

**БИЗНЕС-ИНКУБАТОР
САХАЛИНСКОГО ФОНДА РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

**ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ
СЕМИНАР - ПРАКТИКУМ**

ТЕМА : «Технологии бережливого производства в кулинарном цехе»

Преподаватель: А.Ю. Костенко

Форма обучения
Очная

Южно-Сахалинск
2019

Технологии бережливого производства в кулинарном цехе 2019г. и перспективами развития на 2020г / Программа обучения предпринимателей. Составители: А.Ю. Костенко, к.э.н. Ким Ен Сун. Бизнес-инкубатор Сахалинского фонда развития предпринимательства. 2019 г. – с.

Лист согласования

Составители: А.Ю. Костенко, к.э.н. Ким Ен Сун

Программа обучения согласована

«18» октября 2019 г.

Директор Сахалинского
Фонда развития предпринимательства



Л.Я.Черняго

Содержание

1	Цели и задачи обучения	4
2	Перечень планируемых результатов обучения	4
3	Объем модуля обучения и виды учебной работы	6
4	Содержание тем модуля обучения	6
5	Формы текущего контроля	11
6	Образовательные технологии	11
7	Учебно – методическое обеспечение обучения	12

1. Цель и задачи обучения

Целью обучения предпринимателей по теме «**Технологии бережливого производства в кулинарном цехе**» для начинающих предпринимателей является формирование у слушателей знаний и умений по внедрению технологий бережливого производства в кулинарном цехе.

Для достижения данной цели необходимо решить следующие задачи:

- Сформировать у слушателей навыки по составлению технологических схем
- Сформировать у слушателей навыков по составлению технологических графиков
- Сформировать у слушателей навыков по составлению калькуляционных карт
- Сформировать у слушателей навыков по зонированию площади размещения производства с учетом требований безопасности и снижения трудоемкости операций
- Формирование знаний по регламентации организации производства
- Формирование знаний по новым правилам организации рабочего места по функциональным зонам
- Формирование знаний по организации документооборота обеспечения производства

2. Перечень планируемых результатов обучения:

Процесс проведения семинара – практикума направлен на формирование следующих компетенций:

Общекультурные компетенции:

- 1) Развитие общекультурных компетенций по использованию основ экономических знаний в сфере планирования предпринимательской деятельности

- 2) Развитие общекультурных компетенций по соблюдению предпринимательской этики и ответственности в соответствии с законодательством РФ

Общепрофессиональные компетенции:

- 1) Освоение общепрофессиональных компетенций при принятии решений в управлении проектной деятельности
- 2) Развитие профессиональной компетенции оценки экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности
- 3) Составление (оформление) распорядительных, контрольных и расчетных документов
- 4) Знание нормативно-правовой базы, обеспечивающей соблюдение санитарно-гигиенических норм, норм безопасности, учета и сертификации производства и продукции.

По итогам изучения модуля слушатель должен

Знать:

- Основы процессного управления в производстве
- Требования по соблюдению санитарно – гигиенических норм
- Требования по безопасности и охране труда
- Методики составления технологических схем, зонирования, технологических карт, калькуляционных карт
- Методику управленческого учета

Уметь:

- Составлять производственные бизнес-процессы
- Анализировать качество и эффективность процессов производства
- Оформлять последовательность и параметры производственных процессов
- Оформлять распорядительные, отчетные и сопроводительные документы

- Составлять технологические схемы, зонирование, технологические карты, калькуляционные карты
- Соблюдать требования санитарно-гигиенических норм, безопасности и эффективности управления при зонировании помещения и проектировании функциональных норм

Владеть:

- Навыками работы с данными управленческого учета при составлении калькуляционных карт и проектировании технологических карт

3. Объем модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Период обучения слушателей, часы
Общая трудоемкость модуля	
Аудиторные занятия:	10
Семинар	6
Практикум	4

4. Содержание тем модуля обучения

№ п/п	Тема модуля	Всего, часы	Семинар, часы	Практикум, часы
1	Тема 1. Регламентация требований к помещениям	1	1	0
2	Тема 2. Организация производственных процессов и обеспечивающего документооборота в кулинарном цеху	2	2	0
3	Тема 3. Технологическое проектирование	1	1	0
4	Тема 4. Ресурсная обеспеченность технологических процессов	1	1	0
5	Практикум 1: Зонирование и проектирование расположения рабочих мест	1	0	1

6	Тема 5. Управление расходами при внедрении принципов бережливого производства	2	2	0
7	Практикум 2: Составление технологических и калькуляционных карт	1	0	1
8	Тема 6. Использование технологических и калькуляционных карт при сертификации продукции	2	0	2
	Итого	10	6	4

Содержание тем:

Тема 1. Регламентация требований к помещениям

Назначение здания (жилой дом, ТРЦ, отдельно стоящее здание). Назначение помещения (свободное, торговое, общепит, пекарня и тп). Площадь помещения, разрешенная электрическая мощность, высота потолка, наличие канализации, количество центральных и служебных входов, проходимость.

Тема 2. Организация производственных процессов и обеспечивающего документооборота в кулинарном цеху

Ключевые производственные процессы в кулинарном цеху: их назначение и результаты. Что такое эффективный производственный процесс? Качество и затраты – характеристики производственного процесса. Синхронные и параллельные производственные процессы. Сущность и назначение документооборота в организации производственных процессов. Характеристика основных документов по стандартизации производственных процессов :

1. Технологическая инструкция по производству продукции, рецептуры (распорядительный документ)
2. План расстановки оборудования (распорядительный документ)
3. Программа производственного контроля (контрольный документ)

Характеристика прочих обеспечивающих документов:

1. Приказы: Приказ о назначении ответственного за гигиеническую подготовку; Приказ о назначении ответственного за соблюдение программы производственного контроля; Приказ о назначении санитарных дней .
2. Договоры: Договор на проведение дератизации и дезинсекции; Договор на очистку вентиляционных систем; Договор на вывоз твердых бытовых и пищевых отходов; Договор на утилизацию люминесцентных ламп; Договор на химчистку спец. одежды сотрудников

Журналы

1. Журнал проверок юридического лица
 2. Журнал учета прохождения медицинских осмотров
 3. Журнал инструктажа по санитарной гигиене и технике безопасности
 4. Журнал учета гнойничковых заболеваний
 5. Журнал контроля поступающего сырья
 6. Журнал учета и расходования дезинфицирующих и моющих средств
 7. Журнал проведения генеральных уборок
 8. Журнал контроля температуры и влажности
 9. Журнал контроля металлопримесей
 10. Технологические журналы
 11. Журнал учета аварийных ситуаций и ремонтных работ
- Контрольные документы:
1. Медицинские книжки для работников
 2. Документы на сырье, упаковку, оборудование, инструменты и т.д., подтверждающие их безопасность (декларации, сертификаты)
- Документы по пожарной безопасности :
1. Журнал проведения испытаний и перезарядки огнетушителей

2. Журнал учета противопожарных инструктажей
3. Журнал учета огнетушителей
4. Журнал контроля состояния первичных средств пожаротушения
5. Инструкция о мерах пожарной безопасности и действиях при пожаре
6. Инструкция о закрытии производственных и вспомогательных помещений после окончания работы
7. Порядок действий сотрудников в случае возникновения пожара или загорания
8. План эвакуации
9. Приказ о действии работников при обнаружении пожара
10. Приказ о пожарной безопасности
11. Приказ о порядке обеспечения пожарной безопасности на территории, в зданиях, сооружениях и помещениях предприятия
12. Приказ о назначении ответственного лица за проведение пожароопасных работ
13. Приказ о назначении ответственного лица за сохранность и готовность к действию первичных средств пожаротушения и пожарного инвентаря
14. Приказ о порядке обесточивания электрооборудования в случае пожара и по окончании рабочего дня
15. Приказ о назначении ответственного за электробезопасность

Документы по охране труда:

1. Инструкции по охране труда (разрабатываются отдельно для каждого сотрудника)
2. Журнал учета инструкции
3. Журнал выдачи инструкций
4. Журнал регистрации вводного инструктажа
5. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте
6. Журнал регистрации несчастных случаев на производстве

7. Приказ о назначении ответственного за охрану труда
8. Приказ об утверждении инструкций по охране труда
9. Программа обучения по охране труда

Тема 3. Технологическое проектирование

Инструменты описания процессов. Составление технологической схемы как потока создания ценности в ходе реализации процессов производства. Составление технологической карты. Зонирование, проектирование коммуникаций в помещениях и согласование с собственником, с надзорными органами и ресурсоснабжающими организациями

Тема 4. Ресурсная обеспеченность технологических процессов

Проектирование функциональных зон помещения в зависимости от назначения. Классификация помещений (производственные, административные, санитарно-гигиенические, торговый зал). Необходимые коммуникации, оборудование, инвентарь, посуда, сырье: месторасположение, соблюдения принципов бережливого производства.

Практикум 1: Зонирование и проектирование расположения рабочих мест

Составление проекта размещения зон производства и рабочих мест в соответствии с требованиями поточности и бережливого производства.

Тема 5. Управление расходами при внедрении принципов бережливого производства

Монетарная оценка параметров производственных процессов. Оценка эффективности производственных процессов. Оценка рисков как факторов роста производственных расходов. Типовые расходы: аренда помещения; коммунальные расходы; расходы на сырье и упаковочный материал; расходы на оплату услуг сторонних организаций; расходы по краткосрочным кредитам; расходы по списанию просроченного сырья и нереализованной продукции; расходы на оплату труда и страховые взносы по оплате труда. Расчет нормативов расходов по данным управленческого учета и отражение их в

технологических картах. Формирование нормативов расходов для включения в калькуляционные карты.

Практикум 2: Составление технологических и калькуляционных карт

Составление технологической карты производства кондитерских изделий, калькуляционных карт по данным управленческого учета.

Тема 6. Использование технологических и калькуляционных карт при сертификации продукции

Когда нужно сертифицировать продукцию? Процедуры сертификации. Перечень документов для сертификации продукции. Назначение документов для сертификации. Значение технологических и калькуляционных карт при сертификации продукции.

5.Формы текущего контроля

Дискуссии, практические занятия по зонированию, составление технологических и калькуляционных карт.

6.Образовательные технологии

Использование образовательных технологий в процессе обучения происходит в основном, при проведении семинарских, практических занятий со слушателями. В частности, используются: мультимедийные средства визуализации процессов, дискуссия, решение целевых задач.

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой слушатели высказывают свое мнение о проблеме, заданной преподавателем.

Решение практических и расчетных задач применительно к реальным условиям ведения бизнеса позволяет развить способности анализа, планирования и решения задач бережливого производства .

7. Учебно – методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Литература:

1. ГОСТ 50763-95 КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ.
2. ГОСТ Р 5 0764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу.
4. ГОСТ-Р-50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
5. Приказ МВД РФ от 14 декабря 1993 г Правила пожарной безопасности.
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. СП 2.3.6.1079-01 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ.
8. ФЗ №184 от 27.12.02г. О техническом регулировании
9. ФЗ №2300-1 от 07.02.92г. О защите прав потребителей
10. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья