

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 20:43:13
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae246295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Управление качеством»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков в области управления качеством сырья и продуктов из сырья животного происхождения.

Задачами, в соответствии с поставленной целью являются:

знакомство с теорией основоположников всеобщего управления качеством и с основными положениями научных школ управления качеством;

исследовании эволюции и многоаспектности категории «качество»;

изучении принципов системного подхода к управлению качеством, а также современных тенденций его развития;

ознакомление с методическими основами управления качеством и раскрытие сущности подхода к управлению качеством на основе международных стандартов ISO серии 9000;

знакомства с методами и инструментами управления качеством;

ознакомление с методическими основами обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения в соответствии с международными стандартами на основе принципов HACCP;

исследование процессов жизненного цикла продукции в системе менеджмента качества;

приобретение практических навыков по применению статистических методов контроля качества в управлении качеством продовольственных товаров из сырья животного происхождения;

формировании практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствованию систем безопасности и качества.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством сырья и продуктов животного происхождения» относится к части учебного плана ОПОП, формируемого участниками образовательных отношений, к дисциплинам по выбору по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 7 семестре 4 курса.

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины: «Управление качеством сырья и продуктов животного происхождения» программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции: ОПК-5; ПК-8; ПК-11; ПК-12.

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Введение в курс управление качеством. История развития.

Тема 1 Введение в курс управление качеством. Конкурентоспособность. Ценовая неценовая конкурентоспособность. Введение. Концепция национальной политики России в области качества продукции и услуг: цели и основные задачи. Определение понятий: конкуренция, конкурентоспособность, конкурентный рынок, методы осуществления конкуренции, ветеринарное законодательство

Тема 2 Общие понятия управления качеством. Динамика развития понятий качества. Пирамида качества. Определение основных понятий в управлении качеством: качество, продукция, товар, управление или менеджмент, TQM, управление качеством, менеджмент и др. Формирование ступеней пирамиды качества.

Тема 3 Мировая история развития систем управления качеством. История развития систем управления качеством в России. Развитие документированных систем в

управлении качеством (этапы развития управления качеством, пять звезд в управлении качеством).

Тема 4 Национально-географическая история развития систем качества, школы качества. Мировая история развития документированных систем качества. История развития и формирования систем управления качеством в России.

Раздел 2. Функции, методы и принципы управления качеством

Тема 5 Функции, методы и принципы управления качеством:

Субъекты и объекты управления качеством

Общие функции управления

Функции управления качеством

Раздел 3. Мировые системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Тема 6 Мировые системы менеджмента качества безопасности пищевой продукции. Всеобщее управление качеством: TQM Система управления качеством, основанная на стандартах ИСО серии 9000. История развития стандартов в мире по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции. Международные организации, участвующие в развитии, создании и усовершенствовании подходов в обеспечении безопасности и качества продовольственных товаров. Современный этап развития систем управления качеством – всеобщее управление качеством (Total Quality Management, TQM). Принципы совершенствования деятельности организации согласно международному стандарту ИСО серии 9000. История развития стандартов серии ИСО 9000, формирование и совершенствование систем управления качеством. Основные определения в области обеспечения и управления качеством

Тема 7 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. История развития системы НАССР. Формирование и внедрение принципов НАССР в нормативные документы по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров. Современные национальные и международные стандарты на основе принципов НАССР.

Раздел 4. Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Аудит качества.

Тема 8 Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Подходы к управлению качеством, теории X,Y,Z. Международные и Российские премии в области качества. Мотивация в управлении качеством, процессы мотивации, мотивы и побуждения. Внешняя и внутренняя мотивации. Формирование осознанного поведения в области качества на основе факторов внутренней и внешней мотивации. Принципы создания и поддержания внутренней мотивации. Значение мотивации персонала для эффективной деятельности организации с точки зрения основоположников науки управления. Философия кадрового менеджмента. Различные мотивационные подходы в управлении качеством, стиль управления качеством в соответствии мотивационными подходами теорий управления качеством: ТЕОРИИ X,Y,Z. Сравнительная характеристика теорий X, Y, Z.

Тема 9 Аудит качества. Аудит качества – систематический, независимый и документированный процесс получения свидетельств аудита и объективного их оценивания с целью установления степени выполнения согласованных критериев аудита (ИСО 19011:2011 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента»). Определения понятия «аудит качества». Согласованные критерии аудита. Цели, назначение и принципы проведения аудита. Классификация аудита по объекту и по проведению. Аудит внутренний и внешний, аудит первой, второй и третьей стороной. Формы и участники аудита.