

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06  
Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала.  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**Место дисциплины в структуре ППСЗ.** Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования от 17.05.2012 г. №413.

**Цель изучения дисциплины.**

Целями изучения дисциплины являются:

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.

**Основные разделы дисциплины.**

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала.

Курсовой проект.

Производственная практика

**Количество часов на освоение дисциплины** составляет 172 часов.

**Форма контроля:** Экзамен квалификационный.