

# Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

## ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

### Демоверсия

#### Структура курса:

#### Информация для пользователей

Сведения об электронном издании	Демоверсия
- Об электронном учебно-методическом комплексе	✓

#### Отраслевые особенности организаций питания

##### Предисловие

- Предисловие

Глава 1. Отраслевые особенности организаций питания	Демоверсия
---	------------

- Введение в главу	✓
- 1.1. Особенности и перспективы развития индустрии питания	✓
- 1.2. Современные тенденции к развитию организации питания для различных категорий потребителей	✓
- 1.3. Классификация предприятий (объектов) общественного питания	✓
- 1.4. Требования к организациям питания различного типа	✓
- 1.5. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей	✓
- 1.6. Производственная и организационная структура организаций питания	✓
- 1.7. Подразделения службы организаций питания, их характеристика, функции	✓

#### Упражнения. Отраслевые особенности организаций питания

- Особенности и перспективы развития индустрии питания. Упражнение 1
- Особенности и перспективы развития индустрии питания. Упражнение 2
- Современные тенденции в развитии организации питания для различных категорий потребителей. Упражнение 1
- Современные тенденции в развитии организации питания для различных категорий потребителей. Упражнение 2
- Классификация предприятий общественного питания. Упражнение 1
- Классификация предприятий общественного питания. Упражнение 2
- Требования к организациям общественного питания различного типа. Упражнение 1
- Требования к организациям общественного питания различного типа. Упражнение 2
- Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей
- Производственная и организационная структура организаций питания
- Подразделения службы организаций питания, их характеристика, функции

#### Задания. Отраслевые особенности организаций питания

- Особенности и перспективы развития индустрии питания. Задание 1
- Особенности и перспективы развития индустрии питания. Задание 2

- Особенности и перспективы развития индустрии питания. Задание 3
- Особенности и перспективы развития индустрии питания. Задание 4
- Современные тенденции в развитии организации питания для различных категорий потребителей. Задание 1
- Современные тенденции в развитии организации питания для различных категорий потребителей. Задание 2
- Классификация предприятий общественного питания. Задание 1
- Классификация предприятий общественного питания. Задание 2
- Классификация предприятий общественного питания. Задание 3
- Классификация предприятий общественного питания. Задание 4
- Требования к организациям общественного питания различного типа. Задание 1
- Требования к организациям общественного питания различного типа. Задание 2
- Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей. Задание 1
- Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей. Задание 2
- Производственная и организационная структура организаций питания. Задание 1
- Производственная и организационная структура организаций питания. Задание 2
- Подразделения службы организаций питания, их характеристика, функции. Задание 1
- Подразделения службы организаций питания, их характеристика, функции. Задание 2

### **Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню**

#### **Глава 2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню**

- Введение в главу
- 2.1. Тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики
- 2.2. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню
- 2.3. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню
- 2.4. Порядок и принципы разработки меню
- 2.5. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций
- 2.6. Требования к составлению меню и стиль его оформления
- 2.7. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню
- 2.8. Презентация нового меню
- 2.9. Анализ спроса на продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента

#### **Упражнения. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню**

- Тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики
- Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню
- Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню
- Порядок и принципы разработки меню
- Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций
- Требования к составлению меню и стиль его оформления
- Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Упражнение 1
- Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Упражнение 2
- Презентация нового меню

- Анализ спроса на продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента

#### **Задания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню**

- Тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Задание 1
- Тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Задание 2
- Тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Задание 3
- Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню. Задание 1
- Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню. Задание 2
- Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню
- Порядок и принципы разработки меню. Задание 1
- Порядок и принципы разработки меню. Задание 2
- Порядок и принципы разработки меню. Задание 3
- Порядок и принципы разработки меню. Задание 4
- Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Задание 1
- Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Задание 2
- Требования к составлению меню и стиль его оформления. Задание 1
- Требования к составлению меню и стиль его оформления. Задание 2
- Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Задание 1
- Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Задание 2
- Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Задание 3
- Презентация нового меню
- Анализ спроса на продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента

### **Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала**

#### **Глава 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала**

- Введение в главу
- 3.1. Ресурсное обеспечение организации питания
- 3.2. Обеспеченность предприятия товарными и трудовыми ресурсами
- 3.3. Материально-техническое обеспечение организации питания
- 3.4. Современные тенденции в области сохранности товарных запасов и материально-технической базы организации питания
- 3.5. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов
- 3.6. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения
- 3.7. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей
- 3.8. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

#### **Упражнения. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала**

- Ресурсное обеспечение организации питания
- Обеспеченность предприятия товарными и трудовыми ресурсами
- Материально-техническое обеспечение организации питания
- Современные тенденции в области сохранности товарных запасов и материально-технической базы организации питания
- Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов
- Инвентаризация товарных запасов. Правила поведения. Упражнение 1

- Инвентаризация товарных запасов. Правила поведения. Упражнение 2
- Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей
- Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

#### **Задания. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала**

- Ресурсное обеспечение организации питания. Задание 1
- Ресурсное обеспечение организации питания. Задание 2
- Ресурсное обеспечение организации питания. Задание 3
- Обеспеченность предприятия товарными и трудовыми ресурсами. Задание 1
- Обеспеченность предприятия товарными и трудовыми ресурсами. Задание 2
- Материально-техническое обеспечение организации питания. Задание 1
- Материально-техническое обеспечение организации питания. Задание 2
- Современные тенденции в области сохранности товарных запасов и материально-технической базы организации питания
- Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Задание 1
- Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Задание 2
- Правила поведения персонала при инвентаризации товарных запасов. Задание 1
- Правила поведения персонала при инвентаризации товарных запасов. Задание 2
- Правила поведения персонала при инвентаризации товарных запасов. Задание 3
- Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Задание 1
- Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Задание 2
- Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

### **Управление персоналом в организациях питания**

#### **Глава 4. Управление персоналом в организациях питания**

- Введение в главу
- 4.1. Категории производственного персонала и критерии его оценки
- 4.2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива
- 4.3. Делегирование полномочий
- 4.4. Функции управления производственным подразделением организации питания
- 4.5. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе
- 4.6. Процесс аттестации работников предприятия
- 4.7. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач, и их обучение
- 4.8. Виды, формы и методы мотивации персонала
- 4.9. Психологические типы характеров работников
- 4.10. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники
- 4.11. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала
- 4.12. Методы дисциплинарного воздействия
- 4.13. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала

#### **Упражнения. Управление персоналом в организациях питания**

- Категории производственного персонала и критерии его оценки
- Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива
- Делегирование полномочий
- Функции управления производственным подразделением организации питания
- Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе
- Процесс аттестации работников предприятия
- Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач, и их обучение
- Виды, формы и методы мотивации персонала
- Психологические типы характеров работников
- Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники
- Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала
- Методы дисциплинарного воздействия
- Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала

#### **Задания. Управление персоналом в организациях питания**

- Категории производственного персонала и критерии его оценки. Задание 1
- Категории производственного персонала и критерии его оценки. Задание 2
- Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива
- Делегирование полномочий. Задание 1
- Делегирование полномочий. Задание 2
- Делегирование полномочий. Задание 3
- Функции управления производственным подразделением организации питания. Задание 1
- Функции управления производственным подразделением организации питания. Задание 2
- Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе
- Процесс аттестации работников предприятия. Задание 1
- Процесс аттестации работников предприятия. Задание 2
- Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач, и их обучение. Задание 1
- Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач, и их обучение. Задание 2
- Виды, формы и методы мотивации персонала. Задание 1
- Виды, формы и методы мотивации персонала. Задание 2
- Психологические типы характеров работников. Задание 1
- Психологические типы характеров работников. Задание 2
- Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Задание 1
- Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Задание 2
- Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала
- Методы дисциплинарного воздействия
- Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала

#### **Текущее планирование деятельности подчиненного персонала**

##### **Глава 5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала**

- Введение в главу
- 5.1. Принципы и виды планирования работы
- 5.2. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов
- 5.3. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием
- 5.4. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа
- 5.5. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
- 5.6. Нормирование труда в организациях питания. Виды норм выработки
- 5.7. Нормированный и ненормированный рабочий день
- 5.8. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)
- 5.9. Виды, правила составления графиков работы
- 5.10. Порядок оформления табеля учета рабочего времени

#### **Упражнения. Текущее планирования деятельности подчиненного персонала**

- Принципы и виды планирования работы
- Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов
- Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием
- Правила разработки плана-меню, наряда-заказа
- Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
- Нормирование труда в организациях питания. Виды норм выработки
- Нормированный и ненормированный рабочий день
- Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Расчетная задача
- Виды, правила составления графиков работы
- Порядок оформления табеля учета рабочего времени

#### **Задания. Текущее планирования деятельности подчиненного персонала**

- Принципы и виды планирования работы. Задание 1
- Принципы и виды планирования работы. Задание 2
- Принципы и виды планирования работы. Задание 3
- Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов
- Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием. Задание 1
- Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием. Задание 2
- Правила разработки плана-меню, наряда-заказа
- Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов. Задание 1
- Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов. Задание 2
- Нормирование труда в организациях питания. Виды норм выработки. Задание 1
- Нормирование труда в организациях питания. Виды норм выработки. Задание 2
- Нормированный и ненормированный рабочий день. Задание 1
- Нормированный и ненормированный рабочий день. Задание 2
- Нормированный и ненормированный рабочий день. Задание 3

- Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)
- Виды, правила составления графиков работы. Задание 1
- Виды, правила составления графиков работы. Задание 2
- Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Задание 1
- Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Задание 2

## **Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения**

### **Глава 6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения**

- Введение в главу
- 6.1. Основные производственные показатели
- 6.2. Товарооборот. Виды товарооборота
- 6.3. Производительность труда, факторы роста
- 6.4. Методика расчета основных производственных показателей
- 6.5. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства
- 6.6. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство
- 6.7. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета
- 6.8. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов
- 6.9. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции
- 6.10. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания

### **Упражнения. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения**

- Основные производственные показатели
- Товарооборот. Виды товарооборота
- Производительность труда, факторы роста
- Методика расчета основных производственных показателей
- Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства
- Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство
- Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета
- Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов
- Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции
- Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания

### **Задания. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения**

- Основные производственные показатели. Задание 1
- Основные производственные показатели. Задание 2
- Товарооборот. Виды товарооборота. Задание 1
- Товарооборот. Виды товарооборота. Задание 2
- Производительность труда, факторы роста. Задание 1
- Производительность труда, факторы роста. Задание 2

- Методика расчета основных производственных показателей. Задание 1
- Методика расчета основных производственных показателей. Задание 2
- Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Задание 1
- Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Задание 2
- Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство
- Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета
- Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов. Задание 1
- Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов. Задание 2
- Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции
- Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания. Задание 1
- Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания. Задание 2

### **Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями**

#### **Глава 7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями Демоверсия**

- Введение в главу ✓
- 7.1. Координация как средство оптимизации производственных процессов организации питания ✓
- 7.2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания ✓
- 7.3. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с другими структурными подразделениями организации питания ✓

#### **Упражнения. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями**

- Координация как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Упражнение 1
- Координация как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Упражнение 2
- Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания
- Координация работы бригады поваров (кондитеров) с другими структурными подразделениями организации питания

#### **Задания. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями Демоверсия**

- Координация как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Задание 1 ✓
- Координация как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Задание 2 ✓
- Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Задание 1 ✓
- Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Задание 2 ✓
- Координация работы бригады поваров (кондитеров) с другими структурными подразделениями организации питания ✓

## **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

### **Глава 8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

- Введение в главу
- 8.1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа
- 8.2. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания. Общие требования к организации рабочих мест
- 8.3. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания
- 8.4. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд
- 8.5. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции
- 8.6. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала
- 8.7. Требования охраны труда и пожарной безопасности
- 8.8. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг
- 8.9. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала членов трудового коллектива
- 8.10. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях
- 8.11. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала
- 8.12. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность
- 8.13. Органолептическая оценка качества пищи
- 8.14. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации
- 8.15. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании
- 8.16. Лабораторный контроль, методы и показатели качества, подвергаемые контролю
- 8.17. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции

### **Упражнения. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

- Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа
- Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания. Общие требования к организации рабочих мест
- Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания
- Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд
- Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции
- Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала
- Требования охраны труда и пожарной безопасности
- Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг
- Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала членов трудового коллектива
- Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях
- Правила учета рабочего времени подчиненного персонала

- Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность
- Органолептическая оценка качества пищи
- Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации
- Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании
- Лабораторный контроль, методы и показатели качества, подвергаемые контролю
- Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции

#### **Задания. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

- Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа. Задание 1
- Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа. Задание 2
- Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа. Задание 3
- Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания. Общие требования к организации рабочих мест
- Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания. Задание 1
- Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания. Задание 2
- Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд
- Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции
- Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала
- Требования охраны труда и пожарной безопасности. Задание 1
- Требования охраны труда и пожарной безопасности. Задание 2
- Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг
- Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала членов трудового коллектива
- Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях
- Правила учета рабочего времени подчиненного персонала
- Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность. Задание 1
- Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность. Задание 2
- Органолептическая оценка качества пищи
- Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации
- Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании
- Лабораторный контроль, методы и показатели качества, подвергаемые контролю
- Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции

#### **Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха**

**Глава 9. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха** **Демоверсия**

- Введение в главу ✓
- 9.1. Анализ потребности персонала в обучении ✓
- 9.2. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций и регламентов ✓
- 9.3. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение ✓
- 9.4. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность ✓
- 9.5. Роль наставничества в обучении на рабочем месте ✓
- 9.6. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, составление документации по ведению обучения и оценке результатов ✓

**Упражнения. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха**

- Анализ потребности персонала в обучении
- Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций и регламентов
- Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение
- Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи, правила их проведения, назначение, эффективность. Упражнение 1
- Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи, правила их проведения, назначение, эффективность. Упражнение 2
- Роль наставничества в обучении на рабочем месте
- Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, составление документации по ведению обучения и оценке результатов. Упражнение 1
- Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, составление документации по ведению обучения и оценке результатов. Упражнение 2

**Задания. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха** **Демоверсия**

- Анализ потребности персонала в обучении ✓
- Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций и регламентов ✓
- Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение ✓
- Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи, правила их проведения, назначение, эффективность ✓
- Роль наставничества в обучении на рабочем месте ✓
- Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, составление документации по ведению обучения и оценке результатов. Задание 1 ✓
- Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, составление документации по ведению обучения и оценке результатов. Задание 2 ✓

**Список литературы**

- Список литературы