

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО кулинарного  
и торгового профилей  
протокол № 8 от **02.06.2023** г.

Утверждено  
приказом № **255/1** от **16.06.2023** г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа преддипломной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Место преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** преддипломная практика входит в профессиональный цикл.

## **1.2. Цели и задачи преддипломной практики - требования к результатам освоения преддипломной практики:**

В результате освоения преддипломной практики обучающийся должен **уметь:**

- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

В результате освоения преддипломной практики обучающийся должен **знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

-методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;

-методики расчета экономических показателей

В результате освоения преддипломной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

В результате освоения преддипломной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках преддипломной практики

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках преддипломной практики

<b>ВД</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД2</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 3</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 4</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 5</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<b>ВД 6</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем преддипломной практики и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>144</b>
Раздел 1. Ознакомление с предприятием общественного питания	12
Раздел 2. Организация работы предприятия общественного питания	72
Раздел 3. Организация работы руководителя структурного подразделения	60
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. План и содержание преддипломной практики

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Преддипломная практика</b>		<b>144</b>	
<b>Раздел 1.Ознакомление с предприятием общественного питания</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1</b> Ознакомление с предприятием общественного питания.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Ознакомление с предприятием ОП: тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, перечень предлагаемых услуг. Изучение правил внутреннего трудового распорядка. Анализ материально-технической базы предприятия.		
<b>Тема 1.2</b> Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Изучение форм обслуживания. Анализ обязательной информации для потребителей; анализ информации об оказываемых услугах. Требования к меню, прейскурантам, ассортименту кулинарной продукции.		
<b>Раздел 2. Организация работы предприятия общественного питания</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Изучение должностных инструкций, структуры производства общественного питания	Содержание учебного материала	6	2
	1. Общие требования к работникам общественного питания в соответствии с ОСТ28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Ознакомление со структурой производства: организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехе, с их планировкой, устройством, оснащенностью		
<b>Тема 2.2.</b> Материальная ответственность на предприятии	Содержание учебного материала	6	2
	1. Изучение системы материальной ответственности: формы материальной ответственности, выполнение договорных обязательств. Разделение обязанностей на крупных предприятиях общественного питания между зав. производством, шеф-поваром и их заместителями		
<b>Тема 2.3.</b> Нормативная и технологическая документация на производстве	Содержание учебного материала	18	2
	1. Ознакомление с используемой на производстве нормативно-технологической документацией. 2. Разработка технико-технологических карт и СТП. Разработка калькуляционных карт. Ознакомление с ценообразованием на предприятии. 3. Разработка плана-меню с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, разнообразия по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей потребления с учетом физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инвентарем, квалифицированными работниками.		

<b>Тема 2.4.</b> Нормы закладки продуктов, отходов	Содержание учебного материала		24
	1.	Работа со сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов, внесение возможных изменений в рецептуру в зависимости от наличия сырья.	
	2.	Расчет необходимого количества сырья, продуктов для выполнения производственной программы.	
	3.	Составление заявок на получение необходимого сырья, продуктов и п/ф с учетом остатка имеющегося на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья.	
	4.	Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.	
<b>Тема 2.5.</b> Осуществление контроля за работой цеха	Содержание учебного материала		6
	1.	Осуществление контроля за работой цеха: правильность эксплуатации оборудования, соблюдение производственной и технологической дисциплин, нормами выхода п/ф и готовой продукции, соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, техники безопасности.	
<b>Тема 2.6.</b> Оценка качества блюд и оформление сопроводительной документации	Содержание учебного материала		12
	1.	Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции.	
	2.	Оформление сопроводительной документации: удостоверения качества, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.) Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды и инвентаря.	
<b>Раздел 3. Организация работы руководителя структурного подразделения</b>			<b>60</b>
<b>Тема 3.1.</b> Права и обязанности руководителя подразделения	Содержание учебного материала		18
	1.	Изучение прав и обязанностей руководителя структурного подразделения.	
	2.	Ознакомление с принципами подбора и расстановки персонала, формами найма на работу, порядком увольнения.	
	3.	Составление организационной схемы управления с указанием функциональных обязанностей.	
<b>Тема 3.2.</b> Ведение деловых переговоров с поставщиками, заключение коммерческих сделок.	Содержание учебного материала		18
	1.	Составление индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц.	
	2.	Порядок проведения деловых встреч, переговоров. Заключение договоров с поставщиками.	
	3.	Организация рекламной деятельности.	
	Содержание учебного материала		24

Тема 3.3. Функция контроля на предприятии	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участие в проведении инвентаризации: документальное оформление снятия остатков продуктов, п/ф, готовой продукции. Составление актов на списание.</li> <li>2. Внешний и внутренний контроль на предприятии, оформление соответствующей документации.</li> <li>3. Выявление основных конкурентов предприятия, определение их сильных и слабых сторон.</li> <li>4. Зачетное занятие.</li> </ol>		
Всего		<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики проходит в предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области.

Оборудование предприятий общественного питания, где будет организована производственная практика:

Пароконвектомат  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая (с индукционным нагревом)  
Электрогриль (жарочная поверхность)  
Фритюрница  
Плита wok  
Гриль саламандра  
Электроблинница  
Электромармиты  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Охлаждаемый прилавок-витрина  
Фризер  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой  
Гранитор  
Тестораскаточная машина  
Планетарный миксер  
Диспансер для подогрева тарелок  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)  
Мясорубка  
Слайсер  
Машина для вакуумной упаковки  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)  
Процессор кухонный  
Овощерезка  
Миксер для коктейлей  
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.

**Оборудование рабочего места специалиста по поварскому и кондитерскому делу:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- МФУ лазерный, А4, цветной;
- видеопроектор мультимедийный;

- экран для проектора на штативе, 16:9;
- Web- камера;
- наушники с микрофоном;
- колонки.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

- 1.Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.-М.:Издательский центр «Академия», 2019.
- 2.Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования /В.П. Золин.- 9е изд., стер.- М.: Академия, 2019.

##### **Справочники:**

- Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова.- 3-е изд. Изм. И доп.- М.: ПрофиКС, 2008.

##### **Дополнительные источники:**

- Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко- 4-е изд., стер.- М.: «Академия», 2007.
- Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов.- 3-е изд., перераб. и доп. – М.: «Академия», 2010.
- Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2007.
- Харченко, Н Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб.пособие для ообразоват. Учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко.- 4- е изд., стер. – М.: Академия, 2010
- Усов В.В. основы кулинарного мастерства.- М.: Щит, 2006.
- Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 1999.

##### **Отечественные журналы:**

- «Питание и общество»
- «Шеф Арт»
- «Шеф Ресторатор»
- «Еда»

«Кулинар»  
«Гастроном»

**Интернет ресурсы:**

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/  
[www.edu.ru](http://www.edu.ru) –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

<http://www.book.ru>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**Контроль и оценка** результатов освоения преддипломной практики осуществляются в процессе проведения преддипломной практики, выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<b>Знает:</b>		
основные перспективы развития отрасли	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	тестирование, самостоятельная работа, письменный опрос, устный опрос
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		
<b>Умеет:</b>		

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка правильности выполнения работы. Оценка результатов</p>
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		

