



Қазақстан Республикасының оқу және білім
министрлігі

С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік университеті

Агротехнология факультеті

Биотехнология кафедрасы

ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

«Тағам өнеркәсіп кәсіпорындарындағы сапа менеджмент жүйелері»
пәні бойынша

050727 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандық студенттеріне
арналған

Павлодар

Мамандық бойынша
элективтік пәндер кат
негізінде әзірленген п
жұмыс бағдарламасын
бекіту парағы



ПМУ ҰС Н 7.18.1/08

БЕКІТЕМІН

ОІ жөніндегі проректор

_____ Н.Э.Пфейфер

«___» _____ 2009 ж.

Кұрастырушы: техника ғылымдарының кандидаты, доцент
Ахметова Н.Қ.

Биотехнология кафедрасы

ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

«Тағам өнеркәсіп кәсіпорындарындағы сапа менеджмент жүйелері»
пәні бойынша

050727 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандық студенттеріне
арналған

Жұмыс бағдарламасы жұмыстың оқу жоспары және мамандықтың элективті
пәндер каталогы негізінде әзірленген 050727 «Азық-түлік өнімдерінің
технологиясы», С.Торайғыров атындағы ПМУ Ғылыми кеңесінің
отырысында бекітілген 2009 ж. «26» августа, № 15 хаттама

Кафедра отырысында ұсынылған 2009 ж. «25» тамыз, № 1 хаттама
Кафедра меңгерушісі _____ Ж.А.Адамжанова

Агротехнология факультетінің оқу-әдістемелік кеңесімен
құпталған 2009 ж. «26» тамыз № 1 хаттама
ОӘҚ төрайымы _____ М.Е. Жагипарова

КЕЛІСІЛДІ

Факультет деканы _____ Т.К. Бексеитов
«___» _____ 2009ж.

ЖжӘҚБ ҚҰПТАЛҒАН

ЖжӘҚБбастығы _____ А.А.Варакута «_____» _____ 2009ж.

Курс мақсаты: студенттерді басқа пәндерді оқу процесінде алынған білімдерді сапа менеджмент жүйелерін жасауды, олармен басқаруды және сапа көрсеткіштері бойынша технологиялық процестерді басқаруды үйрету.

Курс міндеттері:

- студенттерге сапа менеджмент жүйесі, сапа менеджмент жүйесінің негізгі элементтері, жүйенің конфигурациясы, даму перспективалары, басқару элементтері туралы түсінік беру;

- студенттерге сапа менеджмент жүйесінің элементтері, олармен басқару мүмкіншіліктері, сапа менеджмент принциптері, жүйелерге қойылатын талаптар туралы білім беру;

- студенттерге өнімді бағалауың жүргізуді, бар болатын сапа жүйелерін талдауды, сапа менеджмент жүйелерін әзірлеуді (жасауды), сапа менеджмент жүйелерін еңгізу кезінде шешімдерді жасауды және қабылдауды үйрету.

- студенттерге өнім сапасын бағалау, сапа жүйесін бағалау, сапа менеджмент жүйелерінің элементтерін жасау, сапаға әсер ететін процестерді басқару, сапа менеджмент жүйесінің құжаттамасын жасау бойынша тәжірибелік дағдылар беру.

«Сапа менеджмент жүйесі» курсың өткеннен кейін студент келесіні білуі керек:

- сапа жүйелерінің эволюциясын;

- сапа менеджмент жүйелерін құру принциптерің, жүйенің элементтерін;

- ИСО 9000 бойынша сапа жүйесінің моделін;

- кәсіпорыңда сапа менеджмент жүйесін жасау және еңгізу технологиясын;

- сапа жүйелерін ақпараттық (информациялық) қамтамасыз етуін.

«Сапа менеджмент жүйесі» курсың өткеннен кейін студент келесіде құзыретті болуі керек:

- сапаны қамтамасыз ететін жүйелерді талдауда;

- сапа менеджмент жүйелерін жасау және оларды басқару, талдау, түзету және және жақсартуда;

- 9000/2000 сериялы ИСО стандарттарымен белгіленген әдістемеге сәйкес процестік көзқарас негізінде сапа менеджмент жүйелерін жасауыңда.

Пререквизиттері:

1. Жоғары математика;

2. Информатика;

3. Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы



Пәннің тақырыптық
жоспары

Нысан
ПМУ ҰС Н 7.18.2/10

Пәннің мазмұны

ПӘННІҢ ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАРЫ					
№ р/с	Тақырып атауы	Сағат саны			
		Дәріс	Тәжір.	Зертх.	ОӨЖ
1	2	3	4	5	6
1	Кіріспе. Пәннің мақсаттары және міндеттері.	1	2	-	8
2	Сапа жүйелерін құру тарихы	1	2	-	8
3	TQM (сапаның жалпыға бірыңғай менеджмент) принциптері	1	2	-	8
4	ИСО 9000:2000 халықарарлық стандарттар бойынша сапа менеджмент жүйелерінің негізгі ережелері	3	2	-	8
5	Сапа менеджмент жүйелерің жасау, еңгізу және функционалдау кезіндегі іс-әрекеттер тәртібі.	3	2	-	8
6	Сапа бойынша жетекшілік элементтерінің мазмұны.	3	2	-	10
7	Кәсіпорынды басқарудың үйлестірілген жүйесінде сапа жүйесінің рөлі мен әдістері.	3	3	-	10

	БАРЛЫҒЫ	15	15	-	60
--	----------------	----	----	---	----

Теориялық курс мазмұны

1 тақырып. Кіріспе. Пәннің мақсаттары және міндеттері.

Сапа менеджмент жүйелерінің негізгі ережелері, негізгі терминдер және анықтамалар: сапа, менеджмент, ұйымдастыру, процесс, өнім, сипаттамалар, сәйкестік, құжаттама, бағалау, аудит, процестердің және өлшеулердің сапасы. Өнім сапасына әсер ететін факторлар.

2 тақырып. Сапа жүйелерін құру тарихы

Сапа жүйелерінің жасау тарихы. Жүйелік келісімнің пайда болуы. БИП, СБТ, КАНАРСПИ, НОРМ, КСУКП сапа жүйелері. Артықшылықтары және кемшіліктері.

3 тақырып. TQM (сапаның жалпыға бірыңғай менеджмент) принциптері.

TQM (сапаның жалпыға бірыңғай менеджмент) принциптері, олардың ИСО 9000 бойынша сапа менеджмент жүйесімен өзара байланысы. 9000 сериялы ИСО 9000 халықаралық стандарттарының құрылымы. Сапа түйінінің сапа менеджмент жүйесімен байланысы.

4 тақырып. ИСО 9000:2000 халықаралық стандарттар бойынша сапа менеджмент жүйелерінің негізгі ережелері

ISO 9000:2000 бойынша сапа менеджмент жүйелерінің негізгі ережелері: сапа менеджмент жүйелерінің қажеттілігін дәлелдеу, сапа менеджмент жүйелеріне және өнімге қойылатын талаптар, сапа менеджмент жүйесіне жүйелік көзқарас, процестік көзқарас, сапа саласындағы саясат және мақсаттары, жоғары басшылықтың рөлі, құжаттама, сапа менеджмент жүйелерін бағалау, тұрақты жақсарту, статистикалық әдістердің рөлі, сапа менеджмент жүйелерінің және басқа менеджмент жүйелерінің бағытталуы. Сапа менеджмент жүйелері және жетілдіру модельдерінің өзара байланыстары.

5 тақырып. Сапа менеджмент жүйелерінің жасау, еңгізу және функционалдау кезіндегі іс-әрекеттер тәртібі.

Сапа менеджмент жүйелерінің жасау, еңгізу және функционалдау кезіндегі іс-әрекеттер тәртібі. Іс-әрекеттердің типтік алгоритмы. Сапаны басқарудың аспектілері және функциялары. Сапаны басқарудың құрылымдық және функционалдық сызбалары (схемалары). Сапаны қамтамасыз ету модельдері. Сапаны бақылау.

Кәсіпорынның сапа саласындағы саясаты. Саясатты жасау кезіндегі мақсаттары және міндеттері. Сапа менеджмент жүйелерін жасау және енгізу жөніндегі өз міндеттерін қамтамасыз ету. Саясатты дайындау.

6 тақырып. Сапа бойынша жетекшілік элементтерінің мазмұны.

Сапа бойынша жетекшілік. Негізгі белгіленуі. Мазмұны. Сапа бойынша жетекшіліктің құрылымы. Сапа бойынша жетекшілік элементтері, оның мазмұны. Басшылықтың жауапкершілігі. Ресурстардың менеджменті. Өнім өндірісі. Сапа менеджментін құру кезіндегі урдістік келісім. Өнім сапасын қамтамасыз ету сұлбасы. Сапа жүйелерінің сертификаттауы және аудиты.

7 тақырып. Кәсіпорынды басқарудың үйлестірілген жүйесінде сапа жүйесінің рөлі мен әдістері.

Кәсіпорынды басқарудың ұйымдастырушылық құрылымы. Сапаны басқарудың құрылымдық және функционалдық сұлбалары. Сапаны қамтамасыз ету: сапа көрсеткіштері бойынша технологиялық процестерді басқару, өнімді өндіруде, пайдалануда және жөндеуде сапаны талдау және қамтамасыз ету әдістері. Сапаны төмендететін себептерді анықтау және оларды жою тәсілдері.

Тәжірибелік сабақтар мазмұны

№ 1 тәжірибелік жұмыс.

Тәжірибелік жұмыстың тақырыбы: НАССР жүйесінің принциптері.

Жұмыстың мақсаты:

«Азық-түлік өнімдердің қауіпсіздік менеджментінің жүйелері» ИСО 22000 ХС негізгі принциптерімен танысу.

Тамақ өнімдерін өндірумен байланысты потенциалды тәуекелдер мен қауіптерді барлық кезеңдерінде анықтау және қауіптердің (тәуекелдердің) пайда болу ықтималдығын бағалау және оларды бақылау үшін сақтандырушы шараларды анықтау бойынша тәжірибелік дағдыларын үйрену.

№ 2 тәжірибелік жұмыс.

Тәжірибелік жұмыстың тақырыбы: Сапа түйіні

Жұмыстың мақсаты: Сапа түйінінің құрылымын және элементтерін зерттеу

Тәжірибелік жұмысты орындаудың негізгі мақсаты мен міндеттері:

Жұмыс орындау нәтижесінде студентте **мынадай түсінік болуы керек:**

- өнімнің өмірлік циклін жобалау принциптері туралы;
- өнімді өндіруін ұйымдастыру негіздері туралы;
- өнімнің бәсекелестік қабілеттілік көрсеткіштері туралы

Студент білуі тиіс:

- сапа түйінінің құрамы мен құрылымын;
- сапа түйінінің элементтерінің белгіленуін;
- кәсіпорынның ұйымдастырушылық құрылымын жасау принциптері;
- функцияларын және жауапкершіліктердің таратылу матрицасын жасау әдістемесін

Студент төмендегідей дағдыларға ие болуы керек:

- ұйымдастырушылық құрылымын жасау;
- функциялары және жауапкершіліктерін таратылу матрицасын жасау;
- жұмыс нәтижелерін талдап қорыту

№ 3 тәжірибелік жұмыс.

Тәжірибелік жұмыстың тақырыбы: Сапа саласындағы саясат

Жұмыстың мақсаты: Сапа жүйесінің „Сапа саласындағы саясат,, құжатының құрылымымен мазмұның зерттеу.

Жұмыс орындау нәтижесінде студентте келесі мынандай түсінік болуы керек:

- сапа саласындағы саясатты қалыптастыру принциптері туралы;
- сапа жүйесінің „Басшылық жауапкершілігі,, элементтерінің белгіленуі.

Студент білуі тиіс:

- „Сапа саласындағы саясат,, құжатының құрылымын;
- „Сапа саласындағы саясат,, құжатының мазмұнына қойылатын талаптарды;
- саясатты қалыптастыру әдістемесін және оны қызметкерлерге жеткізу.

Студентте төмендегідей дағды қалыптасуы тиіс:

- құжат элементтерінің құрылымына және мазмұнына қойылатын талаптарды талдап қорыту;
- кәсіпорынның мақсаттарын құрастыру және стратегиясын анықтау;
- жұмыс нәтижелерін талдап қорыту.

№ 4 тәжірибелік жұмыс.

Тәжірибелік жұмыстың тақырыбы: ИСО 9001-2000 халықаралық стандарт

Жұмыстың мақсаты: Сапа жүйесінің элементтерінің талаптарын оқып үйрену

Тәжірибелік сабақты орындау нәтижесінде студентте төмендегі туралы түсінігі болу керек:

- ИСО 9001-2000 халықаралық стандартының құрылымы және мазмұны;
- „үрдістік тәсілдеме,, принципі

Студент білуі тиіс:

- сапа жүйесінің элементтерінің тізімін;
- элементтердің құрылымын және әрбір элементке халықаралық стандарттармен белгіленген талаптарды;

Студентте мынандай дағдылар қалыптасуы керек:

- қызметтері бойынша талаптарды құрылымдау;
- орындалған жұмыстың нәтижелерін талдап қорыту .

№ 5 тәжірибелік жұмыс.

Тәжірибелік жұмыстың тақырыбы: Сапа жүйесі элементтерінің құрамы және мазмұнына талаптар

Жұмыстың мақсаты: Сапа жүйесі элементтерінің құрамы және мазмұнына жалпы талаптарды оқып үйрену.

Тәжірибелік тапсырманы орындау нәтижесінде студентте:

сапа жүйелерінің нақты элементтері және бағыныңқы элементтерінің мазмұны;

халықаралық стандарттардың жалпы талаптарының нақты талаптарға ауысу әдістемесі;

басқарушылық құжаттарды әзірлеу туралы түсінігі болу керек;

Студент білуі тиіс:

- чек-парақтарға талаптар және әзірлеу тәртібін;
- чек-парақтарды әзірлеу әдістемесін;
- сапа жүйесінің нақты элементтеріне қойылған халықаралық стандарт талаптарын;
- нормативтік құжаттардың жалпыланған талаптарды өзгерте (қолдана) білуді;
- чек-парақтарын әзірлеу бойынша нұсқауларды құрастыруды.

№ 6, 7 тәжірибелік жұмыс.

Тәжірибелік жұмыстың тақырыбы: Сапа жөніндегі жетекшілік

Жұмыстың мақсаты: Сапа бойынша жетекшіліктің құрамына және мазмұнына қойылатын жалпы талаптарды оқып үйрену

ОӨЖ мазмұны

№	ОӨЖ түрі	Есеп беру нысаны	Бақылау түрі	Көлемі, сағ
1	Дәріс сабақтарына дайындық		Сабаққа қатысуы	7,5
2	Тәжірибелік сабақтарға дайындық, үй тапсырмаларың орындау	Жұмыс дәптері	Сабаққа қатысуы	7,5
3	Аудиториялық сабақтар мазмұнына кірмеген материалды зерделеу	Конспект	Коллоквиум	25
4	Семестрлік тапсырамларды орындау	Реферат	Қорғау	42
5	Бақылау жұмыстарға дайындық		РК 1, РК 2, (тестілеу)	8
БАРЛЫҒЫ:				90

1 тақырып. Кіріспе. Пәннің мақсаттары және міндеттері.

ҮТ1. Сапа менеджмент жүйелері. Негізгі терминдері бойынша сөздік (гlossарий) әзірлеу.

ҮТ2. Сапа түсінігі мен технологияларының эволюциясы.

ҮТ3. Сапаны басқаруға әкімшілік және экономикалық келісімдер.

Ұсынылатын әдебиет:

1. Спицнадель В.Н. Системы качества: Учеб.пособие. – Санкт-Петербург. Издательский дом "Бизнес пресса", 2000. – 336 с.
2. Окрепилов В.В. Управление качеством: Учеб.пособие. – М: Издательство стандартов, 2000. – 696 с.

2 тақырып. Сапа жүйелерін құру тарихы

ҮТ4 Қызметті жетілдірудің негізгі бағыттары.

ҮТ5. Жоғарғы жетекшіліктің қызметі.

Ұсынылатын әдебиет:

1. Спицнадель В.Н. Системы качества: Учеб.пособие. – Санкт-Петербург. Издательский дом "Бизнес пресса", 2000. – 336 с.
2. Окрепилов В.В. Управление качеством: Учеб.пособие. – М: Издательство стандартов, 2000. – 696 с.

3 тақырып. TQM (сапаның жалпыға бірыңғай менеджмент) принциптері.

ҮТ6. «Сапа түйіннің» сапа менеджмент жүйесімен байланысы.

ҮТ7. Кәсіпорын қызметін жетілдіру. Стратегия мен тактиканы қалыптастыру және қысқа мерзімді жоспарлау.

Ұсынылатын әдебиет:

1. Спицнадель В.Н. Системы качества: Учеб.пособие. – Санкт-Петербург. Издательский дом "Бизнес пресса", 2000. – 336 с.
2. Окрепилов В.В. Управление качеством: Учеб.пособие. – М: Издательство стандартов, 2000. – 696 с.

4 тақырып. ИСО 9000:2000 халықаралық стандарттар бойынша сапа менеджмент жүйелерінің негізгі ережелері

ҮТ8. Жетекшілік органдар. Қызметті жақсарту жөніндегі Кеңестін жұмысы.

ҮТ9. Ағымды талаптар мен жеткен нәтижелерді бағалау.

Ұсынылатын әдебиет:

1. 9000:2000-9004:2000 сериялы ИСО халықаралық стандарттары – М.: Издательство стандартов, 2000.

5 тақырып. Сапа менеджмент жүйелерінің жасау, еңгізу және функционалдау кезіндегі іс-әрекеттер тәртібі.

ҮТ10. Қызметті жақсартуды жетекшілік ету: үгіттеу және оқыту. Объектілер, ресурстар мен жетекшілік ету әдістері.

ҮТ11. Басқару персоналдың рөлі. Ұжымдық басқару.

Ұсынылатын әдебиет:

1. Спицнадель В.Н. Системы качества: Учеб.пособие. – Санкт-Петербург. Издательский дом "Бизнес пресса", 2000. – 336 с.
2. 9000:2000-9004:2000 сериялы ИСО халықаралық стандарттары – М.: Издательство стандартов, 2000.

6 тақырып. Сапа бойынша жетекшілік элементтерінің мазмұны.

ҮТ12. Басқару персоналын оқыту. Құрылымдық бөлімшелердің қызметін жетілдіру жөніндегі топтар.

Ұсынылатын әдебиет:

1. 9000:2000-9004:2000 сериялы ИСО халықаралық стандарттары – М.: Издательство стандартов, 2000.

7 тақырып. Кәсіпорынды басқарудың үйлестірілген жүйесінде сапа жүйесінің рөлі мен әдістері.

ҮТ13. Еңбекті ұйымдастыру және ақысын төлеу принциптері. Карьераны жоспарлау. Ұсыныстарды беру және жұмысты жақсарту бағдарламалары.

ҮТ14 Жабдықтаушылармен (жеткізушілермен) контракт негізінде өзараәрекеттесу. Жабдықтаушыларды оқыту және ынталандыру.

Ұсынылатын әдебиет:

1. Спицнадель В.Н. Системы качества: Учеб.пособие. – Санкт-Петербург. Издательский дом "Бизнес пресса", 2000. – 336 с.
2. 9000:2000-9004:2000 сериялы ИСО халықарарлық стандарттары – М.: Издательство стандартов, 2000.



Мамандықтың (тардың)
;ұмыс бабындағы оқу
жоспарынан үзінді көшірме

ПМУ ҰС Н 7.18.1/10

**Мамандықтың (тардың) жұмыс бабындағы оқу жоспарынан үзінді
көшірме 050727 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Пәннің атауы - «Тағам өнеркәсіп кәсіпорындарындағы сапа менеджмент
жүйелері»**

Оқу формасы	Бақылау формасы						Білім алушылардың жұмыс көлемі, сағатпен			Курс және семестр (сағаттарды) бойынша сағаттарды бөлу							
	емт.	сын.	КЖ	КЖ	ЕКЖ	жұм.Бақыл.	барлығы			дәр	пр.	зер	СӨЖ	дәр	пр.	зер	СӨЖ
							жал	ауд	СӨЖ								
Күндізгі ЖОБ негізінде	5	-	-	-	-	-	90	30	60	5 семестр				6 семестр			
										15	15	-	60	-	-	-	-

Ұсынылатын әдебиет:
Міндетті:

1. Спицнадель В.Н. Системы качества: Учеб.пособие. – Санкт-Петербург. Издательский дом "Бизнес пресса", 2000. – 336 с.
2. Окрепилов В.В. Управление качеством: Учеб.пособие. – М.: Издательство стандартов, 2000. – 696 с.
3. Федюкин В.К. и др. Методы оценки и управления качеством промышленной продукции: Учебник. – М.: Издательство "Филин", 2000. – 328 с.
4. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Издательство "Юрайт", 2002. – 296 с.
5. Гличев А.В. Основы управления качеством продукции. – М.: Издательство АМИ, 1998. – 956 с.
6. Версан В.Г. и др. Интеграция производства и управления качеством продукции. – М.: Издательство стандартов, 1995. – 350 с.
7. Международные стандарты серии 9000:2000-9004:2000. – М.: Издательство стандартов, 2000.

Қосымша:

1. Азгальдов Г.Г., Райкмон Э.П. О квалиметрии. М.:Издательство стандартов, 1972.
2. Шишкин И.Ф., Станякин В.М. Квалиметрия и управление качеством: Учебник для вузов. М.: Издательство ВЗПИ, 1992;

3. Амиров Ю.Д. Квалиметрия и сертификация продукции: Методическое пособие. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1996;