областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 5 от «29» мая 2023г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 8 от «27» июня 2023 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____ Ю.С.Парахин Приказ №146 от «11 » июня 2021 г. (в ред. приказа № 371 от «28» июня 2023 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

профессионального модуля

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Специальность 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

2023г.

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
«Общественное питание и торговля»
протокол № 10
от 29.05.2023

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики:
Пашкова Юлия Леонидовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делуи основного вида деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК»

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по осваиваемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельностиорганизаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненногоперсонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненногоперсонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.3. Количество часов на освоение программы производственнойпрактики:

Всего - 108 часов;

из них в форме практической подготовки 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций, личностных результатов в рамках модулей ОПОП ППССЗ СПО по основному виду деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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

В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами (ЛР):

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ЛР 14	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.
ЛР 15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 16	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
ЛР 19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.
ЛР 21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.
ЛР 22	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 24	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 28	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции. Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 29	Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность.
ЛР 31	Осознающий выбор специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей/тем	Количество часов производственной практики	Виды работ
1	2	3	4
ПК 6.1 ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**108**	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно- технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приѐма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарѐм. 10. Ознакомление с составлением ведомости учѐта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.

			14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение исодержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учѐтом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчѐтов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учѐтом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приѐмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счѐта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приѐмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочногоакта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учѐта движения продуктов и тары на кухне.

			30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объèму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учèтом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учèта рабочего времени.
	Тема 1. Отраслевые особенности организации питания	**18**	Ознакомление со структурным подразделением предприятия. Экскурсия по предприятию. Ознакомление с уставом и локальными актами предприятия. Изучение методов контроля качества приготовления продукции. Изучение документации о результатах контроля качества продукции производства.

			Умение планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. Разработка мероприятий по контролюза сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. Организовывать рабочие места различных зон кухни. Разработка мероприятий по проведению инвентаризации на производстве. Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества. А так же соблюдение этапов технологического процесса выпускаемой продукции. Оформление документации на различные операции учета по движению посуды и приборов.
	Тема 2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерскойпродукции, различных видов меню.	**24**	Изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса потребителей. Составлениекалькуляционных карт на готовую продукцию. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Выполнение расчѐтов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учѐтом вида, концепции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Контроль соблюдения условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Изучение ГОСТ 30390-2013, продукции общественного питания, реализуемая населению. Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. Оформление документации на различные операции с сырьѐм, полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение утверждѐнной учетно-отчетной документации. Составление требований на отпуск товаров. Ознакомление с документацией по отпуску товаров. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.
	Тема 3. Оформление нормативно-технологической документации на изготовленную продукцию. Участие	**24**	Методика оформления технологических и технико – технологических карт на изготовляемую продукцию. Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а так же

в разработке новых фирменных блюд.		соблюдение этапов технологического процесса приготовления новых блюд. Методика оформления технологических и технико – технологических карт на фирменные блюда. Разработка, презентация различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Введение утвержденной учетно-отчетной документации. Разработка методов обнаружения дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции. Работа бракеражной комиссии и заУправление персоналом в организациях питания. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчѐт основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Изучение отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, других категорий работников. Ознакомление с должностными обязанностями работников. Управление конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала. Ведение и составление табеля выхода на работу персонала. Ведение табеля учѐта рабочего времени работников заполнение бракеражного журнала.
Тема 4. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.	**40**	Управление персоналом в организациях питания. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчѐт основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Изучение отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог,

			повар, кондитер, другие). Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, других категорий работников. Ознакомление с должностными обязанностями работников. Управление конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала. Ведение и составление табеля выхода на работу персонала. Ведение табеля учѐта рабочего времени работников.
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническомуобеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебной аудитории и мастерских по компетенциям: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение».

Оборудование учебной аудитории и рабочих мест аудитории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков бухгалтерской документации.Технические средства обучения:
- компьютеры;
- программное обеспечение профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
- ноутбук учителя HP*360 440 G1 (ПАК ЦОС);
- принтер МФУ BROTHER DCP-L5500DN;
- документ – камера SVART SDC-550 (DIGIS) 12x, Wi-Fi;
- ноутбуки мобильного класса Ноутбук мобильного класса HPProBook x360 11 G3;
- стилусы, мышь оптическая компьютерная USB;
- интерактивный комплекс WiewSonic 7530 (ПАК ЦОС);
- программное обеспечение профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование мастерских по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение»:

Весоизмерительное оборудование: весы электрические тензометрические для статического взвешивания.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита индукционная, фритюрница, горелка профессиональная, микроволновая печь, термомиксер, погружной термостат, коптильный пистолет, пекарские шкафы, расстоечные шкафы, подовые печи

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фризер, льдогениратор

Механическое оборудование: планетарный миксер, блендер ручной погружной, кремер-сифон для сливок, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, мясорубка, слайсер, соковыжималка шнековая, кофемолка, дегидратор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: термометр инфракрасный (пирометр бесконтактный), вакуумный упаковщик камерного типа

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный, стеллаж со сплошными полками, мойка односекционная со столешницей, ковѐр диэлектрический

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, функциональные гастроѐмкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, крышки к гастроемкостямиз нержавеющей стали, набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок, сотейники для индукционных плит, сковороды дляиндукционных плит (с антипригарным покрытием), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием), шенуа, сито, венчик, шумовка, молоток металический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник, ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка), овощечистка, лопатка - палетка изогнутая, щипцы универсальные, миски нержавеющая сталь, набор пинцетов для оформления блюд, ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская, тарелка глубокая белая, тарелка

глубокая белая, соусник, пластиковая урна для мусора, скребок для теста, банка для хранения жидкостей, диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластиковая, мерный стакан, лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик, силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели", силиконовая форма полусфера средняя, силиконовая форма полусфера большая, прихватка - варежка термостойкая силиконовая,

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – М.: Академия, 2018. – 304 с.

3.2.2 Электронные издания (ресурсы):

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016- 01-01. – М.: Госстандарт России: Стандартинформ, 2019 год. – 21с.
2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». – Введ. 2001-07-01. – М.: Стандартинформ, 2009 год. – 35 с.

Мальгина С.Ю., Плешакова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2017. - 319

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоения профессиональные и общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; правильность последовательности расположения блюд в меню; соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу
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	точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; правильность выбора, оформления бланков; правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; правильность составления графика выхода на работу; адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; правильность составления должностной инструкции повара; соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;

	адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; точность выбора методов обучения, инструктирования; актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения