|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ: Руководитель ОМО преподавателей УГС «Сервис и туризм», «Промышленная экология и биотехнологии»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Берсенева |

**ПРОГРАММА**

Семинара-практикума

**«Организация учебных и производственных практик на основе бережливых технологий»**

Дата проведения: 4 мая 2023 года

Место проведения: ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Адрес: г. Челябинск, ул. Ворошилова, д. 16 (каб.22)

Время проведения: 1200- 1320

|  |  |
| --- | --- |
| 1130-1200 | **Регистрация участников заседания** |
| 1200-1210 | **Открытие семинара**  *Берсенева Елена Валерьевна, руководитель ОМО, директор ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»* |
| 1210-1230 | **Основные направления работы ПОО Челябинской области по реализации бережливых технологий**  *Григорьева Ирина Анатольевна, начальник УМЦ ГБУ ДПО «Челябинский институт развития профессионального образования»* |
| 1230- 1240 | **Презентация проекта по внедрению бережливых технологий в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»**  *Ящук Ирина Николаевна, заместитель директора «ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»* |
| 1240-1255 | **Реализация принципа бережливого производства на занятиях учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**  *Цыплева Анна Владимировна, Евстифеева Ольга Николаевна, мастера п/о ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж»* |
| 1255-1310 | **Использование бережливых технологий на лабораторных работах для интенсификации образовательного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  *Шамко Наталья Александровна, преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»* |
| 1310-1320 | **Рефлексия. Подведение итогов семинара**  *Берсенева Елена Валерьевна, руководитель ОМО, директор ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»* |