

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

**Базовая кафедра высшей школы
ресторанного менеджмента
(ВШРМ_ИГ)**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

**Базовая кафедра высшей школы
ресторанного менеджмента
(ВШРМ_ИГ)**

наименование кафедры

С.В. Здрестова-Захаренкова

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
УПРАВЛЕНИЕ ОПЕРАЦИЯМИ
(MANAGEMENT OF OPERATIONS)
ИНСТРУМЕНТЫ БЕРЕЖЛИВОГО
ПРОИЗВОДСТВА**

Дисциплина **Б1.В.07.03 УПРАВЛЕНИЕ ОПЕРАЦИЯМИ
(MANAGEMENT OF OPERATIONS)
Инструменты бережливого производства**

Направление подготовки / **38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки
специальность **38.03.02.16 "Высшая школа ресторанного
менеджмента"****

Направленность
(профиль)

Форма обучения

очная

Год набора

2019

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.16

"Высшая школа ресторанного менеджмента"

очная форма обучения

год набора 2019

Программу
составили

канд.экон.наук, доцент, С.В. Здрестова-Захаренкова

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

формирование у будущих бакалавров менеджмента системы знаний и навыков в области теории и практики бережливого производства с последующим их применением в сфере профессиональных интересов, понимания необходимости координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений, способности разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты бережливого производства, направленные на повышение эффективности работы

1.2 Задачи изучения дисциплины

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК-13: умение моделировать бизнес-процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций
--

СПК-5: владением актуальных концепций проектирования, архитектуры и дизайна, необходимых для открытия и развития ресторанного бизнеса с учетом современного технического оснащения, а также способностью разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты управления, направленные на повышение эффективности работы

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		7
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	1 (36)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	КПСЦ - карты потока создания ценности	2	2	0	10	
2	Поток вытягивание +	2	2	0	10	
3	Поток U - образные ячейки, L - образные ячейки	2	2	0	10	
4	Карта стандартизированной работы	2	2	0	8	
5	«Kanban»	2	2	0	8	
6	Быстрая переналадка. Уход за оборудованием	2	2	0	8	
7	Параметры процесса - время такта, время цикла	2	2	0	8	
8	Балансировка операций	4	4	0	10	
Всего		18	18	0	72	

3.2 Занятия лекционного типа

№	№ раздела	Наименование занятий	Объем в акад. часах
---	-----------	----------------------	---------------------

п/п	дисциплины		Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	КПСЦ - карты потока создания ценности	2	0	0
2	2	Поток + вытягивание	2	1	0
3	3	Поток U - образные ячейки, L - образные ячейки	2	1	0
4	4	Карта стандартизированной работы	2	1	0
5	5	«Kanban»	2	2	0
6	6	Быстрая переналадка. Уход за оборудованием	2	1	0
7	7	Параметры процесса - время такта, время цикла	2	1	0
8	8	Балансировка операций	4	1	0
Всего			18	8	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	КПСЦ - карты потока создания ценности	2	0	0
2	2	Поток + вытягивание	2	2	0
3	3	Поток U - образные ячейки, L - образные ячейки	2	1	0
4	4	Карта стандартизированной работы	2	1	0
5	5	«Kanban»	2	2	0
6	6	Быстрая переналадка. Уход за оборудованием	2	1	0
7	7	Параметры процесса - время такта, время цикла	2	1	0
8	8	Балансировка операций	4	2	0
Всего			18	10	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)