

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



СОГЛАСОВАНО:

Индивидуальный предприниматель

 В.Н. Бекасова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Рио ректора

 М.В. Румянцев

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Основы бережливого производства: лекции для Центра студенческого питания»**

Красноярск 2020

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация программы**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основы бережливого производства» (далее – «Программа») Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по направлению «Бережливое производство». Программа реализуется частично с применением дистанционных образовательных технологий.

Программа позволяет получить целостное представление о системе бережливого производства. В ходе обучения слушатели познакомятся с терминологией и историей возникновения концепции, ее ценностями, философией, основными принципами и подходами. Будет дан обзор основных инструментов бережливого производства и примеры их применения. Программа поможет сотрудникам Центра студенческого питания научиться эффективно анализировать производственный процесс, правильно применять инструментарий, выявлять потери и операции, не создающие ценность, добиваясь совершенствования и оптимизации рабочих процессов. А также выявить скрытые потери и «узкие места» в производстве, разрабатывать план мероприятий в целях улучшения производственных и рабочих процессов.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт «Специалист по процессному управлению», утвержденный приказом Минтруда России N 248н от 17 апреля 2018 г., регистрационный номер 1138;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05);
- Методические рекомендации-разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 апреля 2015 г. № ВК-1030/06, № ВК-1031/06, № ВК-1032/06);
- Положение о дополнительном профессиональном образовании в ФГОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 23.06.2008 г.;
- Положение по реализации электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в СФУ, утвержденное ректором 24.08.2018
- Устав университета.

## **1.2. Цель программы**

Целью реализации программы является получение теоретических знаний по основам бережливого производства на предприятиях, сокращению потерь в производственных процессах и повышения общей эффективности работы предприятия.

## **1.3. Компетенции слушателя, формируемые в результате освоения программы**

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по процессному управлению» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «17» апреля 2018 г. № 248н) можно выделить следующие трудовые функции, на формирование и совершенствование которых направлена программа повышения квалификации:

- А.6. Регламентация процессов подразделений или разработка административных регламентов подразделений организации.

## **1.4. Планируемые результаты обучения (РО)**

Слушатели в результате освоения Программы повышения квалификации будут уметь:

<b>PO1. Собирать информацию о процессе подразделения организации с целью разработки регламента данного процесса или административного регламента подразделения организации:</b>
1.1 Анализировать информацию о границах процесса, требования к процессу, цели процесса
1.2 Анализировать действующие стороны, зоны ответственности, действующие нормативы, входы и выходы, действующие показатели процесса
1.3 Анализировать состав и последовательность операций, составляющих процесс
1.4 Выполнять наблюдение за процессом подразделения организации
<b>PO2. Разрабатывать или усовершенствовать регламент процесса подразделения организации:</b>
2.1 Обобщать собранную информацию о процессе подразделения организации
2.2 Выполнять классификацию процессов и объектов окружения производственного/рабочего процесса
2.3 Выявлять недостатки, несоответствия в функционировании процесса, формулировать, обосновать предложения по их исправлению
2.4 Оценивать ресурсы, необходимые для усовершенствования процессов организации
2.5 Разрабатывать схемы рабочих/производственных процессов организации

#### 1.5. Категория слушателей

Программа рассчитана на сотрудников Центра студенческого питания СФУ.

#### 1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Повышение квалификации проводится на базе среднего профессионального и высшего профессионального образования.

#### 1.7. Продолжительность обучения: 24 часа.

**1.8. Форма обучения:** обучение с применением дистанционных образовательных технологий

- трансляция онлайн-семинаров (вебинаров) по изучению методов и инструментов преобразования организации в бережливое производство;
- электронное обучение.

**1.9. Форма реализации:** сетевая, с участием ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» и ИП Бекасова Виктория Николаевна, по договору № 19-20/ЕД от 17.02.2020 о сетевой форме реализации дополнительных образовательных программ и основных программ профессионального обучения в области ресторанного менеджмента и гастрономии.

**1.10. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению).**

Вид занятий	Наименование специализированных учебных помещений	Наименование оборудования, программного обеспечения
Лекции (ДО)	–	Слушатель должен иметь: компьютер (ноутбук), с возможностью выхода в сеть Интернет, с установленными Интернет-браузером, возможностью проигрывать видеоролики и программным обеспечением:

	Adobe Flash Player; Adobe Reader, Microsoft Office
--	--

**1.11. Документ об образовании:** удостоверение о повышении квалификации установленного образца

## 2. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем программы	Трудоемкость, ак. час	Дистанционные занятия	Аудиторные занятия	СРС, час.	РО
			Лекции с применением ДО	Практические занятия, семинары		
<b>1</b>	<b>Теоретическо-методологические основы бережливого производства</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	
1.1	История производственных систем: – Ремесленное производство. – Массовое производство. – Тойота. (Toyota Production System). Lean. Бережливое производство. Философия Кайдзен - философия постоянного совершенствования любой деятельности, любого процесса и операции	2	1	-	1	PO1
1.2	Ценность и потери: – Ценность. – Действия, создающие ценность. Действия, не создающие ценность. Пилорама как пример. – 7 видов потерь на любом производстве. – «Стояние в кругу», наблюдение за процессами. – Диаграмма «Спагетти» - изображение реального процесса, реальной траектории движения сотрудника зала с целью оценки потерь на все перемещения. <b>Онлайн тест.</b>	3	2	-	1	PO1
1.3	Производство, виды: – Выталкивающее производство. – Вытягивающее производство. – Партии и очереди. – Непрерывный поток. – Метод организации операций при массовом производстве.	2	1	-	1	PO1
1.4	Производственная ячейка: – Ячейка. U-образные ячейки. – Многопроцессное управление. Система организации рабочего места 5С: – Гемба.	3	2	-	1	PO1, PO2

№	Наименование разделов и тем программы	Трудоемкость, ак. час	Дистанционные занятия	Аудиторные занятия	СРС, час.	РО
			Лекции с применением ДО	Практические занятия, семинары		
	– Пять С. <b>Онлайн тест.</b>					
1.5	Метод решения проблем - поиск причинно-следственных связей выявленных потерь в зале/на кухне: – Эффект рычага. – Фокусирование. – Алгоритм решения проблем. – Отчет формата А3	3	2	-	1	PO2
1.6	Карта потока создания ценности - анализ каждой операции, не создающей ценность, с точки зрения полного устранения или существенного сокращения: – Карта текущего состояния. – Карта будущего состояния. – Преимущества метода. – КПСЦ. <b>Онлайн тест.</b>	3	2	-	1	PO1, PO2
1.7	5 золотых правил Гемба менеджера: – Правило 1. Если возникла проблема, идите в Гемба. – Правило 2. Возьмите гембуцу и тщательно изучите. – Правило 3. Примите временное решение на месте. – Правило 4. Найдите корневую причину возникновения проблемы. – Правило 5. Стандартизируйте, чтобы исключить повторение.	3	2	-	1	PO1, PO2
1.8	Внедрение изменений.	3	2	-	1	PO2
<b>2</b>	<b>Итоговая аттестация: онлайн тест.</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	

## 2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
PO1. Собирать информацию о процессе подразделения организации с целью разработки регламента данного процесса или административного регламента подразделения организации	Изучение материала Просмотр видео-лекций Тестирование.	LMS Moodle

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
PO2. Разрабатывать или усовершенствовать регламент процесса подразделения организации	Изучение материала Просмотр видео-лекций Тестирование. Тестирование.	LMS Moodle

### 2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа проходит в системе LMS Moodle и включает изучение теоретического материала, работу с базой тестовых заданий, решение кейс-задач (конкретных практических ситуаций).

## III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### 3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

1. Дэвид Майер, Джеффри Лайкер: «Практика дао Toyota. Руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota».
2. Майкл Ротер, Джон Шук: «Учитесь видеть бизнес–процессы».
3. Дэвид Майер, Джеффри Лайкер: «Талантливые сотрудники. Воспитание и обучение людей в духе дао Toyota».
4. Чет Марчвински, Джон Шук: «Иллюстрированный глоссарий по бережливому производству».
5. Рабочая тетрадь с тезисным описанием пройденных тем: виды потерь, 5С, этапы работы с КПСЦ, отчет А3, TWI.

### 3.2. Информационное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций, программное обеспечение и др.).

Научная электронная библиотека eLibrary [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

### 3.3. Материально-технические условия

Кабинеты для самостоятельной работы по дисциплине оснащены следующим программным обеспечением:

- Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензия 45676576 от 02.07.2009, бессрочный.
- Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензия 43164214 от 06.12.2007, бессрочный.
- ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицензия EAV-0189835462 от 10.04.2017.

## IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на Программе повышения квалификации предполагает выполнение текущих заданий в электронном курсе.

### 4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий задолженности и в полном объеме выполнивший все практические задания каждого модуля (курса), а также прошедший тестирование с результатом 60 % и выше.

Итоговая аттестация проводится в форме итогового теста. По результатам итоговой аттестации, выставляются отметки по двухбалльной системе («зачтено», «не зачтено»).

Оценка «незачет» выставляется слушателю, не прошедшему итоговый тест.

Оценку «зачтено» заслуживает слушатель, прошедший итоговый тест с результатами выше 60%

Для прохождения итоговой аттестации необходимо защитить проект, представив его в виде

Слушателям, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

## **V. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ**

Руководитель программы:

Специалист по процессному управлению  
группы ресторанов Bellini Group

\_\_\_\_\_

Галушкина Ксения Владимировна

Составитель программы:

Специалист по процессному управлению  
группы ресторанов Bellini Group

\_\_\_\_\_

Галушкина Ксения Владимировна

Согласовано:

Руководитель Центра ДПО  
Института гастрономии

\_\_\_\_\_

Харченко Светлана Викторовна