Министерство образования Самарской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждениеСамарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»



Подписан: А.В.Никитин
DN: C=RU, O="ГБПОУ СО "" Усольский сельскохозяйственный техикум"""", CN=А.В.Никитин, E=nik1222@yandex.ru
Местоположение: 00 b7 54 61 3e 1c 62 7d af
Дата: 2026.11.03 11:56:07+03'00'

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБПОУ СО
«Усольский сельскохозяйственный техникум»
А.В. Никитин
Приказ от 19.05.2026 № 90-К

**Рабочая программа**
**учебной дисциплины**
**СГ. 05 Основы бережливого производства**
программы подготовки специалистов среднего звена
специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Профиль обучения: естестеннонаучный
Базовый уровень

с.Усолье 2026

**ОДОБРЕНО**
Предметной (цикловой )
комиссией общеобразовательных
дисциплин
Протокол № от «____»____20_____г.
Председатель_____Ильясова Е.Г./

**Организация – разработчик:** государственное бюджетное образовательное учреждение Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

**Разработчик** : Ерзамаева Е.И..: преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»
**Технический эксперт**: Сидорова Н.И. преподаватель ГБПОУСО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа учебной Дисциплины СГ. 01 История России разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) специальности, 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от17.03.2015 № 06-259), примерной программы учебной дисциплины История для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (далее – ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 3от «21» июля 2015 г., регистрационный номер рецензии №384 от «23» июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО», с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно – методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
1.1. Область применения программы 4
1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего 4
1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ О УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Структура учебной дисциплины 9
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины (ОП) 11
2.3 Календарно-тематический план учебной дисциплины 13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.1. Материально-техническое обеспечение 17
3.2 Информационное обеспечение реализации программы 17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)
18
18

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код [1] ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4 | Уметь:<br>систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации;<br>планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции;<br>пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия. | Знать:<br>содержание и формы бережливого производства;<br>основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;<br>принципы, методы и инструменты бережливого производства;<br>методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;<br>алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;<br>подходы к обеспечению качества продукции и услуг. |

[1] *Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины. Личностные результаты определяются преподавателем в соответствии с Рабочей программой воспитания.*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Объем образовательной нагрузки** | **32** |
| **Всего учебных занятий** | **32** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 12 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | – |
| контрольная работа | – |
| самостоятельная работа | 0 |
| Практическая подготовка | 0 |
| **Консультации** | - |
| **Промежуточная аттестация** | - |
| Форма промежуточной аттестации – зачет | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч | Коды компетенций и личностных результатов[2], формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Бережливое производство** | | **14/4** | |
| **Тема 1.1. Введение в бережливое производство** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4 |
| | **1.** История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества. | **2** | |
| | **2**. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании. | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **-** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | |
| **Тема 1.2. Инструменты бережливого производства** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4 |
| | **1.** Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования. | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** | |
| | Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения с применением метода 5С к организации рабочего места. | **1** | |
| | Практическое занятие № 2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы. | **1** | |

[2] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие № 3. Деловая игра «Решение производственной проблемы». | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | |
| **Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками** | | **10/2** | |
| **Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4 |
| | **1.** Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками. | **2** | |
| | **В том числе, практических занятий** | | |
| | Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности». | **1** | |
| | Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей. | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | |
| **Тема 2.2. Затраты на качество и потери** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4 |
| | **1.** Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества. | **2** | |
| | **В том числе, практических занятий** | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | |
| **Раздел 3. Статистические метода анализа** | | | |
| **Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества** | **Содержание учебного материала** | **10/4** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4 |
| | 1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты. | **4** | |
| | 2. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы. | **2** | |
| | **В том числе, практических занятий** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие № 6. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий. | **2** | |
| | Практическое занятие № 7. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации. | **2** | |
| **Промежуточная аттестация** | | | |
| **Всего:** | | **20/12** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащённый оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудио визуализации, наглядными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с.

2. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с.

3. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО / Э. П. Бурнашева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-507-44560-8.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1815955 (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Клюев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Клюев А. В.. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 c. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/87789.html (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

3. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с. — ISBN 978-5-394-04197-6. — Текст электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Бережливое производство как инструментарий совершенствования производственной стратегии на отраслевых предприятиях / Е. М. Дебердиева, О. В. Ленкова, С. В. Фролова [и др.]. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. – 169 с. – ISBN 978-5-9961-2116-8.

2. Виниченко, В. А. Бережливое производство учебное пособие / В. А. Виниченко. – Новосибирск Новосибирский государственный технический университет, 2020. – 100 с. – ISBN 978-5-7782-4328-6.

3. Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства / М. Вейдер. – Москва: Альпина Паблишер, 2017. – 125 с.

4. Лайкер Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Дж. Лайкер; пер. с англ. - М.: Издат. группа «Точка», 2019. - 400 с.

5. Сафронова, К. О. Производительность труда и бережливое производство Учебник / К. О. Сафронова, Д. А. Кузин, М. Е. Серов. – Нижний Новгород: Общество с ограниченной ответственностью "Научно-издательский центр "21 век", 2019. – 188 с. – ISBN 978-5-6042645-6-0.

6. Тугускина, Г. Н. Управление лин-технологиями: бережливое производство / Г. Н. Тугускина Пензенский государственный университет. – Пенза Пензенский государственный университет, 2020. – 80 с. – ISBN 978-5-907262-66-9.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| **Результаты обучения**[3] | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
|---|---|---|
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** | | |
| Знать:<br>Основные принципы системы бережливого производства;<br>основные методы организации бережливого производства;<br>основные виды потерь, их источники и способы их устранения;<br>различные виды статистических методов контроля;<br>правила построения потоков создания ценности и их оптимизации | знает принципы и методы организации системы бережливого производства;<br>знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения;<br>знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции;<br>знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации | Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозговой штурм, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов. |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** | | |
| Уметь:<br>Определять основные виды деятельности на рабочем месте;<br>Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;<br>Систематизировать и анализировать первичные статистические данные;<br>Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;<br>Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;<br>Определять социальную значимость в профессиональной сфере | определяет основные виды деятельности на рабочем месте;<br>использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;<br>систематизирует и анализирует первичные статистические данные;<br>планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности;<br>использует эффективные методы для снижения различных видов потерь;<br>определяет социальную значимость в профессиональной сфере | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы |

[3] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.