

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Анадырь
2026

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Балахонова Е.Г., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 6 от «13» января 2026 г.

Утвержден Приказом № 01-10/36 от 29.01.2026 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

Раздел 1 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация

Тема 1.1 Основные понятия и методология бережливого производства

1. Что такое «бережливое производство»? Сформулируйте основную цель БП.
2. Назовите не менее трёх ключевых преимуществ внедрения бережливого производства.
3. Перечислите известные вам российские компании, внедряющие принципы БП.
4. Что такое «фабрика процессов» и для чего она используется?
5. Чем бережливое производство отличается от традиционного подхода к организации труда?

Тема 1.2 Принципы и концепция системы БП. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность

6. Дайте определение понятию «поток создания ценности» (ПСС).
7. Чем отличается карта текущего состояния от карты целевого состояния?
8. Что такое «действия, добавляющие ценность» с точки зрения клиента? Приведите пример на примере работы повара.
9. Перечислите основные этапы проведения картирования.
10. Для чего используется анкета оценки ценности результата «глазами заказчика»?

Тема 1.3 Методы решения проблем

11. Что такое «проблемно-ориентированное мышление»?
12. Перечислите виды потерь по системе 3М (муда, мура, мури). Дайте краткую характеристику.
13. Для чего используется диаграмма Исикавы (причинно-следственная диаграмма)?
14. В чём отличие «дерева проблем» от «дерева целей»?
15. Назовите не менее 5 видов потерь (из классических 7+1) и приведите пример каждого на кухне ресторана.

Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности

Тема 2.1 Методы и инструменты бережливого производства

16. Опишите систему 5S. Назовите каждый шаг и поясните его суть.

17. Что такое SMED (быстрая переналадка)? Где на пищевом производстве это может применяться?

18. Для чего нужен метод Рока-уоке (защита от ошибок)? Приведите пример.

19. Что такое стандартизированная работа и зачем она нужна?

20. Как работает система «канбан» (точно в срок)?

Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства

21. Назовите типичные ошибки при внедрении бережливого производства.

22. Что такое KPI (ключевые показатели эффективности) в бережливой организации?

23. Какие элементы включает производственная культура на рабочем месте?

24. Как провести диагностику скрытых потерь на пищевом производстве?

Тема 2.3 Технологии лидерства, вовлечения и мотивации персонала

25. Чем «лидер» в бережливом производстве отличается от обычного руководителя?

26. Как организовать систему подачи предложений по улучшению от персонала?

27. Назовите не менее трёх способов мотивации сотрудников к участию в кайдзен.

28. Почему обучение персонала является критическим фактором успеха БП?

Итоговые вопросы и задания

1. Дайте определение бережливого производства. Сформулируйте его главную цель и ключевую идею.

2. Назовите не менее 5 видов потерь (по классификации бережливого производства). Для каждого вида приведите пример из работы повара или кондитера.

3. Что такое поток создания ценности (ПСС)? Чем отличаются карты текущего, целевого и идеального состояния потока?

4. Опишите систему 5S. Перечислите все 5 шагов в правильной последовательности и кратко поясните суть каждого.

5. Что такое «фабрика процессов»? Как она используется для обучения основам бережливого производства?

6. Назовите не менее трёх российских компаний (из примеров в программе), внедряющих бережливое производство. Приведите по одному известному вам примеру внедрения.

7. Что такое диаграмма Исикавы (причинно-следственная диаграмма)? Для решения каких задач она применяется? Начертите её общую схему.

8. Какие действия называются «добавляющими ценность» с точки зрения заказчика (гостя)? Приведите 3 примера из процесса приготовления блюда.

9. Что такое метод SMED (быстрая переналадка)? Где на кухне ресторана или в кондитерском цехе может применяться этот инструмент?

10. Опишите систему «канбан» (точно в срок). Как она помогает сократить запасы продуктов и избежать перепроизводства?

11. Что такое стандартизированная работа? Почему она является основой бережливого производства? Приведите пример стандарта для мытья кухонной посуды.

12. Назовите типичные ошибки при внедрении бережливого производства. Какие из них наиболее часто встречаются на пищевых производствах?

13. Чем «лидер» в бережливом производстве отличается от традиционного руководителя? Назовите не менее трёх отличий.

14. Как организовать систему подачи предложений по улучшению (кайдзен-предложений) на предприятии питания? Опишите краткий алгоритм (4–5 шагов).

15. Что такое «пирамида проблем», «дерево проблем» и «дерево целей»? Для чего используются эти инструменты?

16. Назовите ключевые показатели эффективности (KPI) бережливого производства. Какие KPI можно ввести на кухне?

17. Что такое «всеобщее обслуживание оборудования» (TPM)? Как этот инструмент применим к холодильному оборудованию, весоизмерительным приборам, кухонным ножам?

18. Опишите метод «4W+2H» для декомпозиции проблемы. Раскройте, что обозначает каждая буква/символ.

19. Какие способы мотивации персонала (материальные и нематериальные) наиболее эффективны для вовлечения поваров в бережливые улучшения? Назовите не менее 3.

20. Что такое «производственная культура» в концепции бережливого производства? Какие элементы она включает?

21. Опишите порядок действий при проведении текущей уборки рабочего места повара с позиции бережливого производства. Чем она отличается от «просто уборки»?

22. Что такое «диаграмма Парето» и «диаграмма перемещений»? Для решения каких задач они применяются в бережливом производстве?

23. Как принципы бережливого производства помогают соблюдать требования ХАССП (системы анализа опасных факторов)? Приведите 2–3 примера связи.

24. Разработайте (устно опишите) паспорт учебного бережливого проекта на тему: «Сокращение времени поиска инвентаря и посуды на рабочем месте повара».