

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе среднего общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ВД.02 Основы бережливого производства

Красноярск, 2026 г.

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.2 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.3 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ВД.02 Основы бережливого производства в пищевом производстве адаптированной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ВД.02 Основы бережливого производства в пищевом производстве.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Теоретико-методологические основы бережливого производства	Тест по теме: «Теоретико-методологические основы бережливого производства»	Экзамен
Раздел 2. Понятия ценности и потерь в бережливом производстве	Тест по теме: «Понятия ценности и потерь в бережливом производстве»	
Раздел 3. Типы организации производства		
Раздел 4. Система организации рабочего места 5С		
Раздел 5. Инструмент решения проблем – отчёт АЗ	Задание по теме: «Инструмент решения проблем – отчёт АЗ»	

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ВД.02 Основы бережливого производства в пищевом производстве осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	умение выражать свои мысли, грамотно аргументировать свою позицию; точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени;

		организовать и использовать деятельность, применяя методы и способы решения профессиональных задач
ОК.2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	способность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии
ОК.4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	правильность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, брать на себя ответственность за работу команды; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей на по профессиональной тематике
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	использование знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и БАД для соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: знания	Показатели оценки результата
Умения	

оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	демонстрация умений и знаний в оценивание наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления	приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	соответствие выбранных методов применения в оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	способность к рефлексии в собственной деятельности во время применения регламентов, стандартов и нормативно-технических документаций, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	демонстрация умений и знаний в правилах соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	владение навыками при принятии регламентов стандартов и нормативно-технических документаций, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	демонстрация умений соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	способность проявить интерес к соблюдению санитарно гигиенических требований и требований охраны труда и пожарной безопасности
	соответствие выбранных методов применения регламентов, стандартов и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
Знания	
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	точность в использовании Закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	демонстрация умений и знаний в требованиях к качеству, безопасности пищевых продуктов, сроков и условий хранения, признаков и органолептических методов определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков,

	кулинарных изделий, а также кондитерской и шоколадной продукции
способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	демонстрация знаний технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий в основных способах сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий	использование специфики производственной деятельности организации, технологических процессов и режимов производства блюд, напитков и кулинарных изделий
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	демонстрация умений и знаний, правил соблюдения требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству	соответствие выбранных методов минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля	
Текущий контроль	Раздел 1. Теоретико-методологические основы бережливого производства	Тест по теме: «Теоретико-методологические основы бережливого производства»	
	Раздел 2. Понятия ценности и потерь в бережливом производстве	Тест по теме: «Понятия ценности и потерь в бережливом производстве»	
	Раздел 3. Типы организации производства		
	Раздел 4. Система организации рабочего места 5С		
	Раздел 5. Инструмент решения проблем – отчёт А3	Задание по теме: «Инструмент решения проблем – отчёт А3»	
Промежуточная аттестация			Экзамен в форме устного ответа

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ВД.02 Основы бережливого производства в пищевом производстве

Тест по теме: «Теоретико-методологические основы бережливого производства»

1. Расставьте производственные системы по мере их появления, напишите цифры в соответствующем порядке:

1. Ремесленное производство
2. TPS
3. Массовое производство

2. Генри Форд ввёл высокую заработную плату на своём заводе - за час 5\$, чтобы:

- ☐ Обеспечить приток рабочих со всей страны и отобрать лучших
- ☐ Обеспечить возможность покупки автомобиля каждым рабочим, тем самым создать огромный рынок для своих автомобилей
- ☐ Устранить конкурентов на рынке и стать единственной фирмой-монополистом ввиду забастовок рабочих и требований профсоюзов об увеличении заработных плат на других предприятиях и в других отраслях

3. Процессные деревни это?

- ☐ группировка работ по видам деятельности, а не в последовательности, в которой идет проектирование или изготовление продукции
- ☐ группировка работ по масштабам операций по созданию элементов продукции, а не в последовательности, в которой идет ее проектирование или изготовление
- ☐ группировка работ в последовательности, в которой идет проектирование или изготовление продукции, а не по видам деятельности
- ☐ группировка работ по времени (длительности), которое занимает изготовление элемента продукции, а не по последовательности ее создания

4. Что такое TPS?

- ☐ Toyota production system – производственная система Тойоты
- ☐ Toyota product system – Система товаров и изделий Тайоты
- ☐ Toyota production science – Научная школа производства Тайоты
- ☐ Toyota pattern system – Система шаблонов Тайоты

5. Как переводится Lean?

- ☐ Пустой
- ☐ Сухой, тощий
- ☐ Невыгодный, низкооплачиваемый

6. Бережливое производство это?

- ☐ Воздействие на все виды деятельности, связанные с преднамеренным преобразованием материалов, информации или покупателей

☐ Методология управления, основанная на непрерывном совершенствовании и постоянном устранении потерь

☐ Способ сокращения затрат предприятия за счёт устранения только неквалифицированного персонала

7. Отец производственной системы Тойота

☐ Сакит Тоёда

☐ Тайити Оно

☐ Масааки Имаи

☐ Сигео Синго

Тест по теме: «Понятия ценности и потерь в бережливом производстве»

1. Весь процесс выполнения какой-либо работы можно разделить на операции

☐ Потери

☐ Создающие ценность

☐ Создающие ценность, но не являющиеся необходимыми

☐ Являющиеся необходимыми, но не создающие ценность

2. Прочитайте перечень действий, которые совершает повар при приготовлении салата «Цезарь», и выберите только те операции, которые создают ценность

☐ Выложить листья салата в соус в тарелку

☐ Убрать пятна от соуса с краёв тарелки салфеткой

☐ Поставить тарелку на весы

☐ Посыпать салат сыром

☐ Выложить горячее куриное филе тарелку к салатному миксу

☐ Дойти до холодильника с ингредиентами

☐ Дойти до микроволновки, чтобы разогреть куриное филе

☐ Смешать горчичный соус с листьями салата

☐ Добавить в тарелку помидоры черри и сухарики

☐ Повторно нажать на кнопку вызова официанта, чтобы он отнес салат гостю

3. В переводе на японский язык «непрерывное совершенствование» это

☐ Гемба

☐ Муда

☐ Кайдзен

☐ Хейдзунка

4. Ценность – это

☐ Действия, за которые готов платить клиент, т.к. они связаны с непосредственным созданием нужных ему свойств для товара/услуги

☐ Действия, которые являются необходимыми при производстве товаров/услуг, но не связаны с непосредственным процессом их создания

☐ Все действия, которые совершают работники в процессе создания товара/услуги, начиная от закупа сырья и заканчивая транспортировкой товара потребителю

5. Распишите процесс ремонта Вашей комнаты, начиная от выбора дизайна и заканчивая уборкой строительной пыли после ремонта (напишите минимум 7 действий), и определите, к какому типу относится каждая операция (ценность/необходимость/потери).

6. Деятельность, которая потребляет ресурсы и время, но не создает ценности на японском называется

☐ Йода

☐ Муда

☐ Гембуцу

☐ Андон

7. Заполнение похожих отчетов вручную и предварительные сверки их результатов в офисе являются примером такого вида потерь, как

☐ Лишняя (неправильная) обработка

☐ Дефекты

☐ Нереализованный потенциал сотрудников

8. Почему перепроизводство является главным (наиболее проблемным) видом потерь?

☐ Является самой неочевидной категорией потерь на производстве

☐ Перепроизводство порождает другие виды потерь

☐ Все ответы верны

☐ На его устранение требуется гораздо больше времени, чем на работу с другими видами потерь

9. Какой вид потерь характеризуется сложностью идентификации?

☐ Дефекты

☐ Избыток запасов

☐ Лишняя (неправильная) обработка

☐ Лишняя транспортировка

☐ Ожидания

10. Кто является автором упражнения «Стояние в кругу»?

☐ Сигео Синго

☐ Тайити Оно

- ☐ Джеймс Вумек
- ☐ Киитиро Тоёда

11. В чем заключается главный эффект упражнения?

- ☐ Выявление «узких» мест, тормозящих процесс
- ☐ Поиск ошибок у сотрудников для дальнейшего управленческого воздействия
- ☐ Стажировка новых кадров и перенятие опыта рабочих

12. С какой позиции сотрудник должен наблюдать за производственным процессом при выполнении данного упражнения?

- ☐ Так, чтобы видеть весь производственный процесс с одной точки
- ☐ С той позиции, которая кажется максимально комфортной для наблюдающего
- ☐ С любой позиции, чтобы не мешать работникам производственной линии
- ☐ За рабочим столом руководителя

13. Чем вызвана сложность сокращения потерь при досрочном знании операции, за которой осуществлялось наблюдение?

- ☐ Все варианты верны
- ☐ Наблюдающий будет искать разумное объяснение всем процессам, что приведет его к мысли о невозможности изменить ситуацию в лучшую сторону
- ☐ Наблюдающий не будет пытаться вникнуть в производственный процесс, так как будет убежден, что знает его в идеале
- ☐ Наблюдающий может быть не заинтересован в улучшении операции, так как старый способ будет для него привычнее и удобнее

Тест по теме: «Инструмент решения проблем – отчёт А3»

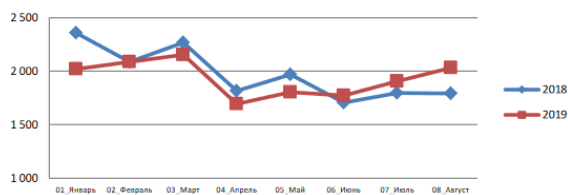
По представленному отчету – А3 распишите шаги оформления предложения в данном формате А3; опишите достоинства и недостатки, определите узкие места и предложите мероприятия для их устранения

Проблема

01 Январь	-17%
02 Февраль	0%
03 Март	-5%
04 Апрель	-7%
05 Май	-9%
06 Июнь	4%
07 Июль	6%
08 Август	12%

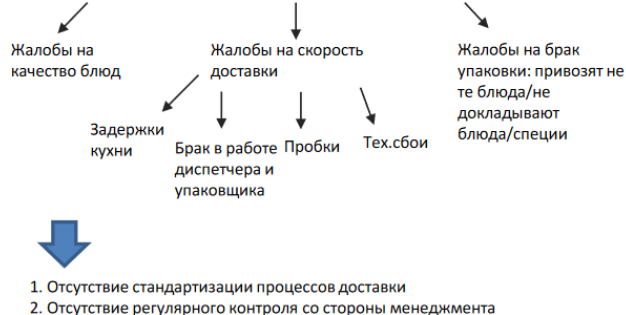
Падение количества заказов у доставки Якитории, снижение прибыли

Кол-во заказов, доставка Якитории 2018/2019



Причины

Падение количества заказов у доставки Якитории



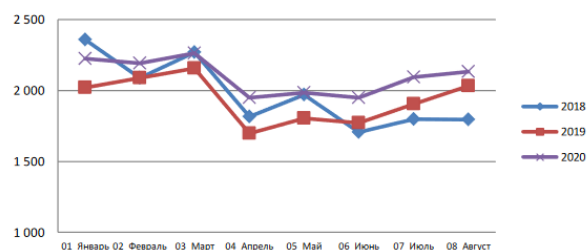
Планируемые мероприятия

Мероприятия	Дата
1. Провести наблюдение и анализ работы диспетчера и упаковщика, выявить потери	10-17.10.19
2. Разработать стандарты работы упаковщика и диспетчера	15-22.10.19
3. Внедрить контроль управляющего за процессами доставки по новым стандартам	17-24.10
4. Протестировать и внедрить предложения по улучшению от сотрудников доставки	17-31.10.19
5. Провести наблюдение и анализ работы кухни с заказами доставки, выявить потери	16-23.10.19
6. Разработать стандарты по работе кухни с заказами доставки	23-30.10.19
7. Проанализировать и устранить причины регулярных тех.сбоев	30.10-6.11.19

Планируемый результат

Снизить кол-во брака кухни и диспетчера/упаковщика →
Улучшить кач-во доставки →
Увеличить кол-во довольных клиентов, которые будут возвращаться.
Ежемесячно +5-10% к результатам 2019

Кол-во заказов, доставка Якитории 2018/2019/2020



Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время в компьютерном классе
2. Максимальное время выполнения задания: устанавливается в каждом тесте автоматически

Критерии оценивания:

80–95 баллов – 5 «отлично».

64–79 баллов – 4 «хорошо».

48–63 баллов – 3 «удовлетворительно».

Экзамен в форме устного ответа

1 вариант

1. Почему необходимо изучать опыт производственной компании Toyota?
2. В чем заключаются особенности TPS и «Бережливого производства»?
3. Суть концепции «Бережливого производства».
4. Виды потерь, которые необходимо выявлять в производстве.
5. Потери и деятельность, добавляющая ценность.
6. Причины возникновения потерь от производства дефектной продукции и способы их устранения.
7. Назовите особенности массового и единичного производства.
8. Почему нельзя организовать поток единичных изделий на всех операциях?
9. Информация, наносимая на карточки «канбан».
10. Циркуляция карточек канбан.
11. Почему возникают пики и спады в работе? Как это сказывается на результатах работы?
12. Каким образом производится выравнивание производства по видам

продукции?

2 вариант

1. Кто является разработчиком TPS?
2. С чего начинается создание «Бережливого производства»?
3. Специалисты и ученые, работы которых послужили толчком для развития методов оптимизации производства.
4. Виды потерь, которые необходимо выявлять в производстве.
5. Причины возникновения потерь от перепроизводства и способы их устранения.
6. Причины возникновения потерь от излишней обработки и способы их устранения.
7. В чем трудности при производстве изделий партиями?
8. Что послужило толчком для идеи Тайити Оно организовать взаимодействие между цехами?
9. Функции системы «точно-вовремя».
10. Почему подстроиться к колебаниям спроса приводит к потерям?
11. В чем преимущества выровненного производства по сравнению с невыровненным?
12. Зачем нужна программа по наведению порядка в производстве?

3 вариант

1. Каким образом определить, какие действия добавляют ценность продукту, а какие – нет?
2. Какие семь видов потерь можно обнаружить в массовом производстве?
3. Причины успеха японских автопроизводителей на американском рынке.
4. Виды потерь, которые необходимо выявлять в производстве.
5. Причины возникновения потерь от излишней транспортировки и способы их устранения.
6. Причины возникновения потерь от ненужных перемещений и способы их устранения.
7. В чем заключаются выгоды от организации производственных процессов поточным методом?
8. Различие в схемах работы «обычного» предприятия и предприятия, использующего карточки «канбан».
9. Разновидности карточек «канбан» и особенности их функционирования.
10. Схема изготовления заказов в компании Toyota.
11. Каким образом производится выравнивание производства по количеству продукции?
12. Какие шаги по наведению порядка предполагает система 5 S?

4 вариант

1. Каким образом следует встраивать качество в процесс производства?
2. Основные этапы развития Lean Production.
3. Происхождение термина «Бережливое производство».
4. Виды потерь, которые необходимо выявлять в производстве.
5. Причины возникновения потерь от хранения запасов и способы их устранения.
6. Причины возникновения потерь от простоев и способы их устранения.
7. Почему накапливается незавершенное производство?
8. Правила канбан.
9. Как качество связано с поддержанием порядка?
10. С чего следует начинать программу по наведению порядка?
11. Почему система называется 5 S?
12. Почему поддержание порядка на в производстве является важным?

Критерии оценивания

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.