

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

СГ 05. ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

(наименование учебной дисциплины)

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

(код и наименование специальности)

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного
стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по
профессии среднего профессионального образования программы 19.02.13
Технология продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов

Председатель методической комиссии
_____ Круподер Юлия Сергеевна
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по учебно-производственной работе
_____ Иванченко Людмила Николаевна
(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Васенчик Виктория Андреевна. преподаватель общепрофессионального цикла ГБОУ СПО
ЛНР ККПС

(Ф.И.О., должность, наименование образовательной организации (учреждения))

Рабочая программа рассмотрена и согласована 20___/20___ учебный год

Протокол № ___ на заседании МК от « ___ » _____ 20___ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована 20___/20___ учебный год

Протокол № ___ на заседании МК от « ___ » _____ 20___ г.

Председатель МК _____

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 Основы бережливого производства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы бережливого производства» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.05 Основы бережливого производства может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и **профессиональной подготовке работников в области сервиса и туризма, общественного питания.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- содействовать сохранению окружающей среды,
- ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.

знать:

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной

- деятельности
- оценка качества и контроль выпускаемой продукции.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки специалистов среднего звена

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1	ПК.	Тема		Требования работодателей

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 18 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студентов – 18 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов – 18 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, в соответствии с ФГОС СПО РФ по специальности 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код (согласно ФГОС СПО РФ)	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
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 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	18
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	18
в том числе:	
теоретическое обучение	17
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация: зачет	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ. 05 Основы бережливого производства

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1		2	3
Введение	Содержание учебного материала		2
	1	Введение. История развития бережливого производства.	2
Тема 1. Инструментарий бережливого производства.	Содержание учебного материала		8
	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		5
	1	Понятие «бережливого производства» на предприятиях общественного питания.	1
	2	Lean – технологии, основные принципы. Сферы применения. Цели и задачи. Использование в предприятиях общественного питания.	2
	3	Инструменты бережливого производства в сфере общественного питания	2
Тема 3. Методы бережливого производства для предприятий общественного питания (на примере ресторана).	Содержание учебного материала		2
	1	Оптимизация трудозатрат . Излишние запасы. Потери творческого потенциала.	2
Зачет			1
		Всего	18

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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;

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 терминологии	
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	Текущий контроль: - Текущий контроль: - оценка умений выполняемых заданий, для аудиторной и самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - оценка выполнения
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 профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;		

У4. осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	действий Правильное выполнение заданий в полном объеме	заданий на зачете
У5. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
У6. рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024