

Программа мероприятия

26 апреля 2016 г. РЦ «Глобус»

9.00 – 10.00	Сбор и регистрация участников
10.00 – 10.20	Приветственное слово организаторов
10.20 – 10.30	1 модуль - «Подготовительный» Знакомство с планом работы на день
10.30 – 10.50	2 модуль - «Основной» Знакомство с ведущими, участниками. Введение правил взаимодействия, озвучивание темы встречи, формата работы, определение личных целей. Работа в мини-группах — введение в тему «7 видов потерь». Цель: разогрев участников группы, знакомство друг с другом, погружение в тематику «Бережливого производства»
10.50 – 11.20	Тренировочный блок упражнений. Разворачивание работы фабрики «Вкусные стандарты». Выдача ролей, знакомство с правилами работы фабрики. Мастер-класс по созданию пирожных, инструктаж от организаторов. Выход пробной партии 120 штук. Дегустация пирожных. Цель: создание атмосферы исследования, знакомство с рецептурой и технологией приготовления пирожных, приобретение навыков работы в группе
11.20 – 12.20	Блок анализа. Подведение итогов, анализ результатов, обратная связь от «фабрикантов». Прием и разбор предложений по улучшению работы цеха, повышение эффективности. Бережливое производство: анализ процессов и устранение потерь, как построить работу так, чтобы выпустить план готовой продукции (720 - 1280 штук пирожных). Цель: создать условия для развития инициативности, способности видеть и исследовать «узкие места», проанализировать основные процессы, потери, разработать первые предложения по улучшению
12.20 – 13.20	Обед
13.20 – 14.20	Тренировочный блок упражнений. Упражнения на осознание 7 видов потерь в образах: брак, ожидание, перепроизводство, лишние движения, запасы, транспортировка, излишняя обработка
14.20 – 15.20	Основной блок упражнений. Практики бережливого производства на экспериментальной модели фабрика еды «Вкусные стандарты» - финальное командное задание. Самостоятельное разворачивание работы цехов фабрики в полном объеме согласно штатному расписанию. Выпуск плана: 720-1280 пирожных. Цель: тренировка согласованности совместных действий, направленных на достижение одной цели; тренировка умения договариваться в сложных ситуациях; внедрение предложений по улучшению
15.20 – 15.40	Кофе-брейк
15.40 – 16.50	Блок анализа. Финальная обратная связь по работе фабрики, анализ достигнутых результатов. Бережливое производство: анализ процессов и устранение потерь. Работа в мини-группах, выявление проблем, их источников, поиск способов решения для достижения результата. Цель: Совершенствование навыков координации и взаимодействия. Развитие лояльности друг к другу. Умение находить решение в нестандартной ситуации. Создание ситуации для предложения идеи, направленных на усовершенствование текущих процессов производства.
16.50 – 17.30	3 модуль - «Заключительный» Подведение итогов, выводы, заключительные слова участников, вручение сертификатов