

Жұмыс оқу
бағдарламасының титулдық
парағы



Нысан
ПМУ ҰС Н 7.18.3/30

Қазақстан Республикасының білім және ғылым министрлігі
С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік университеті
«Биотехнология» кафедрасы

«Биотехнологиялық өндіріс кәсіпорындарындағы сапа менеджмент жүйелері»
пәнінен

050701– «Биотехнология» мамандық студенттеріне арналған

ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Павлодар

Кегль 14,
буквы
строчные,
кроме
первой
прописной

Мамандық бойынша элективтік
пәндер каталогы негізінде
әзірленген пәннің жұмыс
бағдарламасын бекіту парағы



Нысан
ПМУ ҰС Н 7.18.3/31

БЕКІТЕМІН

ОІ жөніндегі проректор
_____ Н. Э. Пфейфер

2012 ж. «__» _____

Құрастырушы: т. ғ. к., аға оқытушы

Б.С. Туганова

«Биотехнология» кафедрасы

«Биотехнологиялық өндіріс кәсіпорындарындағы сапа менеджмент жүйелері»
пәні бойынша

050701– «Биотехнология» мамандығының студенттеріне арналған

ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Жұмыс бағдарламасы _____ жылы бекітілген жұмыс оқу
жоспарларының және мамандықтың элективті пәндер каталогының
негізінде әзірленді. С.Торайғыров атындағы ПМУ Ғылыми кеңесінің
отырысында бекітілген 2012 ж. «__» , № __ хаттама
Кафедра мәжілісінде ұсынылған
2012 ж. «__» _____ №__ хаттама

Кафедра меңгерушісі _____ М.С. Омаров «__» _____ 2012ж.

Агротехнология факультетінің оқу-әдістемелік кеңесімен құпталған
2012 ж. «__» _____ №__ хаттама

ОӘҚ төрайымы _____ К.К.Сейтханова «__» _____ 2012ж.

КЕЛІСІЛГЕН

Факультет деканы _____ Т.К. Бексеитов «__» _____ 2012ж.

МАҚҰЛДАНЫЛДЫ

ОӘБ бастығы _____ А.А.Варакута «__» _____ 2012 ж.

Университеттің оқу-әдістемелік кеңесімен құпталған
2012 ж. «__» _____ №__ хаттама

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

Пәннің міндеті – студенттерге сапа менеджмент жүйесі, сапа менеджмент жүйесінің негізгі элементтері, жүйенің конфигурациясы, даму перспективалары, басқару элементтері туралы, сапа менеджмент жүйесінің элементтері, олармен басқару мүмкіншіліктері, сапа менеджмент принциптері, жүйелерге қойылатын талаптар туралы, өнімді бағалауың жүргізуді, бар болатын сапа жүйелерін талдауды, сапа менеджмент жүйелерін әзірлеуді (жасауды), сапа менеджмент жүйелерін еңгізу кезінде шешімдерді жасауды және қабылдауды үйрету.

Осы пәнді меңгеру нәтижесінде студенттердің:

- сапа жүйелерінің эволюциясын;
- сапа менеджмент жүйелерін құру принциптерің, жүйенің элементтерің;
- ИСО 9000 бойынша сапа жүйесінің моделін;
- кәсіпорында сапа менеджмент жүйесін жасау және еңгізу

технологиясын;

- сапа жүйелерін ақпараттық (информациялық) қамтамасыз етуін білу керек.

2 Пререквизиттер

Осы пәнді меңгеру үшін төмендегі пәндерді меңгеру кезінде алынған білім, икемділік және дағды-машықтар қажет: жоғары математика, информатика, азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы

3 Постреквизиты

Пәнді игеру кезінде алынған білімдер «Азық-түлік өнімдер салаларының кәсіпорындарын жобалау» пәнін меңгергенде және дипломдық жобалауды орындау қажет болады

4 Пәннің мазмұны

4.1 Пәннің тақырыптық жоспары

| № п/п | Тақырыптың аты | Сабақ түрлері бойынша қарым-қатынастық сағаттар саны | | | | | |
|-------|---|--|-------------------|-------------|-----------|------|-----------|
| | | дәрістер | практикалық (сем) | зертханалық | студиялық | жеке | СӨЖ |
| 1 | Кіріспе. Пәннің мақсаттары және міндеттері. | 1 | 2 | - | | | - |
| 2 | Сапа жүйелерін құру тарихы | 1 | 2 | - | | | 15 |
| 3 | TQM (сапаның жалпыға бірыңғай менеджмент) принциптері | 1 | 2 | - | | | 15 |
| 4 | ИСО 9000:2000 халықаралық стандарттар бойынша сапа менеджмент жүйелерінің негізгі ережелері | 3 | 2 | - | | | 15 |
| 5 | Сапа менеджмент жүйелерін жасау, еңгізу және функционалдау кезіндегі іс-әрекеттер тәртібі. | 3 | 2 | - | | | 15 |
| 6 | Сапа бойынша жетекшілік элементтерінің мазмұны. | 3 | 2 | - | | | 15 |
| 7 | Кәсіпорынды басқарудың үйлестірілген жүйесінде сапа жүйесінің рөлі мен әдістері. | 3 | 3 | - | | | 15 |
| | БАРЛЫҒЫ | 15 | 30 | - | | | 90 |

4.2 Пән тақырыптарының 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 халықарарлық 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 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.

4.3 Тәжірибелік сабақтар мазмұны

1) 2-тақырып. НАССР жүйесінің принциптері.

«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) 3-тақырып. Сапа түйіні

Сапа түйінінің құрылымын және элементтерін зерттеу

3) 4-тақырып. Сапа саласындағы саясат

Сапа жүйесінің «Сапа саласындағы саясат» құжатының құрылымымен мазмұның зерттеу.

4) 5-тақырып. ИСО 9001-2000 халықаралық стандарт.

ИСО 9001-2000 халықаралық стандартының құрылымы және мазмұны;

5) 6-тақырып. Сапа жүйесі элементтерінің құрамы және мазмұнына талаптар

Сапа жүйесі элементтерінің құрамы және мазмұныны. Сапа жүйелерінің нақты элементтері және бағыныңқы элементтерінің мазмұны;

6) 7-тақырып. Сапа жөніндегі жетекшілік

Сапа бойынша жетекшіліктің құрамына және мазмұны.

4.4 Студенттің өздік жұмысының мазмұны

4.4.1 СӨЖ түрлерінің тізімі

| № | СӨЖ түрі | Есеп беру нысаны | Бақылау түрі | Сағатқа шаққандағы көлемі |
|-----------|--|--|-------------------------------|---------------------------|
| 5 семестр | | | | |
| 1 | Дәріс сабақтарына дайындық | | Сабаққа қатысуы | 10 |
| 2 | Практикалық сабақтарға дайындық, үй тапсырмаларың орындау | Қажетті схемаларды дайындау, есеп беру | Зертханалық жұмысты қорғау | 10 |
| 3 | Аудиториялық сабақтар мазмұнына кірмеген материалды зерделеу | Конспект | Конспекті тексеру, коллоквиум | 10 |
| 4 | Бақылау жұмыстарға дайындық | | МБ1, МБ2, (тестілеу) | 15 |
| Барлығы: | | | | 45 |
| 6 семестр | | | | |
| 1 | Дәріс сабақтарына дайындық | | Сабаққа қатысуы | 15 |
| 2 | Практикалық сабақтарға дайындық, үй тапсырмаларың орындау | Қажетті схемаларды дайындау, есеп беру | Зертханалық жұмысты қорғау | 10 |
| 3 | Аудиториялық сабақтар мазмұнына кірмеген материалды зерделеу | Конспект | Конспекті тексеру, коллоквиум | 10 |
| 4 | Бақылау жұмыстарға дайындық | | МБ1, МБ2, (тестілеу) | 10 |
| Барлығы | | | | 90 |

4.4.2 Студенттердің өздігінен оқуына бөлінген тақырыптардың тізімі

1) Кіріспе. Пәннің мақсаттары және міндеттері.

Сапа түсінігі мен технологияларының эволюциясы. Сапаны басқаруға әкімшілік және экономикалық келісімдер.

2) Сапа жүйелерін құру тарихы

Қызметті жетілдірудің негізгі бағыттары. Жоғарғы жетекшіліктің қызметі.

3) TQM (сапаның жалпыға бірыңғай менеджмент) принциптері.

«Сапа түйіннің» сапа менеджмент жүйесімен байланысы.

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

4) ИСО 9000:2000 халықарарлық стандарттар бойынша сапа менеджмент жүйелерінің негізгі ережелері

Жетекшілік органдар. Қызметті жақсарту жөніндегі Кеңестін жұмысы. Ағымды талаптар мен жеткен нәтижелерді бағалау.

5) Сапа менеджмент жүйелерің жасау, еңгізу және функционалдау кезіндегі іс-әрекеттер тәртібі.

Қызметті жақсартуды жетекшілік ету: үгіттеу және оқыту. Объектілер, ресурстар мен жетекшілік ету әдістері. Басқару персоналдың рөлі. Ұжымдық басқару.

6) Сапа бойынша жетекшілік элементтерінің мазмұны.

Басқару персоналын оқыту. Құрылымдық бөлімшелердің қызметін жетілдіру жөніндегі топтар.

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

Еңбекті ұйымдастыру және ақысын төлеу принциптері. Карьераны жоспарлау. Ұсыныстарды беру және жұмысты жақсарту бағдарламалары. Жабдықтаушылармен (жеткізушілермен) контракт негізінде өзараәрекеттесу. Жабдықтаушыларды оқыту және ынталандыру.

5 Ұсынылған әдебиеттер

Негізгі

1 Спицнадель В.Н. Системы качества: Учеб.пособие. – Санкт-Петербург. Издательский дом "Бизнес пресса", 2002. – 336 с.

2 Окрепилов В.В. Управление качеством: Учеб.пособие. – М.: Издательство стандартов, 2002. – 696 с.

3 Федюкин В.К. и др. Методы оценки и управления качеством промышленной продукции: Учебник. – М.: Издательство "Филин", 2002. – 328 с.

4 Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Издательство "Юрайт", 2002. – 296 с.

5 Международные стандарты серии 9000:2000-9004:2000. – М.: Издательство стандартов, 2003

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;



050701 – Биотехнология
мамандығының жұмыс оқу жоспарынан көшірме
Пәннің атауы «Биотехнологиялық өндіріс кәсіпорындарындағы сапа менеджмент жүйелері»

| Оқу нысаны | Пәннің еңбек сыйымдылығы | | | | Семестр бойынша бақылау түрлері | | | | Семестр | Семестр бойынша студенттердің жұмыстарының көлемі | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|-------------------|-----|-----|---------------------------------|-----|------|------|---------|---|--------------------------------|-----|-----|-------|-----------------|------|
| | кредиттер | академиялық сағат | | | | | | | | кредиттер | аудиториялық сабақ (ак. сағат) | | | | СӨЖ (ак. сағат) | |
| | | барлығы | ауд | СӨЖ | емт | сын | КЖ-а | КЖ-с | | | барлығы | дәр | пр. | зертх | барлығы | СӨЖ |
| ЖОБ негізіндегі күндізгі | 4 | 135 | 45 | 90 | 5 | - | - | - | 7 | 4 | 45 | 15 | 30 | - | 90 | 22,5 |

Кафедра меңгерушісі _____ М. С. Омаров
 2012 ж. « » _____ хаттама №_____