

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ. 06 Основы бережливого производства
Специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из
растительного сырья»

Кунгур 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы бережливого производства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина СГ.06 «Основы бережливого производства» входит в социально-гуманитарный цикл, изучающийся на 2 курсе.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Владеть основными методами научного познания, используемыми в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений;
- Решать задачи в области бережливого производства;
- Применять полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания.

знать:

- Роль бережливого производства в современной научной картине мира;
- Роль бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- основополагающие понятия бережливого производства, закономерности, законы и теории.

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной дисциплины:

Код ОК	Наименование
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе, с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержки необходимого уровня физической подготовленности
ОК09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код ПК	Наименование
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бережливого производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1.Основные понятия и принципы бережливого производства	1. Понятие бережливого производства 2.Принципы бережливого производства	2	ОК 04-07
2. Разработка потока создания ценности	1. Понятие ценности товара 2. Этапы разработки потока создания ценности	2	ОК 01-07 ПК 1.1-1.2
3.Система «Точное время»	1. Общественное производство и его основные стадии. 2. Общественное разделение труда.	2	ОК 01-07 ПК 1.1-2.2
4.Система 5 S и визуальное управление	ПЗ Характеристика системы 5 S	2	ОК 01-07 ПК 1.1-2.2
5. Система 5 S и визуальное управление	ПЗ Характеристика системы 5 S	2	ОК 01-07 ПК 1.1-2.2
6. Основные сведения и определения системы ТРМ	1. Понятие системы ТРМ. 2. Сведения системы ТРМ	2	ОК 01-07 ПК 1.1-2.2
7.Направления развертывания системы ТРМ	1. Этапы развертывания системы ТРМ	2	ОК 01-07 ПК 1.1-2.2
8.Поведение отдельных улучшений системы ТРМ для повышения производительности оборудования	1. Направления улучшений системы ТРМ 2. Повышение производительности при системе ТРМ	2	ОК 01-07 ПК 1.1-2.2
9.Система планового технического обслуживания оборудования	ПЗ Характеристика системы планового технического обслуживания оборудования	2	ОК 01-06 ПК 1.1-2.2
10. Обучение и повышение квалификации персонала	ПЗ Характеристика методов обучения и повышения квалификации персонала	2	ОК 01-06 ПК 1.1-2.2
11. Система управления разработкой и внедрением нового оборудования и нового продукта	ПЗ Характеристика системы управления разработкой и внедрением нового оборудования и нового продукта	2	ОК 01-06 ПК 3.1-3.2
12. Система обслуживания, ориентированная на	1. Понятие системы обслуживания, ориентированной на качество	2	ОК 01-07

качество			ПК 3.1-3.2
13. Система обеспечения безопасности при техническом обслуживании оборудования	1. Понятие системы обеспечения безопасности при техническом обслуживании оборудования 2. Виды систем обеспечения безопасности при техническом обслуживании оборудования	2	ОК 01-07 ПК 3.1-3.2
14. Этапы развертывания системы ТРМ	ПЗ Характеристика этапов развертывания системы ТРМ	2	ОК 01-06 ПК 2.1-3.2
15. Организационная структура продвижения ТРМ	ПЗ Характеристика организационной структуры продвижения ТРМ	2	ОК 01-06 ПК 2.1-3.2
16. Организационная структура продвижения ТРМ	ПЗ Характеристика организационной структуры продвижения ТРМ	2	ОК 01-06 ПК 2.1-3.2
17. Система быстрой переналадки	1. Понятие системы быстрой переналадки 2. Характеристика системы быстрой переналадки	2	ОК 01-07 ПК 2.1-3.2
Итого		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с персональными компьютерами.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- MSOffice .

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурнашева Э.П. Основы бережливого производства: учебник. — М.: Издательство Лань, 2022. — 184 с.
2. Водяников В.Т., Худякова Е.В.,Сергеева Н.В., Степанцевич М.Н. Основы бережливого производства в АПК: учебник. – М.: Издательство Лань, 2023. – 196 с.
3. Курамшина А.В., Попова Е.В. Основы бережливого производства. – М.: КноРус, 2023. – 199 с.
4. Староверова К.О. Основы бережливого производства: учебное пособие для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 74 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Оценка результатов
1	2	
Умения:		
Владеть основными методами научного познания, используемыми в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений;	домашние работы, тестовый контроль	См. КОС
Решать задачи в области бережливого производства;	домашние работы, практическая работа	См. КОС
Применять полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания.	домашние работы, тестовый контроль, практические работы	См. КОС
Знания:		
Роль бережливого производства в современной научной картине мира	домашние работы, тестовый контроль	См. КОС
Роль бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	домашние работы, практическая работа	См. КОС
Основополагающие понятия бережливого производства, закономерности, законы и теории.	домашние работы, тестовый контроль, практические работы	См. КОС