



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И  
УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮД-  
ЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И  
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕР-  
СИТЕТ)»**

(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

**Кафедра Экономики и товароведения**



**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор института  
профессор, д.э.н.  
Грунин А.А.  
**«18» января 2019 г.**

**Рабочая программа дисциплины (модуля)**

**Б1.В.07 Управление качеством пищевой продукции**

(код дисциплины по учебному плану, наименование дисциплины (модуля)).

Направление подготовки	<b>38.03.01 Экономика</b> <i>(код, наименование направления подготовки)</i>
Тип образовательной программы	<b>прикладной бакалавриат</b> <i>(академический/прикладной бакалавриат / магистратура)</i>
Направленность (профиль) подготовки	<b>экономика предприятий пищевой промышленности</b> <i>(наименование профиля)</i>
Квалификация выпускника	<b>бакалавр</b> <i>(бакалавр/специалист/магистр)</i>
Форма обучения	<b>очная, заочная</b> <i>(очная, заочная)</i>

Волоколамск 2019г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Управление качеством пищевой продукции» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **38.03.01 Экономика (бакалавриат)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1327, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего** образования «Экономика предприятий пищевой промышленности».

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Управление качеством пищевой продукции» разработана к.п.н., доцентом Сепиашвили Е.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы д.э.н., профессор



(подпись)

А.А. Грунин

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры экономики и товароведения. Протокол № 6 от «11» января 2019 года


И.О. заведующего кафедрой к.ф.-м.н., доцент



А.И. Кустов

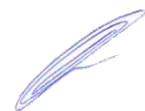
Рецензенты:

к.э.н. доцент кафедры экономика и управление  
ФГБОУ ВО «МГУТУ  
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.А. Сагина

Директор Института  
экономики, менеджмента и права  
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.  
К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.э.н., доцент

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.А. Аничкина

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП:.....	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):.....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения).....	5
5. Содержание дисциплины (модуля) .....	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля).....	7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	7
5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	8
5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения.....	9
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ .....	9
6.1. План самостоятельной работы студентов .....	11
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов ..	14
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	16
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) ...	16
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля): .....	17
10. Образовательные технологии .....	17
11. Оценочные средства .....	18
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями .....	24
13. Лист регистрации изменений .....	26

### **1. Цели и задачи дисциплины (модуля):**

Целью освоения учебной дисциплины (модуля) «Управление качеством пищевой продукции» является получение знания ключевых понятий, правил (стандартов), принципов и методов управления качеством продукции, обеспечивающих умение осуществлять контроль за качеством продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции;
- изучение нормативно-правовых положений, регулирующих деятельность предприятий, основными международными, европейскими и российскими стандартами, концепциями, методологиями, призванными обеспечить получение продукции гарантированного качества.
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО 9000;
- освоение практических приемов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- изучение современной практики отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основных нормативных документов по правовым вопросам в области качества.

### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина Б1.В.07 «Управление качеством пищевой продукции» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» (бакалавриат).

Дисциплина Б1.В.07 «Управление качеством пищевой продукции» базируется на знаниях, умениях и владениях, приобретенных студентами при изучении дисциплин: Менеджмент, Стратегия инновационного развития предприятий пищевой промышленности и др.

Последующие дисциплины: преддипломная практика

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):**

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующей компетенции:

ПК-1 - способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- основные способы обеспечения соответствия технологических процессов международным и российским стандартам, способы контроля технологической дисциплины и качества выпускаемой полиграфической и упаковочной продукции;
- правовые, нормативные, экономические и социальные проблемы качества продукции питания;
- методы анализа качества продукции, в том числе принципы и теоретические основы формирования качества продукции, вопросы производственного контроля качества.

#### **Уметь:**

- применять анализ деловых ситуаций в обучении и приводить доказательную базу в вопросах управления качеством ;
- использовать нормативно-правовые (законы, технические регламенты) и технологические документы предприятия (ТТК, ТУ+ТИ, СТО) для обоснования критериев качества;

- анализировать научно-техническую информацию ГСНТИ, материалы профессиональных изданий по управлению качеством ;
- практически определять органолептические показатели качества про-дукции обществен-ного питания;
- обеспечивать соответствие технологических процессов международным и российским стандартам, осуществлять контроль технологической дисциплины и качества выпускае-мой продукции.

**Владеть:**

- методами анализа и комплексной экспертной оценки стандартной и фальсифицированной продукции в управлении качеством;
- навыками обеспечивать соответствие технологических процессов международным и рос-сийским стандартам, навыками контроля технологической дисциплины и качества выпус-каемой продукции.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соот-несенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Процесс изучения дисциплины «Управление качеством пищевой промышленно-сти» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки **38.03.01 Экономика**, по профилю «Экономика предприятий пищевой промышленности» профессиональной компетенции: ПК-1.

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расче-та экономических и социально-экономических показателей, ха-рактеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	<b>Знает:</b> необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характери-зующих деятельность хозяйствующих субъектов;
	<b>Умеет:</b> собрать и проанализировать исходные дан-ные, необходимые для расчета экономических и со-циально-экономических показателей, характери-зующих деятельность хозяйствующих субъектов ;
	<b>Владеет:</b> способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета эконо-мических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов

**4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)**

**Очная форма обучения**

Вид учебной работы	В сего ча- сов / за- четных единиц	Семестры			
		7	8		
Аудиторные занятия (контактная работа)	106	34	72		
В том числе:	-		-	-	-
Лекции	52	16	36		



практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости в электронной информационно-образовательной среде.

## **5. Содержание дисциплины (модуля)**

### **5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)**

#### **Раздел 1. Качество как объект управления (ПК-1)**

##### **Тема 1. Понятие качества. Основные термины и определения (ПК-1)**

Основные термины и определения. Определения качества. Различные аспекты этого понятия. Особенности развития управления качеством в России. Научные походы американской школы управления качеством. Научные походы японской школы управления качеством. Качество и конкурентоспособность.

##### **Тема 2. Качество как объект управления (ПК-1)**

Обеспечение качества. Основные принципы управления качеством. Терминология управления качеством. Этапы развития управления качеством. Роль персонала в управлении качеством.

##### **Тема 3. Показатели качества и их оценка (ПК-1)**

Определение показателей качества. Взаимосвязи между признаками, параметрами и показателями качества. Классификация показателей. Основные виды и характеристика показателей качества. Показатели надежности. Комплексные показатели качества. Индексная оценка качества.

#### **Раздел 2. Управление качеством в организации (ПК-1)**

##### **Тема 4. Учет и анализ затрат на качество (ПК-1)**

Общие принципы управления качеством в организации. Определение затрат на качество. Классификация затрат по функциональному и факторному признакам. Анализ брака и потерь от брака.

##### **Тема 5. Методология управления качеством (ПК-1)**

Методы обеспечения качества, основанные на маркетинговом подходе. Процессный и системный подходы в управлении качеством. Пирамида системы обеспечения качества. Петля качества. Семь инструментов качества. Диаграммы Парето и Исикавы.

##### **Тема 6. Статистические методы оценки контроля качества (ПК-1)**

Виды контроля (сплошной и выборочный). Функции выборочного контроля. Статистический анализ. Статистическое регулирование. Метод определения надежности технологического процесса. Приемочный контроль.

##### **Тема 7. Комплексные системы управления качеством (КСУК) (ПК-1)**

Принципы построения. Основные этапы внедрения системы менеджмента качества. Нормативно-правовое обеспечение КСУК. Стандартизация в КСУК.

##### **Тема 8. Международная стандартизация и сертификация (ПК-1)**

Система международных стандартов по управлению качеством (стандарты ISO 9000). Принцип международной сертификации оценки и контроля качества. Особенности и этапы проведения сертификации системы менеджмента качества.

### **5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	Преддипломная прак-	1	2	3	4	5	6	7	8

тика								
------	--	--	--	--	--	--	--	--

### 5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

#### ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
1.	Раздел 1. Качество как объект управления	Тема 1. Понятие качества. Основные термины и определения	4+2*	4+2*	15	27
2.		Тема 2. Качество как объект управления	6+2*	6+2*	14	30
3.		Тема 3. Показатели качества и их оценка	8+2*	8+2*	16	36
4	Раздел 2. Управление качеством в организации	Тема 4. Учет и анализ затрат на качество	6+2*	6+2*	14	30
5		Тема 5. Методология управления качеством	6	6	10	22
6		Тема 6. Статистические методы оценки контроля качества	4	4	15	23
7		Тема 7. Комплексные системы управления качеством (КСУК)	2+2*	4+2*	12	22
8		Тема 8. Международная стандартизация и сертификация	4+2*	4+2*	14	26
		Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен				36
		Общий объем, часов	52	54	110	252

\*Занятия с применением активных и интерактивных форм обучения

#### ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические занятия	СРС	сего
	Раздел 1. Качество как объект управления	Тема 1. Понятие качества. Основные термины и определения	1*	2*	27	30
		Тема 2. Качество как объект управления	1*	2*	27	30
		Тема 3. Показатели качества и их оценка	1*		27	28
	Раздел 2. Управление качеством в организации	Тема 4. Учет и анализ затрат на качество	1*	2*	27	30
		Тема 5. Методология управления качеством	1		30	31



	Тема 6. Статистические методы оценки контроля качества	1	2	27	30
	Тема 7. Комплексные системы управления качеством (КСУК)	1*	2*	27	30
	Тема 8. Международная стандартизация и сертификация	1*	2*	27	30
	Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен			13	
	Общий объем, часов	8	12	219	252

\*Занятия с применением активных и интерактивных форм обучения

#### 5.4 Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
Тема 1. Понятие качества. Основные термины и определения	Лекция-дискуссия
Тема 2. Качество как объект управления	Лекция-дискуссия, метод коллективного решения ситуаций (case-study)
Тема 3. Показатели качества и их оценка	Лекция-дискуссия
Тема 4. Учет и анализ затрат на качество	Лекция-дискуссия, метод коллективного решения ситуаций (case-study)
Тема 5. Методология управления качеством	Метод коллективного решения ситуаций (case-study)
Тема 6. Статистические методы оценки контроля качества	Лекция-дискуссия
Тема 7. Комплексные системы управления качеством (КСУК)	Лекция-дискуссия, метод коллективного решения ситуаций (case-study)
Тема 8. Международная стандартизация и сертификация	Лекция-дискуссия

#### 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.) ОФО/ ЗФО	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Тема 1. Понятие качества. Основные термины и определе-	Основные термины и определения. Определения качества. Различные аспекты этого понятия. Особенности развития управления качеством в России. Научные походы американской	6/2	Устный опрос	ПК -1

ния	школы управления качеством. Научные походы японской школы управления качеством. Качество и конкурентоспособность.			
Тема 2. Качество как объект управления	Обеспечение качества. Основные принципы управления качеством. Терминология управления качеством. Этапы развития управления качеством. Роль персонала в управлении качеством.	8/2	Коллоквиум	ПК -1
Тема 3. Показатели качества и их оценка	Определение показателей качества. Взаимосвязи между признаками, параметрами и показателями качества. Классификация показателей. Основные виды и характеристика показателей качества. Показатели надежности. Комплексные показатели качества. Индексная оценка качества.	10	Устный опрос	ПК -1
Тема 4. Учет и анализ затрат на качество	Общие принципы управления качеством в организации. Определение затрат на качество. Классификация затрат по функциональному и факторному признакам. Анализ брака и потерь от брака	8/2	Коллоквиум	ПК -1
Тема 5. Методология управления качеством	Методы обеспечения качества, основанные на маркетинговом подходе. Процессный и системный подходы в управлении качеством. Пирамида системы обеспечения качества. Петля качества. Семь инструментов качества. Диаграммы Парето и Исикавы.	6/2	Устный опрос	ПК -1
Тема 6. Статистические методы оценки контроля качества	Виды контроля (сплошной и выборочный). Функции выборочного контроля. Статистический анализ. Статистическое регулирование. Метод определения надежности технологического процесса. Приемочный контроль.	4	Коллоквиум	ПК -1
Тема 7. Комплексные системы управления качеством (КСУК)	Принципы построения. Основные этапы внедрения системы менеджмента качества. Нормативно-правовое обеспечение КСУК. Стандартизация в КСУК.	6	Устный опрос	ПК -1
Тема 8. Международная стандартизация и сертификация	Система международных стандартов по управлению качеством (стандарты ISO 9000). Принцип международной сертификации оценки и контроля качества. Особенности и этапы проведения сертификации системы менеджмента качества.	6	Коллоквиум	ПК -1

### 6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов	
				ОФО	ЗФО
1	Тема 1. Понятие качества. Основные термины и определения	Углубленное изучение вопросов, освещенных на лекционном занятии, при чтении рекомендуемой основной и дополнительной литературы	проработать теоретический материал, соответствующий теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы;	15	27
2	Тема 2. Качество как объект управления	Изучение вопросов, вынесенных на самостоятельное рассмотрение, посредством обращения к рекомендуемой основной и дополнительной литературе	проработать теоретический материал, соответствующий теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы;	14	27
3	Тема 3. Показатели качества и их оценка	Изучение вопросов, вынесенных на самостоятельное рассмотрение, выполнение практических заданий по вопросам дисциплины	решение задач по определению показателей качества с помощью программы Excel и подготовка к коллективному решению ситуаций (case-study),	16	27
4	Тема 4. Учет и анализ затрат на качество	Изучение вопросов, вынесенных на самостоятельное рассмотрение, выполнение практических заданий по дисциплине	проработать теоретический материал, соответствующий теме, используя учебную литературу; подготовиться к коллективному решению ситуаций (case-study)	14	27
5	Тема 5. Методология управления качеством	Углубленное изучение вопросов, освещенных на лекционном занятии, при чтении рекомендуемой основной и дополнительной литературы, подготовка к решению практического задания	решение задач по определению показателей качества с помощью программы Excel и подготовка к коллективному решению ситуаций (case-study)	10	30
6	Тема 6. Статистические методы оценки качества	Изучение вопросов, вынесенных на самостоятельное рассмотрение, выполнение практических заданий по дисциплине	решение задач по определению показателей качества с помощью программы Excel и подготовка к коллективному решению ситуаций (case-study)	15	27

		плине			
7	Тема 7. Комплексные системы управления качеством (КСУК)	Изучение вопросов, вынесенных на самостоятельное рассмотрение, выполнение практических заданий по дисциплине	решение задач по определению показателей качества с помощью программы Excel и подготовка к коллективному решению ситуаций (case-study),	12	27
8	Тема 8. Международная стандартизация и сертификация	Изучение вопросов, вынесенных на самостоятельное рассмотрение, выполнение практических заданий по дисциплине	проработать теоретический материал, соответствующий теме, используя учебную литературу;	14	27

### Вопросы для самоподготовки

Тема 1. Понятие качества. Основные термины и определения

Цель: формирование у обучающихся понимания причины возникновения управления качеством, необходимости изучения его как дисциплины вуза, помогающей сформировать знания о необходимости организации системы управления качеством **(ПК -1)**.

Вопросы для самоподготовки:

1. Определение понятий «качество» и «качество продукции».
2. В чем их смысловое отличие?
3. Сравнительный анализ понятий «качество» и «полезность».
4. Проанализируйте многоаспектность понятия «качество продукции».

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы самоподготовки во время устного опроса

Тема 2. Качество как объект управления

Цель: формирование у обучающихся системы знаний о предмете и методе управления качеством. Формирование у обучающихся способности осуществлять контроль технологической дисциплины и качества выпускаемой полиграфической и упаковочной продукции **(ПК – 1)**.

Вопросы для самоподготовки:

5. Дайте анализ понятиям «обеспечение качества», «управление качеством», «общее руководство качеством», «всеобщее руководство качеством».
6. Соотношение между понятиями «обеспечение качества» и «управление качеством».
7. Основные составные элементы процесса управления.
8. Для чего нужна система документации?

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы самоподготовки во время коллоквиума

Тема 3. Показатели качества и их оценка

Цель: формирование у обучающихся системы знаний по обеспечению соответствия технологических процессов международным и российским стандартам, умение рассчитывать показатели качества с помощью прикладных программ для осуществления контроля за качеством продукции **(ПК-1)**.

Вопросы для самоподготовки:

Проанализируйте отличия свойств от признака продукции.

Суть понятия «показатель качества продукции».

Взаимосвязь признаков, параметров и показателей качества.

Виды показателя качества.

Квалиметрия и ее методы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы самоподготовки во время устного опроса

Тема 4. Учет и анализ затрат на качество

Цель: формирование у обучающихся:

системы знаний о методах контроля технологической дисциплины и качества выпускаемой полиграфической и упаковочной продукции, умение анализировать затраты на качество **(ПК-1)**.

Вопросы для самоподготовки:

Взаимосвязь цены и качества продукции.

Цепочка формирования затрат и стоимости товара или услуги.

Классификация затрат на обеспечение качества продукции.

Соотношение экономического и маркетингового подхода к качеству продукции.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы самоподготовки во время коллоквиума

Тема 5. Методология управления качеством

Цель: формирование у обучающихся:

системы знаний об основных способах контроля технологической дисциплины и качества выпускаемой полиграфической и упаковочной продукции; умение применять семь инструментов контроля качества **(ПК-1)**.

Вопросы для самоподготовки:

Взаимосвязь общего менеджмента и менеджмент качества.

Процессный и системный подходы в управлении качеством.

Пирамида системы обеспечения качества.

Где используется диаграмма Парето?

Основные элементы диаграммы Исикавы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы самоподготовки во время устного опроса

Тема 6. Статистические методы оценки контроля качества

Цель: формирование у обучающихся:

системы знаний об основных способах контроля технологической дисциплины и качества выпускаемой полиграфической и упаковочной продукции, умения применять статистические методы контроля качества продукции **(ПК-1)**.

Вопросы для самоподготовки:

Основы организации расчетных операций.

Статистический анализ точности и стабильности технологических процессов и качества продукции.

7 современных инструментов качества.

Метод определения надежности технологического процесса.  
Статистический приемочный контроль качества продукции.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы самоподготовки во время коллоквиума

Тема 7. Комплексные системы управления качеством (КСУК)

Цель: : формирование у обучающихся:  
системы знаний об основных способах контроля технологической дисциплины и качества выпускаемой полиграфической и упаковочной продукции (**ПК-1**).

Вопросы для самоподготовки:

Характеристика комплексного управления качеством.

Состав комплексного плана.

Особенности тотального управления качеством.

Назначение и состав стандартов ИСО 9000.

Взаимосвязь международных стандартов по управлению качеством.

Требования, предъявляемые к системе управления качеством.

Что является основой системы управления качеством?

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы самоподготовки во время устного опроса

Тема 8. Международная стандартизация и сертификация

Цель: формирование у обучающихся:  
системы знаний об основных способах контроля технологической дисциплины и качества выпускаемой полиграфической и упаковочной продукции (**ПК-1**).

Вопросы для самоподготовки:

Где отражены права потребителя?

Иерархия документации КСУК.

Суть технического уровня продукции.

Назначение и роль сертификации продукции.

Порядок сертификации продукции.

Этапы оценки новой продукции.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы самоподготовки во время коллоквиума

## **6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов**

(Описывается организация каждого вида самостоятельной работы студентов, используемого при изучении данной дисциплины. В случае наличия методических рекомендаций по организации самостоятельной работы (изданных на бумажных носителях или в ЭИОС) в свободном доступе для каждого обучающегося, можно ограничиться ссылкой на данный источник).

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Управление качеством» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и практических занятий. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программой учебной дисциплины.

плины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;

- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;

- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;

- попытайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;

- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа.

При подготовке и работе во время проведения занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: процесс предварительной подготовки, работа во время занятия, обработка полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе в аудитории.

Работа во время учебного занятия семинарского типа включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности;

- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету/дифференцированному зачету/экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

Подготовка к зачету/экзамену.

К зачету/экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, не приносят хорошие результаты.

При подготовке к зачету/экзамену обратите внимание на практические задания на основе теоретического материала.

При подготовке к ответу на вопросы зачета/экзамена по теоретической части учебной дисциплины выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо овладеть по дисциплине.

## **7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Управление качеством пищевой промышленности» учебным планом не предусмотрено

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):**

### **а) основная литература**

1. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. Промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского – 3 изд., испр. и доп. – М.:ИНФРА-М, 2014 – 336 с

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

2. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности / Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В., - 4-е изд. – М.:Дашков и К, 2017. – 212 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415066>

3. Управление качеством продукции / Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е. – М.:Дашков и К, 2018. – 336 с

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415054>

### **б) дополнительная литература**

1. Управление качеством : учеб. пособие / В.Е. Магер. — М. : ИНФРА-М, 2018 <http://znanium.com/bookread2.php?book=415054>

2. Управление качеством : учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018 <http://znanium.com/bookread2.php?book=947776>

3. Управление качеством: Учебник / Михеева Е.Н., Сероштан М.В., - 2-е изд., испр. и доп. - М.:Дашков и К, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=336613>

4. Управление качеством / Агарков А.П. - М.:Дашков и К, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=450883>

5. Всеобщее управление качеством: Учебник / Азаров В.Н., Майборода В.П., Паньчев А.Ю. - М.: УМЦ ЖДТ, 2013 <http://znanium.com/bookread2.php?book=881341>

6. Управление качеством: учебное пособие/А.М.Елохов - 2 изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015 <http://znanium.com/bookread2.php?book=486424>

### **в) программное обеспечение**



1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office 2010
3. GIMP (GNU General Public License)
4. Inkscape (GNU General Public License)
5. Microsoft Visio Standart
6. Microsoft Visual Studio 2015 Pro
7. Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License
8. AutoCAD 2019

**г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Электронная библиотека «Рукопт». Режим доступа: <https://rucont.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com/>.
3. «Университетская библиотека онлайн». Режим доступа: [https://biblioclub.ru/index.php?page=main\\_ub\\_red](https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red)

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):**

**Для изучения учебной дисциплины «Управление качеством пищевой продукции» используются:**

Лаборатория контроля качества продукции. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Химические реагенты; Микроскопы; Раковина; Набор химической стеклянной посуды, Шкаф для лабораторной посуды, Термометры, Центрифуга, рН-метр, Ионметр, Средства индивидуальной защиты; Флаконы для хранения растворов реактивов; Штативы для пробирок; Держатели для пробирок; Нагревательные приборы (спиртовка); Вытяжные шкафы; Электрическая плитка; Индикаторная бумага. Шкаф для лабораторной посуды, Термометры, Лабораторный стол с ящиками металлическими (двойной); Столешница лабораторная; Учебно-наглядные пособия.

**10. Образовательные технологии:**

При реализации учебной дисциплины применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме, разбор конкретных ситуаций и практических задач в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития *профессиональных* навыков обучающихся.

В рамках учебной дисциплины предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

При изучении дисциплины «Управление качеством пищевой продукции» в учебном процессе используются следующие интерактивные технологии:

В лекциях основное внимание уделяется ознакомлению с новыми законодательными и нормативными документами, основополагающими принципами и направлениями развития методологии обеспечения качества продукции. Вопросы их практической реализации и частные проблемы могут выноситься для самостоятельной работы студентов.

Преподавание дисциплины предусматривает программно-целевой системный метод, активные формы обучения (лекции-презентации, круглые столы, применение Интернет-технологий, обсуждение поставленных проблем).

**Лекция-дискуссия.** В лекции-дискуссии преподаватель при изложении лекционного материала организует свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу в интервалах между логическими разделами. Такая форма обучения: оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории, позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы, используя его в целях убеждения и даже преодоления возможных негативных установок, ошибочных мнений студентов;

**Метод коллективного решения ситуаций (case-study)** – способ изучения ситуации в результате совместной деятельности студентов. Метод коллективного решения ситуаций применяется при рассмотрении тем, а также при выполнении индивидуальной самостоятельной работы по тематике исследований студентов бакалавриата.

## 11. Оценочные средства (ОС):

### БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	Контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100
Зачет	40-80	10-20	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем от 0,5 до 1,0 рейтингового балла (для ЗФО 4 балла).

Текущая аудиторная работа на одном практическом занятии оценивается преподавателем от 0 до 3 баллов (для ЗФО от 0 до 5 баллов).

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

Один ответ на устном опросе – от 0 до 2 баллов (ЗФО от 0 до 5 баллов). На коллоквиуме – до 10 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

- по дисциплине, завершающейся экзаменом - 30 рейтинговых баллов;
- по дисциплине, завершающейся зачетом - 40 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет:

- 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом;
- 80 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся зачетом.

Ответ студента может быть максимально оценен:

- на экзамене в 30 рейтинговых баллов;
- на зачете в 20 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен или зачет в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- если по результатам изучения дисциплины сдается экзамен
  - 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
  - 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
  - 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;
- если по результатам изучения дисциплины сдается зачет:
  - 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов
«зачтено»	от 60 баллов и выше
«не зачтено»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете менее чем в 10 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не зачтено».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

### **11.1. Оценочные средства для входного контроля.**

Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования данной компетенции при освоении программы бакалавриата, соответствует требованиям к результатам освоения компетенции ПК-1.

### 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена или зачета).

Данный раздел программы оформляется следующим образом:

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	<p><b>«Пороговый уровень»</b>  <b>Знает:</b> особенности развития организации.  <b>Умеет:</b> организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта  <b>Владеет:</b> навыками организации деятельности малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта</p> <p><b>«Продвинутый уровень»</b>  <b>Знает:</b> особенности развития организации: бизнес-процессы и подсистемы  <b>Умеет:</b> организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта; оценить влияние изменений одной управленческой функции на другие функции  <b>Владеет:</b> навыками организации деятельности малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта</p> <p><b>«Высокий уровень»</b>  <b>Знает:</b> особенности развития организации: бизнес-процессы и подсистемы  <b>Умеет:</b> организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта; разрабатывать бизнес-модели организации; управлять развитием организации; оценить влияние изменений одной управленческой функции на другие функции  <b>Владеет:</b> навыками организации деятельности малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта</p>	Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам

## Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1	Устный опрос	Тема 1. Понятие качества. Основные термины и определения	ПК -1
2	Коллоквиум	Тема 2. Качество как объект управления	ПК -1
3	Устный опрос	Тема 3. Показатели качества и их оценка	ПК -1
4	Коллоквиум	Тема 4. Учет и анализ затрат на качество	ПК -1
5	Устный опрос	Тема 5. Методология управления качеством	ПК -1
6	Коллоквиум	Тема 6. Статистические методы оценки контроля качества	ПК -1
7	Устный опрос	Тема 7. Комплексные системы управления качеством (КСУК)	ПК -1
8	Коллоквиум	Тема 8. Международная стандартизация и сертификация	ПК -1

### Вопросы к коллоквиуму

1. Системный подход к организации контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве.
2. Входной, операционный и выходной контроль технологического процесса.
3. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.
4. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Программы разработки стандартов.
5. Методы управления персоналом и повышения его заинтересованности в повышении результативности труда.
6. Системы качества
7. Каковы основные принципы стандартизации и контроля качества пищевых продуктов и продукции общественного питания?
8. Каковы основные направления развития стандартизации и контроля качества?
9. Каковы основные принципы технического регулирования?
10. Что такое Российская (национальная) система стандартизации?
11. Какие правовые и нормативные документы регламентируют производство и реализацию продукции общественного питания?  
Виды и характеристика технических и технологических документов.
12. Виды, категории и характеристика нормативных документов.
13. Российская (национальная) система стандартизации. Анализ основных нормативных документов.
14. Новое законодательство в сфере обеспечения качества продуктов питания.
15. Разработка и утверждение сборников рецептур.
16. Разработка и утверждение технико-технологических карт.
17. Требования при составлении различных разделов технических условий: «Требования к качеству и безопасности», «Правила приемки», «Методы контроля», «Маркировка», «Упаковка», «Правила транспортирования и хранения» и др.

18. Каковы задачи предприятий по обеспечению выпуска качественной и безопасной продукции общественного питания?
19. Правила и порядок проведения органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции.
20. Какие физико-химические методы контроля качества продукции общественного питания существуют?
21. Какие особенности исследования кулинарной продукции характерны для различных групп (полуфабрикаты, готовые изделия и т.п.)?
22. Как осуществляется контроль качества продукции из картофеля и овощей?
23. Как осуществляется контроль качества продукции из мяса и рубленой мясной массы?
24. Каковы особенности контроля качества первых и вторых блюд?
25. Какова методика установления соответствия фактических показателей физико-химических исследований теоретическим, определяемым по рецептурам?
26. Какие правовые основы деятельности предприятий общественного питания?
27. Какие факторы способствуют появлению фальсификации?  
Что представляет собой аудит и каковы его этапы
28. Дайте понятие сертификации и сущность современного этапа
29. Что такое идентификация продукции?
30. Каково место и значение таких видов деятельности как контроль качества, экспертиза качества и сертификация в системе подтверждения (оценки) соответствия?

#### **Вопросы для устного опроса**

1. Разработка и реализация Программ комплексной стандартизации в России.
2. Цель и задачи Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в координации работ по стандартизации в общественном питании.
3. Обеспечение качества и безопасности услуг общественного питания.
4. Современные принципы оценки деятельности работников в зависимости от их вклада в итоговый результат работы предприятия (использование коэффициента трудового участия и другие методы).  
Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества в России.
5. Международный и отечественный опыт стандартизации и контроля качества продукции пищевой промышленности и общественного питания.
6. Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции общественного питания.
7. Государственные программы стандартизации продукции общественного питания и пищевой промышленности.  
Анализ нормативных документов, регламентирующих разработку, оформление и утверждение технических условий на пищевые продукты.
8. Проблемы предоставления полной и достоверной информации для потребителей о качестве пищевых продуктов.
9. Новое в стандартизации терминов и определений в общественном питании.
10. Системы управления качеством продукции. Сертификация систем качества и производственных процессов.

11. Контроль качества продукции общественного питания высокой степени готовности.
12. Стандартные и экспрессные методы оценки качества продукции. Их преимущества и недостатки.
13. Стандартизованные и альтернативные методики определения показателей качества пищевых продуктов и кулинарных изделий.
14. Контроль качества первых и вторых блюд.
15. Особенности технологии и оценки качества мучных кондитерских изделий.
- Федеральный закон «О защите прав потребителей». Правила оказания услуг общественного питания.
16. Состояние рынка отечественных и зарубежных продуктов питания и их качество.
17. Виды, методы фальсификации пищевой продукции и способы ее обнаружения.
18. Системы сертификации
19. Идентификационная экспертиза.
20. Государственный контроль и надзор за качеством продукции на потребительском рынке.
21. Аудит, его особенности в предприятиях быстрого питания

#### **Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

#### **Вопросы к зачету**

1. Понятие качества и его основные аспекты.
2. Построение диаграммы Парето. Для каких целей она применяется?
3. Интегральный показатель качества.
4. Классификация показателей качества. Их основные виды
5. Виды контроля и их классификация.
6. Показатели сохраняемости.
7. Первый этап развития управления качеством. Его связь со школами менеджмента.
8. Диаграмма Исикава.
9. Затраты на качество. Основной критерий количества затрат на обеспечение качества.
10. Общая схема управления качеством.
11. Диаграмма рассеивания и её применение.
12. Показатели ремонтпригодности.
13. Управление качеством и обеспечение качества. В чём отличие между этими понятиями.
14. Центральная проблема статистического анализа.
15. Петля качества.
16. Понятие технического и технико-экономического уровня продукции.
17. Пирамида системы обеспечения качеством.
18. Функции системы обеспечения качеством.
19. Статистический анализ. Подбор функции распределения.
20. Построение качественного плана статистического приёмочного контроля.
21. Стратегические функции системы управления качеством.
22. Статистические методы оценки и контроля качества. Методы построения.
23. Построение количественного плана статистического приёмочного контроля.
24. Показатели безотказности.

25. Понятие свойств и признаков продукции, их виды. Взаимосвязь между признаками, параметрами и показателями качества.
26. Корректируемые планы статистического приёмочного контроля.
27. Показатели эргономичности.
28. Состав стандартов ISO 9000.
29. Учёт и анализ затрат на качество.
30. Этапы управления качеством с точки зрения теории принятия управленческих решений.

#### **Вопросы к экзамену**

1. Диаграмма Парето. Принципы построения.
2. Особенности второго этапа развития управления качеством.
3. Статистическое регулирование.
4. Пирамида системы обеспечения качества.
5. Контроль по количественному и альтернативному признакам.
6. Этапы становления управления качеством.
7. Применение метода расслоения в контроле качества.
8. Классификация затрат на качество по функциональному признаку.
9. Спираль качества.
10. Абсолютные, относительные, единичные и комплексные показатели качества.
11. Особенности третьего этапа развития управления качеством.
12. Гистограммы. Примеры построения и использования.
13. Диаграмма разброса.
14. Показатели надёжности.
15. Статистический приёмочный контроль по качественному признаку.
16. Семь инструментов качества.
17. Контроль по количественному и альтернативному признакам.
18. Этапы становления управления качеством.
19. Содержание этапов управления качеством (в системе управления качеством).
20. Показатели безотказности.
21. Статистическое регулирование.
22. Аспекты качества. Качество и конкурентоспособность.
23. Контрольные карты, их виды.
24. Создание комплексных систем управления качеством.
25. Цепочка формирования затрат и создание стоимости качества.
26. Диаграмма Парето, принципы построения.
27. Статистический приёмочный контроль по количественному признаку.
28. Определение качества и его аспекты.
29. Статистический приёмочный контроль по количественному признаку.
30. Нормативно-правовое обеспечение комплексных систем управления качеством.

## **12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями**

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.



В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

### 13. Лист регистрации изменений

п/ п	Содержание изменения	Реквизиты доку- мента об утверждении из- менения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решени- ем кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «15» января 2016 года	15.01.2016 г.
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «17» января 2017 года	17.01.2017 г.
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «23» января 2018 года	23.01.2018 г.
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «11» января 2019	11.01.2019 г.