



Қазақстан Республикасының білім және ғылым министрлігі

С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік университеті

Агротехнология факультеті

Биотехнология кафедрасы

050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы» мамандық студенттеріне
арналған

«Ғылыми зерттеулер мен патенттану негіздері »
пәні бойынша

СТУДЕНТТЕРГЕ АРНАЛҒАН ПӘННІҢ БАҒДАРЛАМАСЫ



БЕКІТЕМІН

Агротехнологиялық факультет деканы
_____ Т.К. Бексеитов

«___» _____ 2009ж.

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

Биотехнология кафедрасы

050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы» мамандық студенттеріне
арналған

“Ғылыми зерттеулер мен патенттану негіздері »
пәні бойынша

СТУДЕНТТЕРГЕ АРНАЛҒАН ПӘННІҢ БАҒДАРЛАМАСЫ

Бағдарлама 200_ж. «___» _____ бекітілген жұмыс бабындағы оқу
бағдарламасының негізінде әзірленген.

Кафедра отырысында ұсынылған 2009 ж. «18» қараша, № 5 хаттама
Кафедра меңгерушісі _____ Ж.А.Адамжанова

Агротехнология факультетінің оқу-әдістемелік кеңесімен
құпталған 2009 ж. «30» қараша № 3 хаттама
ОӘҚ төрайымы _____ М.Е. Жагипарова

Оқытушы туралы ақпарат:

Оқытушының аты-жөні	Өткізу уақыты мен орны		Контактты ақпарат
	Дәріс	СОӨЖ	
Ахметова Нурсулу Кадыровна	Корпус А1, Ауд. № 212	Корпус А1, Ауд. № 212	Биотехнология кафедрасы, А1 корпус, № 112 кабинет Жұмыс телефоны: 67-36-85, (ішкі) Кеңес уақыты: дүйсенбі – 13.00-15.00 Жұма – 13.00-15.00

Пән туралі мәліметтер:

Курс ағауы: Тағам өнеркәсіп кәсіпорындарындағы сапа менеджмент жүйелері

Семестр - 5

Кредиттер саны – 2.

Сабақ түрі	Сағат саны
Дәріс	15
Тәжірибелік сабақ	15
ОӨЖ	60
Бақылау формасы	емтихан

Курс мақсаты:

Курс міндеттері:

-

Пререквизиттері:

1. Жоғары математика;
2. Информатика;
3. Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы

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;



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					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
	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 жүйелерің жасау, еңгізу және функционалдау кезіндегі іс-әрекеттер тәртібі.

Сапа менеджмент жүйелерің 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 еңгізу 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 болу 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 мынадай 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 халықарарлық 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 халықарарлық стандарттары – М.: Издательство стандартов, 2000.

5 тақырып. Сапа менеджмент жүйелерің 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 халықарарлық 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 халықарарлық 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.

Бақылау түрлері бойынша ағымдағы үлгерім балдары

Бақылау түрлері	Балдардың максималды саны	
	АҮ1	АҮ2
1 Сабақтарға қатысу, сабаққа дайындалу және топта жұмыс істеу.	35	37
2 Тәжірибелік жұмыстарды орындау және қорғау	30	30
3 СӨЖ тапсырмаларын орындау және қорғау	35	45
Барлығы	100	100

Ағымды үлгерімнің бақылау іс-шараларының күнтізбелік кестесі

1 рейтинг (5 семестр)										Жиыны
Апта	1	2	3	4	5	6	7	8		
Аптасына максималды бал		17	10	17	10	18	10	18		100
Дәрістерге қатысу және дайындалу	ОӨЖ түрі			Д32		Д34		Д36		14
	Бақылау формасы		У	У	У	У	У	У	У	
	Макс.балл		2	2	2	2	2	2	2	
Тәжірибелік сабақтарға қатысу және дайындалу	ОӨЖ түрі		Д31		Д33		Д35		Д37	21
	Бақылау формасы		У	У	У	У	У	У	У	
	Макс.балл		3	3	3	3	3	3	3	
Тәжірибелік жұмыстарды рәсімдеу және қорғау	ОӨЖ түрі		О		О		О		О	30
	Бақылау формасы		3 П31		3 П32		3 П33		3 П34	
	Макс.балл		7		7		8		8	
Қосымша материалдарды меңгеру	ОӨЖ түрі		Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	Д37	35
	Бақылау формасы		Г	П	П	П	П	П	П	
	Макс.балл		5	5	5	5	5	5	5	
Курс тақырыптары бойынша білімдерді ағымды бақылау	Тақырып номері							1,2,3,4		100
	Бақылау формасы							РК1		
	Макс.балл							100		
2 рейтинг (5 семестр)										Жиыны
Апта	9	10	11	12	13	14	15	16		

Аптасына максималды бал		10	20	10	20	10	20	10			100
Дәрістерге қатысу және дайындалу	ОӨЖ түрі	Д38		Д310		Д312		Д314			14
	Бақылау формасы	у	у	у	у	у	у	у			
	Макс.балл	2	2	2	2	2	2	2			
Тәжірибелік сабақтарға қатысу және дайындалу	ОӨЖ түрі		Д39		Д311		Д313				21
	Бақылау формасы	у	у	у	у	у	у	у			
	Макс.балл	3	3	3	3	3	3	3			
Тәжірибелік жұмыстарды рәсімдеу және қорғау	ОӨЖ түрі		О		О		О				30
	Бақылау формасы		3 П35		3 П36		3 П37				
	Макс.балл		10		10		10				
Қосымша материалдарды меңгеру	ОӨЖ түрі	Д38	Д39	Д310	Д311	Д312	Д313	Д313			35
	Бақылау формасы	П	П	П	П	П	П	П			
	Макс.балл	5	5	5	5	5	5	5			
Курс тақырыптары бойынша білімдерді ағымды бақылау	Тақырып номері							5,6,7			100
	Бақылау формасы							РК1			
	Макс.балл							100			

Курс политикасы:

Төмендегідей талаптарды орындау емтиханға қатысуға мүмкіндік қамтамасыз етеді:

- Білімнің толықтығы мен тереңдігі;
- Тақырыптың кілтті түсініктерін игеру;
- Тақырыптың негізгі терминдері мен түсініктерінің анықтамаларын білу;
- Меңгерген материалды жалпылай және қорытынды жасауын білу;
- дәрістердің, СӨЖ және СОӨЖ-ның конспекттерінің бар болуы
- рефераттар мен баяндамалар дайындау және оларды қорғау.

Курс бойынша жазбаша және ауызша формада жүргізілуі мүмкін болатын 2 межелік бақылау қарастырылған.

Студенттер білімдерін бағалау тәртібі

Семестрдің ортасында және аяғында 100-балдық шкала бойынша пәннің меңгерген модулі бойынша ағымды үлгерімнің (АҮ) бағасы анықталады. Ағымды үлшерімнің бағасы төмендегі үшін жиналған балдардың сомасы болып табылады:

- сабақтарға дайындалу, топта жұмыстарға белсенді қатысу және сабақтардағы бақылау іс-шараларда қатысу;
- тәжірибелік мен өзіндік жұмыстарды өз уақытында және сапалы орындау;
- сабаққа қатысу;

Межелік бақылау (МБ) бағасы да 100-балдық шкала бойынша анықталады.

Пән бойынша межелік бақылауға ағымдағы үлгерім бойынша балдары бар студенттер ғана жіберіледі.

Ағымдағы үлгерім және межелік бақылау бағалау нәтижесі бойынша студенттің пән бойынша рейтингі (P1 және P2) анықталады.

$$P1(2) = ТАҮ1(2)*0,7 + МБ(2)*0,3.$$

Егер оқу жоспарында емтихан және сынақ қарастырылса, сынақты екінші рейтингті анықтағанда екінші межелік бақылау ретінде есептеу керек.

Егер студент МБ-ды өтпесе немесе МБ бойынша 50 балдан төмен алса рейтинг анықталмайды. Бұл жағдайда межелік бақылауды тапсырудың жеке мерзімдерін декан белгілейді.

Семестрге пән бойынша студенттің емтиханға жіберу рейтингі төмендегі формула бойынша бағаланады:

$$ЖР = (P1+P2)/2.$$

Пән бойынша қорытынды бақылауға (ҚБ) жұмыс оқу бағдарламаның барлық талаптарын орындаған (барлық тәжірибелік мен өзіндік жұмыстарды орындау және тапсыру) студенттер ғана жіберіледі. Қорытынды бақылауға жіберілу рейтингі 50 балдан кем емес болу керек.

Қорытынды бақылау - емтихан.

Пән бойынша қорытынды баға студент рейтинг пен қорытынды бақылау бойынша оң бағаларға ие болған жағдайда ғана есептеледі.

Қорытынды бақылауға себепсіз келмеу «екі» бағасына теңеледі. Пән бойынша аралық аттестаттау және емтихан нәтижелері студенттерге сол күні немесе жазбаша емтихан түстен кейін өткізілсе келесі күні жарияланады.

Қорытынды бақылау бойынша оң бағаны оны жоғарлату мақсатымен қайта тапсыруы рұқсат етілмейді.

Емтихан тапсырмаған жағдайда студент пәнді төлем ақы негізінде қайта оқиды.

