

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на методической комиссии  
преподавателей общеобразова-  
тельных дисциплин  
Протокол № 10  
от «15» июня 2023 г.  
Руководитель МК Шут Г.Е.

Согласовано  
Зам.директора по ТО ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Федорева Н.Н.  
«20» июня 2023 г.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Королев А.Г.  
«20» июня 2023 г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

**Рабочая программа**

Рассмотрено  
на методической комиссии  
преподавателей общеобразова-  
тельных дисциплин  
Протокол № 10  
от «15» июня 2023 г.  
Руководитель МК Шут Г.Е.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Королев А.Г.  
«20» июня 2023 г.


**Образовательная область:** Профессиональная подготовка  
**СГ. Общий социально-гуманитарный цикл**


**Дисциплина:** СГ 05. Основы бережливого производства

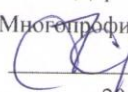
**Разработчик:** Ваулина Евгения Владимировна преподаватель ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2023 г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на методической комиссии  
преподавателей общеобразова-  
тельных дисциплин  
Протокол № 10  
от «15» июня 2023 г.  
Руководитель МК  Шут Г.Е.

Согласовано  
Зам.директора по ТО ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
 Федореева Н.Н.  
«20» июня 2023 г.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
 Королев А.Г.  
«20» июня 2023 г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

## Рабочая программа

Образовательная область: Профессиональная подготовка  
СГ. Общий социально-гуманитарный цикл

Дисциплина: СГ 05. Основы бережливого производства

Разработчик: Ваулина Евгения Владимировна преподаватель ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2023 г.

## АНОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

Программа учебной дисциплины «Основы бережливого производства», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии / специальности

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Ваулина Евгения Владимировна преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Программа учебной дисциплины «Основы бережливого производства», является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер». Дисциплина относится к общему социально-гуманитарному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности и дисциплинами.

Целью изучения дисциплины «Основы бережливого производства» является формирование у обучающихся способностей организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь, (далее У):

У 1 составлять и заключать договоры на поставку товаров;

У 2 осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству;

У 3 разрабатывать структуру производства;

У 4 рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;

У 5 выстроить технологическую цепочку по принципу «точно вовремя» для ресторана;

У 6 выстроить работу ресторана по принципу «автоматизации с человеческим»;

У 7 внедрить инструменты бережливого производства и lean-концепции на производство;

У 8 выделить виды потерь на производстве;

У 9 построить карты потока будущего состояния процесса производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, далее (З):

З 1 основные понятия, термины и определения в области организации производства и бережливого производства;

З 2 классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;

З 3 виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;

З 4 правила составления и оформления меню;

З 5 порядок предоставления различных услуг;

З 6 классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности;

З 7 структуру предприятий;

З 8 организацию снабжения складского и тарного хозяйства;

З 9 структуру производства, элементы производственного и технологического процессов;

З 10 организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

З 11 схему «бережливого производства».

На освоение программы дисциплины отведено 36 часов, в том числе: 9 часов на практические занятия, 4 часа самостоятельной работы. Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачёт.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»</b>	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»</b>	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»</b>	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»</b>	

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общий социально-гуманитарный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственных языках с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ВПД 2</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ВПД 4.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

<b>ВПД 5.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Основы бережливого производства» является формирование у обучающихся способностей организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

В рамках программы учебной дисциплины «Основы бережливого производства» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.	У 1 составлять и заключать договоры на поставку товаров; У 2 осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству; У 3 разрабатывать структуру производства; У 4 рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; У 5 выстроить технологическую цепочку по принципу «точно вовремя» для ресторана; У 6 выстроить работу ресторана по принципу «автоматизации с человеческим»; У 7 внедрить инструменты бережливого производства и lean-концепции на производство; У 8 выделить виды потерь на производстве; У 9 построить карты потока будущего состояния процесса производства.	З 1 основные понятия, термины и определения в области организации производства и бережливого производства; З 2 классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; З 3 виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; З 4 правила составления и оформления меню; З 5 порядок предоставления различных услуг; З 6 классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности; З 7 структуру предприятий; З 8 организацию снабжения складского и тарного хозяйства; З 9 структуру производства, элементы производственного и технологического процессов; З 10 организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; З 11 схему «бережливого производства».

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы в рамках общих компетенций (далее ОК):

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и 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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>



действовать с коллегами, руководством, клиентами.		
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, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. 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
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

	знакомые или интересующие профессиональные темы деятельности.	
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Виды кредитных банковских продуктов.
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>-осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству;</li> <li>-разрабатывать структуру производства;</li> <li>-рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</li> <li>-обеспечивать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции;</li> <li>-выстроить технологическую цепочку по принципу «точно вовремя» для ресторана;</li> <li>- выстроить работу ресторана по принципу «автоматизации с человеческим»;</li> <li>- внедрить инструменты бережливого производства и lean-концепции на производство;</li> <li>- выделить виды потерь на производстве;</li> <li>-построить карты потока будущего состояния процесса производства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия, термины и определения в области организации производства и бережливого производства;</li> <li>-классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</li> <li>-виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</li> <li>-правила составления и оформления меню;</li> <li>-порядок предоставления различных услуг;</li> <li>-классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности;</li> <li>-структуру предприятий;</li> <li>-организацию снабжения складского и тарного хозяйства;</li> <li>-структуру производства, элементы производственного и технологического процессов;</li> <li>-организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;</li> <li>-основные категории производственного персонала, требования к нему;</li> <li>-схему «бережливого производства».</li> </ul>

### 1.3 Личностные результаты освоения образовательной программы

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<b>Портрет выпускника СПО</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества,	<b>ЛР 2</b>

продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании	ЛР 13
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные министерством образования и науки Калужской области</b>	
Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развитию.	ЛР 14
Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда.	ЛР 15
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона.	ЛР 16
Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании с учетом специфики Калужской области	ЛР 17

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	<b>ЛР 18</b>
Использующий грамотно профессиональную документацию.	<b>ЛР 19</b>
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	<b>ЛР 20</b>
Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания в общественном питании	<b>ЛР 21</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков	<b>ЛР 22</b>
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	<b>ЛР 23</b>
Соблюдающий этические нормы общения	<b>ЛР 24</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	21
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	9
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	5
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

## 2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бережливого производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Бережливое производство</b>	<b>22</b>	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
<b>Тема 1.1.</b> Производственная система бережливого производства.	<u><b>Содержание учебного материала.</b></u> 1. Бережливое производство: понятие, значение в современном мире, для ресторанного бизнеса. Актуальность организации «бережливого производства» на предприятиях общественного питания. Особенности организации бережливого производства.	<b>3</b>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР12, ЛР13, ЛР14-ЛР17, ЛР18-ЛР21, ЛР22-ЛР24
<b>Тема 1.2.</b> Принципы бережливого производства.	<u><b>Содержание учебного материала.</b></u>	<b>6</b>	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР12, ЛР13, ЛР14-ЛР17, ЛР18-ЛР21, ЛР22-ЛР24
	1. Создатель схемы «бережливое производство». Основы принципов производственной системы бережливого производства. Организация работы по принципу «точно вовремя» (just-in-time).	3	
	2. Организация работы по принципу автономизации (autonomation), или автоматизации с использованием интеллекта, или «автоматизацией с человеческим лицом».	3	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<u><b>Практическое занятие №1.</b></u> Выстроить технологическую цепочку по принципу «точно вовремя» для ресторана.	3	
<u><b>Практическое занятие №2.</b></u> Выстроить работу ресторана по принципу «автоматизации с человеческим лицом».	3	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР12, ЛР13, ЛР14-ЛР17, ЛР18-ЛР21, ЛР22-ЛР24	
<b>Тема 1.3.</b>	<u><b>Содержание учебного материала.</b></u>	<b>6</b>	

Внедрение инновационной системы менеджмента на основе концепции бережливого производства.	Концепция бережливого производства. Инновационная система менеджмента. Внедрение инструментов бережливого производства и lean-концепции на производство.	3	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР12, ЛР13, ЛР14-ЛР17, ЛР18-ЛР21, ЛР22-ЛР24
	Управление качеством на производстве. Основные показатели бережливого производства. Виды потерь на производстве.	3	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>3</b>	
	<u><b>Практическое занятие №3.</b></u> Определить виды потерь в ресторане на различных участках производства.	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определить каковы основные ошибки при внедрении бережливого производства.	<b>3</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Повышение конкурентоспособности предприятия за счет адаптации элементов бережливого производства	<u><b>Содержание учебного материала.</b></u>	<b>6</b>	
	1.Конкурентоспособность товаров и услуг общественного питания. Влияние системы бережливого производства на выявление скрытого потенциала предприятий и повышение их конкурентоспособности.	3	
	2.Построение карты потока будущего состояния процесса производства. Основные этапы внедрения бережливого производства на предприятие.	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Как бережливое производство соотносится с другими методиками улучшения	<b>2</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Основы бережливого производства» оснащённый оборудованием: доска учебная, рабочее место для преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации.

#### **3.2. Материально-техническое обеспечение**

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно–наглядных пособий «Организации производства и бережливому производству»;
- комплект инструкций для проведения практических работ по организации производства и бережливому производству.

**Технические средства обучения:**

- цветной телевизор, DVD, компьютер с лицензионным программным обеспечением

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд лицея имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные 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-predpriyatiam-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. Учитесь 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Знать:</b></li> <li>- основные понятия, термины и определения в области организации производства и бережливого производства;</li> <li>- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</li> <li>- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</li> <li>- правила составления и оформления меню;</li> <li>- порядок предоставления различных услуг;</li> <li>- классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности;</li> <li>- структуру предприятий;</li> <li>- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;</li> <li>- структуру производства, элементы производственного и технологического процессов;</li> <li>- организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;</li> <li>- основные категории производственного персонала, требования к нему;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>

<p>- схему «бережливого производства»;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и заключать договоры на поставку товаров;</li> <li>- осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству;</li> <li>- разрабатывать структуру производства;</li> <li>- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</li> <li>- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции;</li> <li>- выстроить технологическую цепочку по принципу «точно вовремя» для ресторана;</li> <li>- выстроить работу ресторана по принципу «автоматизации с человеческим»;</li> <li>- внедрить инструменты бережливого производства и lean-концепции на производство;</li> <li>- выделить виды потерь на производстве;</li> <li>- построить карты потока будущего состояния процесса производства.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	---	--

