

Строим систему обучения производственного персонала. Смотрим результаты.



**Руководитель направления обучения  
сегмента мясопереработка**

Саммит Meat and Poltry  
23.05.2017

# Наша деятельность



# География Бизнеса



# Наши Проекты

## НИЦ “Черкизово”

---

- ✓ Высокотехнологичное оборудование
- ✓ Научно-исследовательская работа



## Данковский филиал ОАО «ЧМПЗ»

---

- ✓ Убойная мощность - 54 000 голов в месяц



## Свиноводческие комплексы

---

- ✓ Окончание строительства в Липецке – 2017



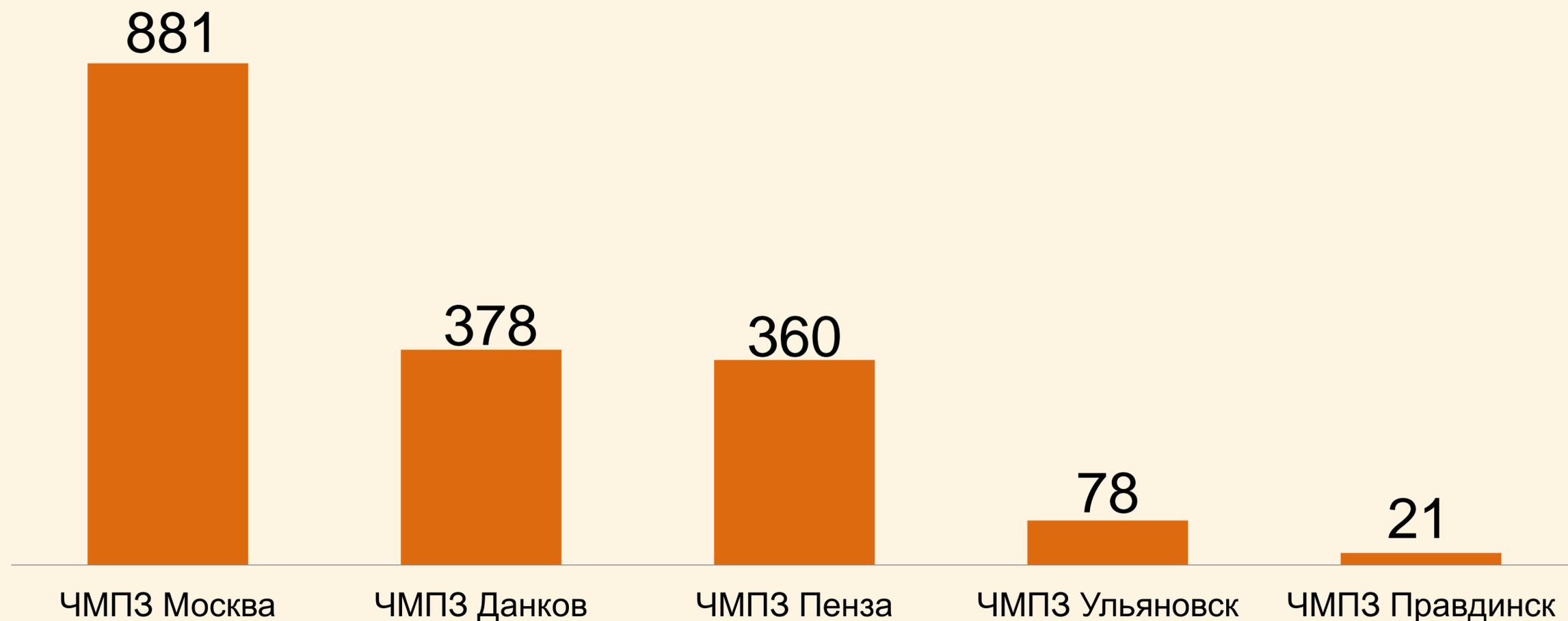
## Черкизово-Кашира

---

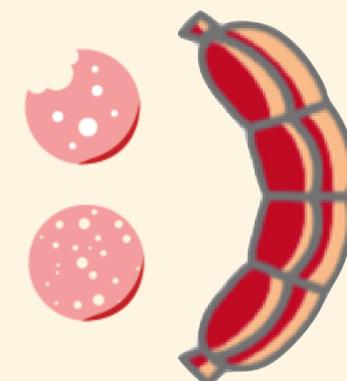
- ✓ Запуск полных мощностей в 2017 году
- ✓ Максимальное количество процессов автоматизировано



Почему это важно?

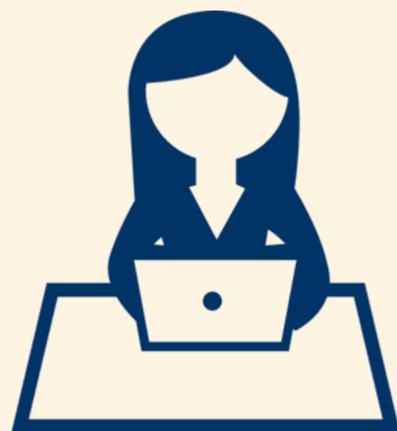


Приходит лишь 40%  
квалифицированных кадров



# Наши форматы

1



СДО

2



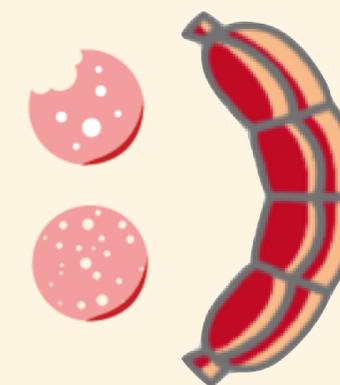
Аудиторное

3



Обучение на рабочем месте

Производственный персонал в  
первую очередь!



# Профессиональные компетенции рабочего



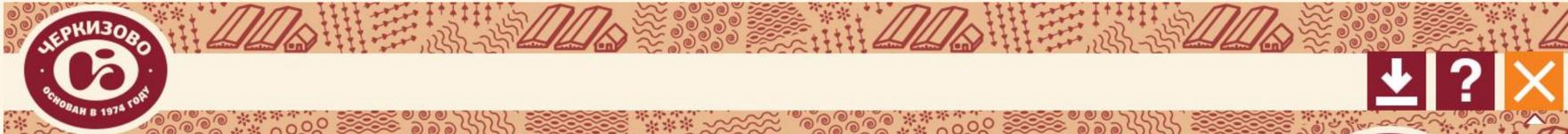
- ❖ Знание и применение стандартов
- ❖ Знание и выполнение производственных процессов
- ❖ Овладение смежными специальностями
- ❖ Пищевая безопасность
- ❖ Обслуживание и переналадка оборудования
- ❖ 5С
- ❖ Кайдзен



- ❖ Адаптационная программа
- ❖ СОК\*
- ❖ БСЭ
- ❖ Проф. аттестация
- ❖ Lean

\* СОК - Стандартная операционная карта

# Стандартная операционная карта (СОК)



## 2 шаг - Укладка продукции в сетки для пастеризации

**12**

- Уложить продукт в сетки для пастеризации.



**!** Количество вложений в ряду и количество рядов указано в ККК ЦС 14.



**13**

- Переместить сформированную сетку на участок пастеризации.



**!** Уложить паспорт качества с указанием: даты, смены, времени и фамилии мастера.



Выход

## 2 шаг - Транспортировка рам

**3**

- Переместить продукцию на соответствующую рейку. Каждая рейка пронумерована и предназначена для определенного ассортимента.



- Рейка № 24 всегда должна быть свободной.
- Следить за положением стрелок на подвесных путях.
- Перемещать раму за середину, не более двух рам от себя.
- Соблюдать технику безопасности.
- Строго придерживаться схемы движения рам в накопителе.

**!**

## Адаптационные тренинги

- ❖ Я и моя компания
  - ❖ Техника безопасности и охрана труда
  - ❖ Правила санитарии и гигиены на пищевом производстве
  - ❖ Как работает Мой цех
  - ❖ Бережливое производство
  - ❖ Как работаю Я (СОК)
- + Полевое обучение с целью развития функциональных навыков





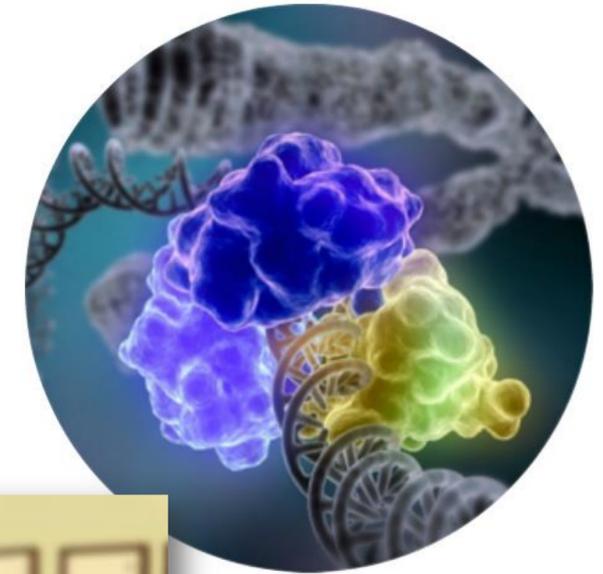
## Ферменты – вещества, способные каталитически влиять на скорость биохимических реакций

Ферменты играют важную роль в жизнедеятельности микроорганизмов.

Открыты ферменты в 1814 г. русским академиком К.С.Кирхгофом.

Как и другие катализаторы, ферменты в реакциях превращения веществ принимают участие лишь в качестве посредников. Количественно в реакциях они не расходуются.

В настоящее время известно



Это вход на мясокомбинат. Какие требования необходимо учесть, чтобы пройти на территорию мясокомбината?



Вперед >

Бережливое производство:  
«Кайдзен»

Вперед >



# Базовый-Специалист-Эксперт



# Профессиональные компетенции производственного менеджмента



- ❖ Глубокое владение технологическими параметрами
- ❖ Менеджмент качества HACCP
- ❖ Стандартизация
- ❖ Управление системами производственного учета
- ❖ Управление персоналом\Наставничество
- ❖ Инновации
- ❖ Обслуживание и переналадка оборудования
- ❖ Управление проектами
- ❖ Lean



- ❖ Адаптационная программа
- ❖ СОК\*
- ❖ Школа мастера
- ❖ Технология мяса
- ❖ Иностраный опыт
- ❖ Программа HACCP

\* СОК - Стандартная операционная карта

## Школа мастера

### СДО

- СОК
- Технология мяса (на основе программы МОК)
- Санитария и гигиена
- ХАССП
- Иностраный опыт
- Бережливое производство:
  - вводный курс
  - 5С
  - Кайдзен
  - ИРП
  - TWI

### Аудиторное обучение:

- Soft skills (май – сентябрь);
- Технология мяса
- Управление персоналом
  - кадровые разногласия;
  - как уволить сотрудника;
  - нематериальная мотивация
  - решение конфликтов
- Работа в системе «Мир-Обучения»

### Обучение в гембе

- TWI: знание и владение
- Адаптация персонала
- Аудиты стандартов
- Развитие функциональных навыков (СОК, ККК, качество)

### Оценка знаний и навыков (получение сертификата):

- Прохождение всех электронных курсов, программ обучения, тренингов – 100%
- Результат тестирования (СДО, аудиторное обучение, TWI) – не менее 80%
  - Выполнение СОК на участке (5 СОК методом случайной выборки)



# Наставничество



Мастер

TWI

Чек-Лист



Наставник

TWI

Дневник Стажировки



Ученик

Аудит знания и выполнения стандартов сотрудниками рабочих специальностей и мастерами		
ФИО ученика:	Звезд:	Дата:
ФИО наставника:	Цех:	
Количество обработанных оценок:		
Участок:		
Вид	Знания и навыки	Вид
<b>I. Охрана труда и техника безопасности</b>		
- Правила поведения по территории		
- Правила при перехождении грузов		
- Наличие предметов на дорожке на рабочем месте		
- Действия при наступлении нештатного случая		
Итоговая оценка по блоку		
<b>II. Личная гигиена. Санитария</b>		
- требования к личной гигиене		
- требования к чистоте рабочей одежды		
- требования к чистоте обуви		
- требования к чистоте помещений		
Итоговая оценка по блоку		
<b>III. Оборудование</b>		
- Действия в аварийных ситуациях:		
- знание ЭТАЖИТОР		
- аварийная остановка (в каких случаях)		
- Стандарт ремонта неисправностей оборудования		
- Стандарт планового обслуживания оборудования		
- Стандарт технического обслуживания		
- Стандарт обслуживания оборудования, с участием оператора		
- Стандарт приема передачи описи:		
- Действие с оборудованием перед началом работы		
- Действие с оборудованием по окончании работы		
Итоговая оценка по блоку		
<b>IV. СИМ и КИМ</b>		
- наименование, назначение операции		
- что такое СИМ, назначение, что это включает		
- что такое КИМ		
- * Последовательность выполнения операций в соответствии с СИМ		
- * проверка контроля качества продукции в соответствии с КИМ		
Итоговая оценка по блоку		
<b>V. СИ</b>		
- наименование системы СИ		
- Основные цели СИ		
- Виды стандартов СИ		
- Значение стандартов, их СИ		
Итоговая оценка по блоку		
<b>VI. Коммуникация</b>		
- в И.О. начальная цена и на телефоне		
- в И.О. мастера и на телефоне		
- правильная терминология (правильное расположение и умение пользоваться)		
Итоговая оценка по блоку		

**МИР ЧЕРКИЗОВО**  
МАСТЕРСКАЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ

### Дневник стажировки

Логин в "МИР" \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

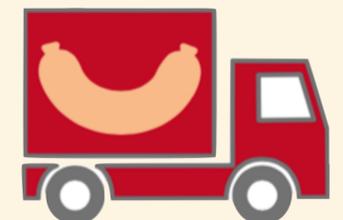
Дата приема \_\_\_\_\_

Завод/Цех/Линия \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

Тел. Наставника \_\_\_\_\_

Главный фокус на развитие Наставника





**Производственный  
инструктаж**



**Методы  
работы**



**Разработка  
программы**



**Трудовые  
взаимоотношения**

<b>Шаг 1</b>	Подготовка	Выявление производственной проблемы	Разбивка работы на составляющие	Получение фактов
<b>Шаг 2</b>	Инструктаж	Разработка конкретного плана	Анализ каждого этапа	Оценка фактов и принятие решений
<b>Шаг 3</b>	Пробное выполнение	Приведение плана в действие	Разработка нового метода	Принятие мер
<b>Шаг 4</b>	Последующие мероприятия	Проверка результатов	Применение метода	Проверка результатов

# Профессиональная аттестация производственного персонала



Подтверждение  
теоретических  
знаний



Подтверждение  
практических  
навыков



Защита на  
аттестационной  
комиссии

# Аудит знаний стандартов



Должность	Результаты	
	Первичный	1й квартал 2017
Мастер	72,5%	88,25%
Бригадир	80,5%	
Рабочий	51%	80%

- ❖ Охрана труда и техника безопасности
- ❖ Личная гигиена. Санитария
- ❖ Обслуживание оборудования
- ❖ 5С
- ❖ СОК
- ❖ Коммуникации
- ❖ TWI

## Итоги:

- ❖ Увеличение личной эффективности 2,8%
- ❖ Снижение текучести на испытательном сроке 6%
- ❖ Снижение травматизма на 9%
- ❖ Инновации- экономическая выгода 6 107 752 руб.
  - + ожидаемая ежемесячная выгода 1 075 398 руб.