

## КАРТОЧКА ПРОЕКТА

«Оптимизация проведения практических занятий по кулинарии на уроках технологии»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Гимназия № 67»:

С.А.Новикова

01.06.2020

### 1. ВОВЛЕЧЕННЫЕ ЛИЦА И РАМКИ ПРОЕКТА

Заказчики процесса — администрация МАОУ «Гимназия 67», учитель технологии, обучающиеся.

Периметр проекта — кабинет технологии (№12), зона кулинарных работ.

Владелец процесса — директор МАОУ «Гимназия № 67» Новикова С.А.

Руководитель проекта — Заместитель директора Ташлыкова Е.В.

Команда проекта — учитель технологии Макарова Л.А.

### 2. ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА

Ключевой риск — затягивание времени подготовки к практическим работам по технологии, недостаток времени для завершения практических работ.

Проблемы:

1. Значительные затраты времени на подготовку оборудования и посуды для проведения практических работ.
2. Длительность возврата оборудования и посуды на место.
3. Отсутствие визуальных систем хранения
4. Отсутствие стандартизации процессов.

### 3. ЦЕЛИ И ПЛАНОВЫЙ ЭФФЕКТ

Наименование цели	Текущий показатель	Целевой показатель
Сокращение времени процесса подготовки оборудования и посуды для практических работ.	15 мин	5-7 мин
Повышение удовлетворенности обучающихся	60%	70%

### 4. КЛЮЧЕВЫЕ СОБЫТИЯ ПРОЕКТА

1. Старт проекта — с 1.12.18
2. Диагностика и определение целевого состояния — с 1.12.18 по 1.02.19
  - разработка карты текущего состояния — с 1.12.18 по 1.02.19
  - разработка карты целевого состояния — со 2.02.19 по 10.04.19
3. Внедрение улучшений — с 01.05.19 по 01.05.2020
  - совещание по защите подходов внедрения —
4. Закрепление результатов и закрытие проектов — с 01.05.20 по 01.06.20
  - завершающее совещание

Руководитель проекта

Е.В.Ташлыкова

## ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО ДОСТИЖЕНИЮ ЦЕЛЕВЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОЕКТА

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок реализации	Ожидаемый результат	Ответственный исполнитель
1.	Выявление морально устаревшего оборудования	01.12.18-16.04.19	Улучшение культуры и безопасности труда	Учитель технологии Макарова Л.А.
2.	Составление стандарта перечня оборудования для практических работ	05.05-31.05.19	Минимизация затрат времени на непродуктивные поиски	Учитель технологии Макарова Л.А.
3.	Составление стандарта хранения оборудования	15.09.19-15.10.19	Рационализация процессов, сокращение производственного цикла	Учитель технологии Макарова Л.А.
4.	Составление технологических карт для выполнения практических работ по кулинарии 5-7 классов	15.10.19-15.11.19	Минимизация затрат времени на непродуктивные поиски	Учитель технологии Макарова Л.А.
5.	Подготовка раздаточного материала.	20.11.19 – 10.01.2020	Минимизация затрат времени на непродуктивные поиски	Учитель технологии Макарова Л.А.
6.	Замена устаревшего оборудования	02.2020 – 05.2020	Улучшение культуры и безопасности труда	Учитель технологии Макарова Л.А., зам. директора по АХО Королев Д.Ю.

Информационная справка о реализованном проекте  
(заполняется по каждому завершенному проекту)

<b>Наименование образовательной организации</b>	МАОУ «Гимназия № 67»
<b>Название проекта</b>	«Оптимизация проведения практических занятий по кулинарии на уроках технологии»
<b>Целевые ориентиры</b>	Сокращение времени процесса подготовки оборудования и посуды для практических работ по кулинарии.
<b>Сроки реализации проекта</b>	С 01.12.18 по 01.06.20
<b>Основания реализации проекта (проблемы и риски)</b>	Ключевой риск — срыв сроков проведения практических работ. Проблемы: <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Значительные затраты времени на подготовку оборудования и посуды для проведения практических работ.</li> <li>6. Длительность возврата оборудования и посуды на место.</li> <li>7. Отсутствие визуальных систем хранения</li> <li>8. Отсутствие стандартизации процессов.</li> </ol>
<b>Мероприятия по достижению целевых показателей</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявление морально устаревшего оборудования</li> <li>2. Составление стандарта перечня оборудования для практических работ.</li> <li>3. Составление стандарта хранения оборудования.</li> <li>4. Составление технологических карт для выполнения практических работ по кулинарии.</li> <li>5. Подготовка раздаточного материала для групп.</li> <li>6. Замена устаревшего оборудования.</li> </ol>
<b>Результаты реализации проекта</b>	Сокращение времени процесса подготовки оборудования и посуды для практических работ по кулинарии.
<b>Проблемы, возникшие при реализации проекта и выбранные способы решения</b>	- задержка в поставке заказанного оборудования Решение проблемы: продление срока реализации проекта
<b>Финансовые затраты реализации проекта (при наличии)</b>	Значительная часть мебели зоны кулинарии была заменена для реализации проекта.
<b>Использованные инструменты бережливых технологий</b>	Стандартизация, картрирование, система 5-S
<b>Контактное лицо по проекту (должность, Ф.И.О., телефон)</b>	Макарова Л.А., учитель технологии гимназии 67, сот..89601713286 Ташлыкова Е.В., заместитель директора, 270-03-69

## Фотоотчет

о реализации проекта «Оптимизация проведения практических занятий по кулинарии на уроках технологии»

### До реализации проекта:



**После реализации проекта:**







