

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано
ИП Усачева
Светлана Александровна
Пышечная №1
С. А. Усачева
«29» августа 2025 г.

Принято
на заседании
Педагогического совета
Протокол №1
от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено
на заседании МЦК
дисциплин профцикла
протокол № 1
от «28» августа 2025 г.

«Утверждаю»
директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
С. А. Грибов
приказ № 245
от «1» сентября 2025 г.

Рабочая программа
учебного предмета **организация производства и
бережливое производство**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Михайлов, 2025 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 зарегистрирован Министерством юстиции рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.)

Организация разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Разработчик: Шаталина А.А. - преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	4
1.1.Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.	7
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1.Трудоемкость освоения дисциплины.....	8
2.2.Содержание дисциплины.....	9
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1.Материально-техническое обеспечение	13
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.В11 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.В11 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО»: формирование общей культуры безопасности, направленной на сохранение жизни и здоровья в повседневной жизни, в экстремальных и чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельности, воспитание сознательного и ответственного отношения к вопросам личной и государственной безопасности.

Дисциплина «ОП.В11 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действий. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задачи проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	профессиональной деятельности по профессии.	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ПК1.2-1.4 ПК2.2-2.8 ПК3.2-3.7 ПК4.2-4.6 ПК5.2-5.6 ПК6.1-6.5 ПК 7.1-7.2 ПК 8.1.-8.3	-составлять и заключать договора на поставку товаров; -осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству; -разрабатывать структуру производства; -рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; -обеспечивать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции; -выстроить технологическую цепочку по принципу «точно вовремя» для ресторана; - выстроить работу ресторана по принципу «автоматизации с человеческим»; - внедрить инструменты бережливого производства и lean-концепции на производство; - выделить виды потерь на производстве; -построить карты потока будущего состояния процесса производства.	-основные понятия, термины и определения в области организации производства и бережливого производства; -классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; -виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; -правила составления и оформления меню; -порядок предоставления различных услуг; -классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности; -структуру предприятий; -организацию снабжения складского и тарного хозяйства; -структуру производства, элементы производственного и технологического процессов; -организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; -основные категории производственного персонала, требования к нему; -схему «бережливого производства».

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛР1. понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;

ЛР2. осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Рязанской области;

ЛР3. осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;

ЛР4. обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

ЛР5. демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности;

ЛР6. использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

ЛР7. демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности;

ЛР8. применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

ЛР9. готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности;

ЛР10. обладающий знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках специальности понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью обладающий опытом участия в

научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности обладающий знаниями в области прикладной механики, электроники, информатике, инженерной графике, технических науки технологий;

ЛР11. проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Для достижения дополнительных результатов по запросу работодателей, освоение которых обеспечит вариативная часть образовательной программы, а также выявление набора показателей, связанных с освоением цифровых компетенций, обеспечивающих профессиональную деятельность будущих специалистов определено 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	44	30
Лабораторные и практические занятия	30	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация	-	-
Дифференцированный зачет	2	-
Всего	82	30

1.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки ,ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых Способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	Организация производства		ПК1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК5.2-5.6, ПК 6.1-6.5 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
Тема 1.1. Введение Классификация предприятий общественного питания	<u>Содержание учебного материала.</u> 1.Основные понятия: общественное питание ,услуги общественного питания. Основные понятия и определения. Организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, особенности их Производственной и торговой деятельности. Классификация, основные типы и классы предприятий, требования к ним. Отличительные признаки различных типов и классов.	2	
Тема 1.2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	<u>Содержание учебного материала.</u> 1.Современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-технического .Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья, нормативные документы, регламентирующие договорные отношения. Формы И способы доставки продуктов .Правила приемки продовольственных товаров, Товарные запасы. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.	4	ПК1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК5.2-5.6, ПК 6.1-6.5 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие № 1.</u> Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	
	<u>Практическое занятие № 2.</u> Решение ситуационных задач по правилам приемки товаров. Документальное Оформление приемки товаров.	2	ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
Тема 1.3. Организация Складского и тарного хозяйства	<u>Содержание учебного материала.</u> 1.Виды складских помещений, требования к ним. Комплекс складских операций. Оборудование складских помещений ,вт.ч инвентарь, инструменты. Условия Хранения продуктов ,их отпуск на производство. Организация тарного хозяйства.	4	ПК1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК5.2-5.6, ПК 6.1-6.5 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие № 3.</u> Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на	2	ОК1-9

	производство.		
	<u>Практическое занятие № 4.</u> Документальное оформление отпуска продуктов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся «Складское хозяйство и хранение продуктов» Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии.	2	
Тема 1.4. Организация работы основных производственных цехов	<u>Содержание учебного материала.</u>		ПК1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК5.2-5.6, ПК 6.1-6.5 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
	1. Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции. Организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных Цехах (овощной, мясной, рыбный).	4	
	2. Организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочном цехе (кондитерский). Организация технологического процесса и рабочих мест в доготовочных цехах (горячий и холодный).		
	3. Организация технологического процесса и рабочих мест в специализированных цехах. Организация технологического процесса и рабочих мест в бесцеховой Структуре. Условия труда в цехах.	4	
	Тематика практических занятий		ПК1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК5.2-5.6, ПК 6.1-6.5 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
	<u>Практическое занятие № 5.</u> Подбор оборудования и инвентаря для овощного цеха по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы.	2	
	<u>Практическое занятие № 6.</u> Подбор оборудования инвентаря для мясо-рыбного цеха по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы.	2	
	<u>Практическое занятие № 7.</u> Подбор оборудования и инвентаря для кондитерского цеха по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы.	2	
	<u>Практическое занятие № 8.</u> Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы.	2	
	<u>Практическое занятие № 9.</u> Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся “Схемы организации технологических процессов в цехах” Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, специализированных и доготовочных цехах предприятия.	2	

Тема 1.5. Организация работы вспомогательных помещений	<u>Содержание учебного материала.</u> 1.Производственные вспомогательные помещения: понятия и назначение. Размещение, организация работы производственных вспомогательных помещений. Условия труда в производственных вспомогательных помещениях.	2	
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие № 10.</u> Подбор оборудования и инвентаря для работы производственных вспомогательных помещений.	2	
Тема 1.6. Организация работы раздачи.	<u>Содержание учебного материала.</u>		ПК1.2-1.4,ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.7,ПК 4.2-4.6, ПК5.2-5.6,ПК 6.1-6.5 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
	Правила реализации готовой кулинарной продукции на предприятии, вне зала, вне Предприятия ,их информационное обеспечение .Назначение, виды и организация работы раздачи.	2	
	Особенности реализации покупных товаров. Дополнительные услуги по реализации готовой продукции.	2	
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие № 11.</u> Подбор оборудования инвентаря для универсальной раздачи. Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия и особенностей организации его работы.	2	
	<u>Практическое занятие № 12.</u> Подбор оборудования инвентаря для линии самообслуживания. Подбор секций в зависимости от типа предприятия и особенностей организации его работы.	2	
Тема 1.7. Организация труда персонала на производстве.	<u>Содержание учебного материала.</u> 1.Основные понятия ,сущность, задачи, направления организации труда. Основы нормирования труда. Требования к производственному персоналу	2	ПК1.2-1.4,ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.7,ПК 4.2-4.6, ПК5.2-5.6,ПК 6.1-6.5 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
Раздел 2.	Бережливое производство		
Тема 2.1. Производственная система бережливого производства.	<u>Содержание учебного материала.</u> 1.Бережливое производство: понятие, значение в современном мире, для ресторанного бизнеса. Актуальность организации «бережливого производства» на предприятиях общественного питания. Особенности организации бережливого производства.	2	ПК1.2-1.4,ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.7,ПК 4.2-4.6, ПК5.2-5.6,ПК 6.1-6.5 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
Тема 2.2. Принципы бережливого	<u>Содержание учебного материала.</u>		ПК1.2-1.4,ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.7,ПК 4.2-4.6,
	1.Создатель схемы «бережливое производство». Основы принципов производственной системы бережливого производства. Организация работы по	4	

производства.	Принципу «точно вовремя» (just-in-time).		ПК5.2-5.6, ПК 6.1-6.5 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
	2.Организация работы по принципу автономизации (autonomation) , или автоматизации с использованием интеллекта, или «автоматизацией с человеческим лицом».	4	
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие №13.</u> Выстроить технологическую цепочку по принципу «точно вовремя» для ресторана.	2	
	<u>Практическое занятие №14.</u> Выстроить работу ресторана по принципу «автоматизации с человеческим лицом».	2	
Тема 2.3. Внедрение инновационной системы менеджмента на основе концепции бережливого производства.	<u>Содержание учебного материала.</u>		ПК1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК5.2-5.6, ПК 6.1-6.5 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.2 ОК1-9
	Концепция бережливого производства .Инновационная система менеджмента. Внедрение инструментов бережливого производства и lean-концепции на производство.	2	
	Управление качеством на производстве. Основные показатели бережливого производства. Виды потерь на производстве.	2	
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие №15.</u> Определить виды потерь в ресторане на различных участках производства.	2	
Тема 2.4. Повышение конкурентоспособности предприятия за счет адаптации элементов бережливого производства	<u>Содержание учебного материала.</u>		
	1.Конкурентоспособность товаров и услуг общественного питания. Влияние системы Бережливого производства на выявление скрытого потенциала предприятий и повышение их конкурентоспособности.	2	
	2.Построение карты потока будущего состояния процесса производства. Основные этапы внедрения бережливого производства на предприятие.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся «Бережливое производство» Определить каковы основные ошибки при внедрении бережливого производства.	2	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 2 часа</i>		2	
Всего: 82 часа		82	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.3. Материально-техническое обеспечение

Кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

1.4. Учебно-методическое обеспечение

1.4.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вумек Дж., Джонс Д. Бережливое производство: Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании. М.: Альпина Бизнес Букс, 2010.
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012.
3. Суетина Т.А., Махтеева Е.А. Lean-программа как способ управления lean-преобразованиями на предприятии // Современные технологии управления. - 2012. - № 12 (24). - № рег. статьи 0421200170
4. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания; Феникс - Москва, 2010
5. Четыркина Н.Ю. Система управления конкурентоспособностью: уровни, параметры и конкурентные преимущества // Креативная экономика. - 2012. - № 3 (63). - с. 15-20.
6. Щетинина Н.Ю. Конкурентоспособность технологических кластеров // Креативная экономика. - 2012. - № 12 (72). - с. 72-80. -

1.2.2. Электронные издания:

1. <http://sovman.ru>.
2. <http://www.creativeconomy.ru/articles/19700/>
3. <http://www.creativeconomy.ru/articles/26607/>.
4. <http://pravo.gov.ru>.
5. <http://foodis.ru/article/trebovaniya-k-predpriyatiyam-obshhepita>.

3.2.3.Дополнительные источники (печатные издания)

1. Зигель С. и Л., Лингер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис. - М.:Центрполиграф, 2002
2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания :учебное пособие.- М.:ИД«ФОРУМ»:ИНФРА-М, 2008
3. Справочник технолога общественного питания.-М.:Колос,2006
4. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М., 2010г.
5. Шук Д. Учись видеть бизнес-процессы. Практика построения карт потоков создания ценности / Пер. с англ., 2-е изд. - М.: Альпина Бизнес Букс: CBSD, Центр развития деловых навыков, 2006.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знать: основные понятия, термины и определения в области организации производства и бережливого производства; классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; правила составления и оформления меню; порядок предоставления различных услуг; классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности; структуру предприятий; организацию снабжения складского и тарного хозяйства; структуру производства, элементы производственного и технологического процессов; организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; основные категории производственного персонала, требования к нему; схему «бережливого производства»;	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	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования
Уметь: - составлять и заключать договоры на поставку товаров; - осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству; - разрабатывать структуру производства; - рационально и эффективно	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для

организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; - обеспечивать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции; - выстроить технологическую цепочку по принципу «точно вовремя» для ресторана; - выстроить работу ресторана по принципу «автоматизации с человеческим»; - внедрить инструменты бережливого производства и lean-концепции на производство; - выделить виды потерь на производстве; - построить карты потока будущего состояния процесса производства.	и т.д. Точность оценки ,самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	--	---