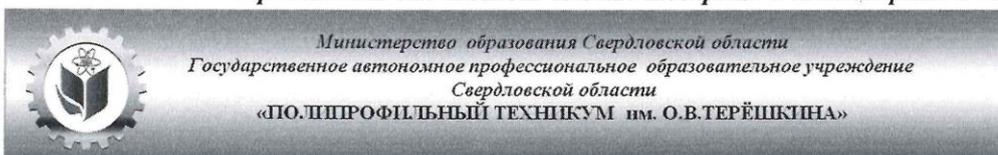


**Приложение 6.19 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



**РАССМОТРЕНО НА МК:**  
Протокол № 7 от 26.06.2025 г.  
Председатель МК И.В. Жердева /И.В. Жердева/



**СОГЛАСОВАНО:**  
Зам. директора по УМР:  
И.Ю. Белова /И.Ю. Белова/  
"12" августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВЧ.03 ТЕХНОЛОГИИ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. 03.07.2024) (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Примерной образовательной программы;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

ОРГАНИЗАЦИЯ - ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

Разработчик: Макух Елена Викторовна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ВЧ.04 ОФОРМЛЕНИЕ И ДЕКОРИРОВАНИЕ СЛОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ И ТОРТОВ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке)

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Оформление и техника декорирования сложных десертов и тортов», принадлежит к вариативной части по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01- 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать эффективные методы организации бережливого производства;</li> <li>– организовывать рабочее пространство, обеспечивающее безопасное и эффективное выполнение работ, использовать систему 5S;</li> <li>– выявить недостатки традиционного подхода, использовать понятия бережливого производства;</li> <li>– эффективно использовать рабочее время;</li> <li>– использовать интеллектуальное и бережливое мышление в учебной и трудовой деятельности;</li> <li>– относиться к изменениям позитивно, настроиться на изменения, преодолевать внутреннее сопротивление;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– в чем преимущество бережливого производства;</li> <li>– история культуры бережливого производства;</li> <li>– виды потерь;</li> <li>– инструменты бережливого производства;</li> <li>– особенности становления производственной системы toyota, путь -внедрения основных принципов бережливого производства;</li> <li>– особенности принципов и идеалов бережливого производства;</li> <li>– виды потерь и причины их образования;</li> <li>– способы и методы производственного анализа проблем в системе бережливого производства;</li> <li>– что представляет собой стандартизированная работа;</li> <li>– сущность каждого этапа 5S, как данная система работает</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– описывать поток создания ценности;</li> <li>– выявить потери в производственном процессе, анализировать причины возникновения и их искоренять;</li> <li>– пользоваться инструментами выявления и решения поставленных проблем;</li> <li>– правильно и эффективно организовать свое рабочее место, используя принципы визуального контроля;</li> <li>– обнаружить муда в любой деятельности, касающейся профессиональной деятельности;</li> <li>– работать по-новому, настроиться на нововведения</li> </ul>	<p>на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности применения принципов бережливого производства в непроизводственных сферах;</li> <li>–преимущества нововведений.</li> </ul>
--	--	--

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	64
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	34
практические занятия	28
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного Зачета(тест)</b>	2

## 1.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
<b>Раздел 1 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация</b>				
<b>Тема 1.1 Основные понятия и методология бережливого производства</b>	<b>Содержание учебного материала Урок 1-1-8</b>			
	-Цели, задачи учебной дисциплины «Технологии бережливого производства». -Предпосылки формирования концепции бережливого производства. -Принципы и концепция системы бережливого производства. -Идеи бережливого производства в условиях современного рынка.	2	8	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01- 09
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	Работа с основными информационными источниками. Основные принципы БП в профессиональной деятельности (области применения и конкурентные преимущества использования)			
<b>Тема 1.2 Бережливый проект. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность</b>	<b>Содержание учебного материала Урок 1-9-16</b>			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01- 09
	Поток создания ценности. Принципы картирования процесса. Цели применения карт потоков. Виды картирования. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого состояния потока создания ценности. Карта идеального состояния потока создания ценности. Карта текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании.	3	8	
	<b>Практическая работа Урок 1-17-24</b>			
	Разработка анкеты для оценки ценности результата деятельности (услуги/продукта) глазами заказчика		3	8
<b>Тема 1.3 Методы</b>	<b>Содержание учебного материала Урок 1-25-30</b>			

<b>решения проблем</b>	Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем: <ul style="list-style-type: none"> <li>• фиксация проблемы;</li> <li>• детализация проблемы;</li> <li>• определение отклонения;</li> <li>• изучение причины возникновения проблемы;</li> <li>• разработка корректирующих мероприятий;</li> <li>• реализация корректирующих мероприятий;</li> <li>• проверка результата;</li> <li>• стандартизация.</li> </ul>	3	<b>6</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01- 09
	<b>Практическое занятие Урок 1-31-38</b>			
	- Стандартизация действий сотрудников организации общественного питания. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.		<b>8</b>	
<b>Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности</b>				ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01- 09
	<b>Содержание учебного материала Урок 1-39-44</b>			
<b>Тема 2.1 Инструменты бережливого производства</b>	Инструменты БП: области применения. -Кайдзен (непрерывное улучшение). -«Пять «S» (система рационализации рабочего места). Стандартизированная работа. -Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM. Методика быстрой переналадки SMED. -Встроенное качество. -Канбан, поток единичных изделий.	3	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие Урок 1-45, 46</b>			
	Описание системы «Пять «S» в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью.	3	2	
<b>Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства</b>	<b>Содержание учебного материала Урок 1-47-52</b>			
	Модель внедрения бережливого производства. Ключевые показатели эффективности работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов бережливого производства.	3	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа Урок 1-53-62</b>			
	-Определение целей и способов их достижения. Подготовка	3	<b>10</b>	

вариантов решения с использованием методов бережливого производства -Деловая игра «Фабрика процессов»			
<b>Промежуточная аттестация Дифференцированный зачёт (тест) Урок 63,64</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины проводится в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование кабинета: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, бланки, карты, наглядные пособия.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО "ПТ им. О.В.Терёшкина" имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

#### Основные печатные издания

1. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — Санкт-Петербург: Лань, 2025.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки	Код ПК, ОК
-Историю, принципы и концепцию бережливого производства; -Основы картирования потока создания ценностей; -методы выявления, анализа и решения проблем производства; -инструменты бережливого производства; -принципы организации взаимодействия в цепочке процесса; -виды потерь и методы их устранения; -современные технологии повышения эффективности -технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений; -систему подачи предложений -осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; -моделировать производственный процесс	-демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; -формулирует основные понятия бережливого производства; -поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности -описывает основные подходы к картированию потока создания ценности -владеет основными понятиями для картирования процесса -демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери -владеет основными методами выявления и анализа проблем -формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем -демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства и областях его применения;	Тестирование. Устный опрос. Практические занятия. Промежуточная аттестация: Диф.зачет/тест	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01- 09

<p>и строить карту потока создания ценностей; -применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах -применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие; -применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой</p>	<p>-оперирует знаниями при выборе инструментов для решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков -демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса -описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса -демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения -демонстрирует системные знания и ключевые показатели эффективности бережливого производства</p>		
--	---	--	--

**Используется традиционная пятибалльная оценка знаний в процессе изучения учебной дисциплины.**

#### **Критерии оценки устного ответа**

**«5» (отлично):** студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

**«4» (хорошо):** студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

**«3» (удовлетворительно):** студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает недостаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

**«2» (неудовлетворительно):** студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

#### **Критерии оценки практических (лабораторных) работ**

**«5» (отлично):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

**«4» (хорошо):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«3» (удовлетворительно):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«2» (не зачтено):** студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопрос

**Тест оценивается следующим образом:**

**Оценка «5»** – 86-100% правильных ответов на вопросы;

**Оценка «4»** – 71-85% правильных ответов на вопросы;

**Оценка «3»** – 51-70% правильных ответов на вопросы;

**Оценка «2»** – 0-50% правильных ответов на вопрос