

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК ООД

_____/Хусаинова Н.А./
«05» июня 2023 г

**Комплект контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине**

ООД.19 Основы бережливого производства

для профессии

среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по профилю профессионального образования: естественно-научный

Разработчик:

ГБПОУ «ЮУГК»

Кыштымский филиал

преподаватель

Н.А. Хусаинова

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для текущего контроля	10
3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	11

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по дисциплине

ООД.19 Основы бережливого производства, по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

КИМ для текущего контроля и КИМ для промежуточной аттестации, которые позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с установленными показателями (спецификация).

Общие компетенции, освоение которых подтверждается действиями обучающегося при текущем контроле и на промежуточной аттестации:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту.	Использование различных видов познавательной деятельности для решения задач в области бережливого производства.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Готовность и способность к самостоятельной и ответственной деятельности. Владеть сведениями о бережливом производстве. Правильно и эффективно организовывать свое рабочее место	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Развитие логического мышления, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности. Знать основные принципы применения инструментов бережливого производства	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности, самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность, использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности.
ОК 04. Осуществлять	Умение самостоятельно добывать новые для себя знания в области технологии монтажа, используя для этого доступные источники Информации.	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, пользоваться справочной литературой и читать инструктивную документацию.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение анализировать и представлять информацию в различных видах.
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, научно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - освоение знания устройства и принципов действия приборов и других технических средств,	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья; - знать порядок действий в соответствии с инструкциями и регламентами бережливого производства

	используемых в приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Владение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с применением бережливого производства; - знать порядок действий при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с применением бережливого производства;
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Владение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с применением бережливого производства; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с применением бережливого производства; - знать порядок действий при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с применением бережливого производства;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении холодных блюд,

сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч в соответствии инструкциями регламентами.	самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч в соответствии; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч в соответствии с инструкциями и регламентами.	кулинарных изделий, закусоч в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого производства; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч с применением бережливого производства; - знать порядок действий при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч в соответствии разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого производства;
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с применением бережливого производства; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с применением бережливого производства; - знать порядок действий при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого производства.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, кондитера, оборудование,	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях во время работы кондитера, оборудования, инвентаря, в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого

работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности кондитера; - выбор оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	производства; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время работы кондитера, оборудования, инвентаря, в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого производства; - знать порядок действий при работе кондитера с оборудованием, инвентарем, кондитерским сырьем, исходными материалами в работе в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого производства;
--	---	---

**Перечень учебных изданий,
дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**
Основные печатные издания

1. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126> (дата обращения: 19.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Яковлев, О. В. Технологическое оборудование отрасли : учебник / О. В. Яковлев, С. А. Соколов, А. А. Яшонков. — Керчь : КГМТУ, 2021. — 284 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/261611> (дата обращения: 19.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Специализированное оборудование предприятий общественного питания. Раздел Тепловое оборудование : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304550> (дата обращения: 19.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233396> (дата обращения: 19.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Рензиева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензиева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/296003> (дата обращения: 19.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Тамахина, А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. Я. Тамахина, Э. В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1689-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211835> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213167> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Гунькин, В. А. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции : учебное пособие / В. А. Гунькин, Г. М. Сусянок. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-6046938-4-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183483> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организации рабочего места, учебник, 2018
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания, учебник, 2018
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания, 2016
4. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, учебное пособие, 2018
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник, 2017
6. Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. Ред. М.П. Могильного, 2017

Интернет-ресурсы:

1. Облачная платформа отображения верифицированного цифрового образовательного контента и сервисов АО «Издательство Просвещение». Режим доступа: <https://educont.ru/>
 2. Электронно-библиотечная система «Лань». Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
 3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. свободный.
- Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>. свободный

2. Комплект КИМ для текущего контроля

Текущий контроль освоения студентами материала дисциплины состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- 1) оценивание творческих работ;
- 2) защита проектов;
- 3) фронтальный опрос;
- 4) тестирование по теме;
- 5) индивидуальный опрос.

Перечень рубежных тестовых заданий:

Тема 1. Введение. Общие положения

Тема №2 Основные инструменты бережливого производства

Тема 3. Разработка потока создания ценностей

Тема 4. Особенности взаимоотношений в коллективе на бережливом предприятии. Особенности формирования и работы команды. Мотивация

Тема 5. Система бездефектного изготовления продукции

Тема 6. Стандартизация работы

Перечень практических работ

№ п/п	Наименование
1.	Практическая работа №1. Принципы бережливого производства
2.	Практическая работа №2 Определение последовательности действий для единичного производства и производства партиями
3.	Практическая работа №3 Организация рабочего места Повара. Работа с оборудованием, спецодеждой, по качеству сырья, методами технологии
4.	Практическая работа №4. Система рационализации рабочего места. «Пять«S». Система 5С: визуализация и упорядочение
5.	Практическая работа №5 Решение ситуационных задач
6.	Практическая работа № 6. Этапы совершенствования стандартов Стандартизация – деятельность, направленная на разработку и установление требований и правил к изготовлению изделий, а также характеристик самих изделий

3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Критерии оценивания:

«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой 90-100%

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80-90%

«3» - соответствует работа, содержащая 50-70% правильных ответов

Перечень теоретических вопросов для подготовки к зачету

1. Основные понятия и принципы бережливого производства. Цель бережливого производства.
2. История возникновения бережливого производства. Особенности бережливого производства в сравнении с традиционным производством.
3. Причины возникновения необходимости перехода к бережливому производству
4. Основные понятия курса «Бережливое производство»: БП, ценность продукта, потери, принципы работы производственного оборудования . Концепция БП
5. Встраивание качества в процесс производства; точно вовремя – система производства, при которой изготавливается необходимое потребителю количество нужных изделий в точное время
6. Основы, которым необходимо следовать всем, и менеджерам и рабочим, внедряющим Бережливое производство на предприятии
7. Взаимоотношения «поставщик-заказчик», почему надо внимательно относиться к потребностям не только внешнего, но и внутреннего заказчика почему жалобы заказчика важны
8. Стремление к совершенству. Задача: развить стремление к постоянному усовершенствованию своего рабочего места
9. Идеалы Бережливого производства Идеалы Производственной системы общественного питания, почему необходимо стремиться к совершенству.
10. Как стандартизированная работа и методы помогают двигаться к идеалу
11. Потери. Хронические проблемы и недостатки организации производства общественного питания.
12. Концепция «Бережливое строительство». Причины, виды образования потерь. Понимание смысла мероприятий по искоренению потерь
13. «Система «Последний проектировщик» – инструментальный Бережливого строительства
14. Инструменты бережливого производства. Знание основных инструментов Бережливого производства и их назначение.
15. Методика использования в процессе производства. Почему процесс совершенствования должен быть постоянным
16. Система непрерывного улучшения бережливого производства. Сферы деятельности и принципы системы
17. Роль культуры постоянного совершенствования и ключевых этапов преобразования компании. Каких конкретных успехов добиваются компании, внедрившие систему Бережливого производства

18. Управление потоком создания ценностей
19. Последовательность действий по устранению потерь. Карта потока создания ценностей
20. Недостатки бережливого производства. Правила, уберегающие отсокращения
21. Взаимоотношения в коллективе. Формирование «команды процесса»
22. Организация взаимодействия в цепочке процесса. Условия успешной мотивации людей. Правила доверия
23. . Инструменты нематериальной мотивации
24. Элементы системы бездефектного изготовления продукции.
25. Причинывозникновения дефектов. Предупреждение дефектов.
26. Метод встраиваниякачества в производственный процесс
27. Кружки качества. Семь простых инструментов качества
28. Понятие « стандарт». Виды, типы и назначение стандартов. Стандартизация в РФ.
29. Стандарты в бережливом производстве, стандартизованная работа и её составляющие. Карты стандартных операций.