

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.11 Бережливое производство в ресторане

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

вооружение студентов знаниями современных процессов управления предприятием. Полученные знания и навыки позволят

1.2. Задачи:

- изучение основных особенностей, понятий и принципов бережливого производства, основных теоретических положений и нормативных документов;
- изучение современных технологий бережливого производства и методов их внедрения;
- применение способов сокращения потерь от внедрения технологии бережливого производства;
- формирование навыков и умений применения инструментария бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации.

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-2 : Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1 : Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3 : Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1. Введение в бережливое производство и обслуживание Исторические аспекты формирования бережливого производства. Философия бережливого производства. Нормативное регулирование в системе менеджмента бережливого производства Знать: философию бережливого производства. /Лек/</p>	8	2	0
1.2	<p>Тема 1. Введение в бережливое производство Исторические аспекты формирования бережливого производства. Философия бережливого производства. Нормативное регулирование в системе менеджмента бережливого производства Тема 1. Введение в бережливое производство и обслуживание Исторические аспекты формирования бережливого производства. Философия бережливого производства. Нормативное регулирование в системе менеджмента бережливого производства Уметь: определять масштабы внедрения бережливого производства при разработке проекта. Владеть: формировать алгоритм внедрения и оценивать результаты реализации бережливого производства в проектах. /Пр/</p>	8	2	0
1.3	<p>Тема 1. Введение в бережливое производство и обслуживание Исторические аспекты формирования бережливого производства. Философия бережливого производства. Нормативное регулирование в системе менеджмента бережливого производства Знать: философию бережливого производства. Уметь: определять масштабы внедрения бережливого производства при разработке проекта. Владеть: формировать алгоритм внедрения и оценивать результаты реализации бережливого производства в проектах. /СР/</p>	8	14	0
1.4	<p>Тема 2. Бережливое производство как концепция развития предприятия общественного питания</p>	8	2	0

	<p>Поиск и устранение потерь на предприятии. Постоянное совершенствование процессов. Визуализация процессов. Роль линейных руководителей в процессе внедрения бережливого производства. Активизация персонала предприятия Знать: основные виды потерь.</p> <p>/Лек/</p>			
1.5	<p>Тема 2. Бережливое производство как концепция развития предприятия общественного питания Поиск и устранение потерь на предприятии. Постоянное совершенствование процессов. Визуализация процессов. Роль линейных руководителей в процессе внедрения бережливого производства. Активизация персонала предприятия Тема 2. Бережливое производство как концепция развития предприятия общественного питания Поиск и устранение потерь на предприятии. Постоянное совершенствование процессов. Визуализация процессов. Роль линейных руководителей в процессе внедрения бережливого производства. Активизация персонала предприятия Уметь: организовывать рабочую группу по выявлению, устранению и предупреждению потерь в производстве. Владеть: применять инструментарий бережливого производства, направленный на определение, устранение и предупреждение восьми видов потерь.</p> <p>/Пр/</p>	8	2	0
1.6	<p>Тема 2. Бережливое производство как концепция развития предприятия общественного питания Поиск и устранение потерь на предприятии. Постоянное совершенствование процессов. Визуализация процессов. Роль линейных руководителей в процессе внедрения бережливого производства. Активизация персонала предприятия Знать: основные виды потерь. Уметь: организовывать рабочую группу по выявлению, устранению и предупреждению потерь в производстве. Владеть: применять инструментарий бережливого производства, направленный на определение, устранение и предупреждение восьми видов потерь.</p> <p>/СР/</p>	8	14	0
1.1	<p>Тема 3. Бережливое производство в управлении производственными процессами Автоматизация и автономизация процессов. Сбалансированное (выровненное) производство. Организация конвейерных линий и рабочих мест. Организация внутренней логистики предприятия. Организация внешней логистики предприятия. Система контроля уровня брака. Знать: организации сбалансированного производственного потока.</p> <p>/Лек/</p>	8	2	0
1.2	<p>Тема 3. Бережливое производство в управлении производственными процессами Автоматизация и автономизация процессов. Сбалансированное (выровненное) производство. Организация конвейерных линий и рабочих мест. Организация внутренней логистики предприятия. Организация внешней логистики предприятия. Система контроля уровня брака. Тема 3. Бережливое производство в управлении производственными процессами Автоматизация и автономизация процессов. Сбалансированное (выровненное) производство. Организация конвейерных линий и рабочих мест. Организация внутренней логистики предприятия. Организация внешней логистики предприятия. Система контроля уровня брака. Уметь: проводить анализ первичной информации по состоянию производственного потока в организации. Владеть: структурировать производственные потоки создания ценности в организации.</p> <p>/Пр/</p>	8	2	0
1.3	<p>Тема 3. Бережливое производство в управлении производственными процессами Автоматизация и автономизация процессов. Сбалансированное (выровненное) производство. Организация конвейерных линий и рабочих мест. Организация внутренней логистики предприятия. Организация внешней логистики предприятия. Система контроля уровня брака. Знать: организации сбалансированного производственного потока. Уметь: проводить анализ первичной информации по состоянию производственного потока в организации. Владеть: структурировать производственные потоки создания ценности в организации.</p> <p>/СР/</p>	8	14	0

1.4	<p>Тема 4. Инструментарий бережливого производства Система «5С». Система «Точно вовремя». Стандартизированная работа. Хронометраж и структура рабочего времени. Управление потоком создания ценности. Тянущая система «Канбан». Быстрая переналадка SMED. TPM - всеобщее обслуживание оборудования. Контроль и система «пока-ёке» Знать: особенности применения инструментария бережливого производства.</p> <p>/Лек/</p>	8	2	0
1.5	<p>Тема 4. Инструментарий бережливого производства Система «5С». Система «Точно вовремя». Стандартизированная работа. Хронометраж и структура рабочего времени. Управление потоком создания ценности. Тянущая система «Канбан». Быстрая переналадка SMED. TPM - всеобщее обслуживание оборудования. Контроль и система «пока-ёке» Уметь: формировать алгоритм внедрения и оценивать результаты реализации бережливого производства в проектах. Владеть: принимать решения, позволяющие сформировать требования к проектам бережливого производства, которые соответствовали бы целям и общей стратегии организации, приоритетным направлениям ее развития и критериям эффективности.</p> <p>/Пр/</p>	8	2	0
1.6	<p>Тема 4. Инструментарий бережливого производства Система «5С». Система «Точно вовремя». Стандартизированная работа. Хронометраж и структура рабочего времени. Управление потоком создания ценности. Тянущая система «Канбан». Быстрая переналадка SMED. TPM - всеобщее обслуживание оборудования. Контроль и система «пока-ёке» Знать: особенности применения инструментария бережливого производства. Уметь: формировать алгоритм внедрения и оценивать результаты реализации бережливого производства в проектах. Владеть: принимать решения, позволяющие сформировать требования к проектам бережливого производства, которые соответствовали бы целям и общей стратегии организации, приоритетным направлениям ее развития и критериям эффективности.</p> <p>/СР/</p>	8	14	0
1.7	<p>Знать: методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания. Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем. Владеть: методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания. /За/</p>	8	0	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

За: 8 семестр

Разработчик программы Сандюк Т.А.



И.о. зав. кафедрой Братишко Н.П.

