

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Калужской области
«Людиновский индустриальный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1565 от 9 декабря 2016 года с учетом примерной основной образовательной программой (регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017 года, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: Протокол N 1 от 28.03.2017.), укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе
_____ О.Е.Селиверстова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР
_____ Т.П. Киселева

Рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания
Протокол № __1__ от «31» __августа__ 2021 г.
Председатель ЦК _____ Л.В.Хмельницкая

Разработчик:

Михеев Н.Ф., преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Основы бережливого производства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Основы бережливого производства может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сервиса и туризма, общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.12 Основы бережливого производства является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающимися осваиваются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции. В рамках программы воспитания обучающимися осваиваются личностные (ЛР) результаты.

Код ПК, ОК, ЛР	Знания	Умения
ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1, 6.5 ОК 01,02,07 ЛР 13-30	31. принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации 32. прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; 33. правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 34. способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; 35. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности 36. оценка качества и контроль выпускаемой продукции.	У1. определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У2. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У3. выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; У4. осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; У5. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. У6. рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

--	--	--

- общие компетенции:

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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

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.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

- личностные результаты:

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом,	ЛР 13
--	-------

осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
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 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда.	ЛР 22
Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развитию.	ЛР 23
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона.	ЛР 24
Способность к самообразованию и профессиональному образованию по выбранной специальности (профессии)	ЛР 25
Умение грамотно использовать профессиональную документацию	ЛР 26
Готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	ЛР 27
Готовый к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков	ЛР 28
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум», владеющий знаниями об истории образовательного учреждения, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	ЛР 29
Соблюдающий этические нормы общения	Л 30

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация: зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Основы бережливого производства

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1		2	3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Введение. История развития бережливого производства.	2	ПК1.1, 2.1,3.1, 4.1,5.1, 6.5 ОК 01,02,07 ЛР 13-30
Тема 1. Инструментарий бережливого производства.	Содержание учебного материала		8	ПК1.1, 2.1,3.1, 4.1,5.1, 6.5 ОК 01,02,07 ЛР 13-30
	1	Концепция lean-production. Этапы внедрения.	2	
	2	Инструментарий Lean – технологии: Канбан, Кайдзен, «5S», Just In Time (точно, в срок).	2	
	3	Инструментарий Lean – технологии: Быстрая переналадка. Вытягивающее производство.	2	
	4	Инструментарий оценки результатов внедрения мероприятий «бережливого производства» - чек-лист, «дорожная карта».	2	
Тема 2. Актуальность организации «бережливого производства» на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		12	ПК1.1, 2.1,3.1, 4.1,5.1, 6.5 ОК 01,02,07 ЛР 13-30
	1	Понятие «бережливого производства» на предприятиях общественного питания.	2	
	2	Lean – технологии, основные принципы. Сферы применения. Цели и задачи. Использование в предприятиях общественного питания.	4	
	3	Инструменты бережливого производства в сфере общественного питания	2	
	4	Система 5S. Краткая история появления принципов 5S. Основные принципы, шаги внедрения на производстве.	4	
Тема 3. Методы бережливого производства для предприятий общественного питания (на примере ресторана).	Содержание учебного материала		10	ПК1.1, 2.1,3.1, 4.1,5.1, 6.5 ОК 01,02,07 ЛР 13-30
	1	Оптимизация трудозатрат . Необоснованная транспортировка материалов, которая не добавляет ценности готовому продукту. Потери от перепроизводства. Ненужная обработка. Время ожидания. Выпуск брака. Излишние запасы. Потери творческого потенциала.	10	
Зачет			2	
		Всего	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная.

Комплект учебно-методической документации:

- методические указания к выполнению практических работ.

Наглядные пособия:

- плакаты, технологические карты, схемы, тематические стенды.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, принтер, сканер, модем;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- мультимедиа-система для показа презентаций;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых изданий, Интернет-ресурсов:

- 1 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандарт - информ, 2014. – III, 10 с.
- 2 Виды потерь [Электронный ресурс]// Адрес в сети Интернет: [htt.lean-academy.ru](http://lean-academy.ru)
3. Зайцева Т. Н., Курочкина Т. И., Лаптева М. Д. Кейтеринг — современная форма обслуживания// Технологии производства пищевых продуктов питания и экспертиза товаров [Текст]: Сборник научных статей материалы Международной научно-практической конференции.- Курск, 2017. С. 75–78.
4. Бережливое производство [Электронный ресурс]// Адрес в сети Интернет: [htt. livejournal.com/22910.html](http://livejournal.com/22910.html)
5. Технология управления предприятием[Электронный ресурс] // Адрес в сети Интернет: [htt.MosResult.ru](http://MosResult.ru)
6. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник/ Москва: КНОРУС, 2021. СПО.

Дополнительная литература:

7. Долматова И. А., Зайцева Т. Н., Рябова В. Ф. Управление качеством в организации школьного питания // Актуальные проблемы современной науки, техники и образования [Текст]: материалы 73-й международной научно-технической конференции / под ред. В. М. Колокольцева. Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г. И. Носова, 2015. Т.1. С. 212–216.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
31. принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Текущий контроль: Устный опрос; тестирование; зачет
32. прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	правильных ответов Адекватность применения профессиональной	

33. правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	терминологии	
34. способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;		
35. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности		
Умения:		
У1. определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	Правильность, полнота выполненных заданий, точность формулировок, точность расчетов, требованиям Адекватность, оптимальность выбора, способов действий, методов, последовательности действий Точность оценки Рациональность действий Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль: - Текущий контроль: - оценка умений выполняемых заданий, для аудиторной и самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - оценка выполнения заданий на зачете
У2. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;		
У3. выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;		
У4. осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;		
У5. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
У6. рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования		