

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 18 Основы управления качеством

для специальности:

44. 02. 06. Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК:
М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 44.02.06. Профессиональное обучение (по отраслям), рег. № 1386 от 27.10.14

Разработчик:

ГАПОУ НГТК
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Н.Ю. Гуменюк
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

председатель ПЦК
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Д.Х. Суханбердина
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ СО «ННХТ»
(место работы)

зам.директора по УР
(занимаемая должность)

В.Б. Семисаженова
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы управления качеством

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06. Профессиональное обучение (по отраслям) углубленной подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина «Основы управления качеством» речи входит в вариативную часть программы подготовки специалистов среднего звена общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать процессный подход для реализации заданных показателей качества;
- идентифицировать процессы системы менеджмента качества для предприятия общественного питания; определять ресурсы и параметры процессов в технологии продукции общественного питания;
- находить и использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг в ходе разработки и реализации продукции общественного питания.

знать:

- методику формирования комплекса показателей качества продукта (услуги);
- параметры менеджмента качества, выделяемые для экспертной оценки в объектах технологии продукции общественного питания;
- нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг (стандарты на системы менеджмента качества, стандарты отраслей, виды и способы сертификации).

Код компетенции	Наименование компетенции
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;
самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
подготовка и защита презентаций	4
подготовка сообщений, докладов, рефератов	4
работа со словарями, справочниками	2
проектирование	3
составление схем, блок-схем	4
составление таблиц	3
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы управления качеством

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Понятие и сущность качества	Содержание учебного материала	4	1-2
	1. Философия и история управления качеством. Основные понятия управления качеством. Виды контроля качества, их назначение и область применения		
	Практические занятия 1	2	
	1. Разработка мероприятий по качеству		
	Самостоятельная работа	2	
Составление терминологического словаря по управлению качеством (не менее 20 слов)			
Тема 1.2. Понятие и принципы управления качеством	Содержание учебного материала	8	2-3
	1. Понятие управления качеством. Принципы управления качеством		
	2. Принципы управления качеством в США. Принципы японского управления качеством. Принципы управления и контроля в области качества в Европейских странах		
	3. Развитие и становление принципов управления качеством в России.		
	Практические занятия 2	2	
	1. Проблемы, недостатки и перспективы развития отечественной системы управления качеством.		
	Самостоятельная работа	2	
Составление сравнительной таблицы «+» и «-» принципов управления качеством в разных странах			
Тема 1.3. Основные методы управления качеством и сферы их приложения	Содержание учебного материала	6	2-3
	1. Общие методы управления качеством. Специальные методы (инструменты) управления качеством.		
	2. Бенчмаркинг: внутренний и внешний. Реализация методов управления качеством в сфере производства и в сфере оказания услуг.		
	Практические занятия 3	2	
	1. Диаграмма причин и следствий Исикавы К., диаграмма Парето. Гистограмма, стратификация, контрольные листки, контрольные карты.		
Самостоятельная работа	4		
Составление схемы основных подходов к управлению качеством Составление классификатора подходов к управлению качеством			
Тема 1.4. Наука квалиметрия	Содержание учебного материала	6	2-3
	1. Понятие и принципы квалиметрии. История квалиметрии.		
	2. Методы квалиметрии. Квалиметрия в стандартизации. Стадии классической схемы квалиметрии		
	Практическое занятие 4	2	
	1. Применение принципов квалиметрии в управлении качеством Положительные эффекты применения методов квалиметрии.		
Самостоятельная работа	3		
Проектирование системы показателей качества какого-либо объекта			

Тема 1.5. Система управления качеством, основанная на стандартах ИСО серии 9000	Содержание учебного материала		6	2-3
	1.	Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК.		
	2.	Связь философии стандартов ISO серии 9000 с философией TQM. 8 принципов стандартов ISO серии 9000		
	Практические занятия 5		2	
	1.	Особенности стандартов ИСО 9001, 9002, 9004 для различных отраслей производства.		
Самостоятельная работа Составление и заполнение таблицы «Анализ реализации принципов TQM в организации»		3		
Тема 1.6. Система управления качеством, основанная на принципах всеобщего управления качеством	Содержание учебного материала		4	2-3
	1.	Основные этапы формирования принципов всеобщего управления качеством (TQM). Содержание концепции всеобщего управления качеством. Комплексное и тотальное управление качеством. Соотношение систем управления качеством стандартов ИСО 9000 и TQM.		
	Практические занятия 6		2	
	1.	Внедрение принципов всеобщего управления качеством и методов самооценки качества в организации.		
	Самостоятельная работа Составление схемы «Процессный подход в управлении качеством». Разработка карты-схемы процессов организации Разработка блок-схемы процесса		4	
Тема 1.7 Стандартизация и метрология в управлении качеством	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Роль и задачи метрологической службы в управлении качеством.		
	Практические занятия 7		2	
	1.	Составление терминологического глоссария по специальности .		
	Самостоятельная работа Подготовка докладов Подготовка презентаций		2	
Тема 1.8 Сертификация и лицензирование в управлении качеством	Содержание учебного материала		6	2-3
	1.	Порядок, правила и способы (схемы) проведения сертификации.		
	2.	Назначение и цель лицензирования. Лицензионные органы в РФ.		
	Практическое занятие 8		2	
	1.	Проектирование основных этапов деятельности организации по сертификации продукции или сертификации СМК		
Самостоятельная работа Выполнение проекта «Разработка Политики в области качества для конкретной организации»		2		
Тема 1.9 Защита прав потребителя	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Понятийный аппарат в области защиты прав потребителя. Государственное регулирование защиты прав потребителя в РФ. Судебная защита потребителей. Виды юридической ответственности за нарушения законодательства о защите прав потребителя.		
	Практическое занятие 9		2	
1.	Оформление письма-претензии Оформление письма-рекламации.			

	Самостоятельная работа	2	
	Подготовка докладов Подготовка презентаций «Зарубежный опыт регулирования защиты прав потребителя» «Правовое обеспечение защиты прав потребителя в Российской Федерации» «Общества защиты прав потребителя»		
Экзамен			
	Всего:	54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- мебель для организации рабочего места преподавателя, рабочих мест обучающихся, для рационального размещения и хранения учебного оборудования

- учебники

- словари

- раздаточный материал

Технические средства обучения:

- проектор

- экран

- компьютер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Круглов М.И. Менеджмент качества как он есть / М. Г. Круглов, Г. М. Шишков. — М.: Эксмо, 2012

2. Лапидус В.А. Всеобщее качество (TQM) в российских компаниях / В. А. Лапидус. — М.: Новости, 2012

3. Мазур И.И. Управление качеством: учебное пособие для вузов / И. И. Мазур, В. Д. Шапиро. — 3-е изд., стер. — М.: Омега-Л, 2011.

4. Гличев А.В. Основы управления качеством продукции / А. В. Гличев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Стандарты и качество, 2013

5. Всеобщее управление качеством: учебник для вузов / О. П. Глудкин, Н. М. Горбунов, А. И. Гуров, Ю. В. Зорин. — М.: Радио и связь, 2012. — ISBN 5-256-01376-9.

6. Гиссин В.И. Управление качеством продукции: учебное пособие / В. И. Гиссин. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2013

7. Огвоздин В.Ю. Управление качеством: основы теории и практики : учебное пособие / В. Ю. Огвоздин. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Дело и Сервис, 2012

8. Окрепилов В.В. Менеджмент качества: учебник: в 2 т. / В. В. Окрепилов. — СПб.: Наука, 2012.

9. Никифоров А.Н. Управление качеством: учебное пособие / А. Д. Никифоров. — М.: Дрофа, 2013.

10. Системы, методы и инструменты менеджмента качества: учебник для вузов / М. М. Кане [и др.]. — СПб. : Питер, 2013

Дополнительные источники:

1. Деминг У.Э. Выход из кризиса : [Пер. с англ.] / У. Э. Деминг. — Тверь: Альба, 2010.
2. Нив Г. Р. Пространство доктора Деминга : в 2 кн. : пер. с англ. / Г. Р. Нив. — М.: Стандарты и качество, 2013. Кн. 2. — 2033.
3. Фейгенбаум А. В. Контроль качества продукции: пер. с англ. / А. Фейгенбаум. — М.: Экономика, 2011.
4. Репин В.В. Процессный подход к управлению. Моделирование бизнес-процессов / В. В. Репин, В. Г. Елиферов. — М.: Стандарты и качество, 2012
5. Экономика качества. Основные принципы и их применение: пер. с англ. / под ред. Д. Кампанеллы. — М.: Стандарты и качество, 2013.
6. Методы менеджмента качества: Ежемесячный научно-технический журнал/ Госстандарт России. – М.: Стандарты и качество, 2001 – 2012.

Интернет- ресурсы:

1. <http://mdl.lcg.tpu.ru:82/course/view.php?id=124> – Электронный курс «Всеобщее управление качеством» (для входа необходимо получить доступ).
2. <http://www.ria-stk.ru/> - РИА «Стандарты и качество».
3. <http://www.mirq.ru/> - Общероссийская общественная организация «Всероссийская организация качества».
4. <http://quality.eup.ru> - сайт о менеджменте качества.
5. <http://www.benchmarkingclub.ru/index.html> - Клуб бенчмаркинга «Деловое совершенство».
6. <http://deming.ru/> - Ассоциация Деминга
7. <http://www.leanzone.ru/> - LeanZone.ru - открытый портал о бережливом производстве, сообщество практиков бережливого производства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий в рамках самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать процессный подход для реализации заданных показателей качества;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме; оценка защиты доклада, презентации
идентифицировать процессы системы менеджмента качества для предприятия общественного питания; определять ресурсы и параметры процессов в технологии продукции общественного питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
находить и использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг в ходе разработки и реализации продукции общественного питания.	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме; оценка защиты проекта.
Знания:	
Владеть методикой формирования комплекса показателей качества продукта (услуги);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
Знать параметры менеджмента качества, выделяемые для экспертной оценки в объектах технологии продукции общественного питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка защиты проекта, оценка высказываний студентов по заданной теме.
Знать нормативные документы по	Формализованное наблюдение и

качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг (стандарты на системы менеджмента качества, стандарты отраслей, виды и способы сертификации).	оценка результатов выполнения практических заданий; оценка защиты доклада, презентации; оценка высказываний студентов по заданной теме.
---	---