 2.2. Управление персоналом

Тема 2.3. Режима труда и отдыха

Тема 2.4. Графики работы персонала

*Раздел 3. Нормирование труда в подразделении*

Тема 3.1. Разработка норм труда

*Раздел 4. Принятие управленческого решения*

Тема 4.1. Управленческие решения: понятие, виды, характеристика

Тема 4.2. Процесс принятия управленческих решений

1. **Объем МДК:**

237 (в том числе ауд.– 158, см. р. – 79).

1. **Форма промежуточного контроля:** экзамен
2. **Семестр**: 5

Разработчики:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Семенов Д.В.