

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

УТВЕРЖДАЮ

УТВЕРЖДАЮ

Одобрено на заседании ПЦК
Химических технологий и управления в
технических системах
Протокол № 1 от 30.02.2019

Заместитель директора



О.В.Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Менеджмент качества

для специальности

27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. № 1557(далее – ФГОС СПО) и примерной образовательной программы по специальности СПО 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям), зарегистрированной 01.06.2017 в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО под номером 27.02.07-170601.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Разработчик:

Подъячева Наталья Анатольевна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Менеджмент качества

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям).

Программа предназначена для студентов очного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ООП по специальности 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям). В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04 ОК 09. ПК 1.4. ПК 2.2.	У1. Рассматривать, анализировать и обобщать требования к конкретной продукции; У2. Выбирать и применять различные методы управления качеством; У3. Анализировать данные самоаудита предприятия; У4. Формировать и вести документы по СМК; У5. Оценить уровень качества продукции; У6. Применять статистические методы в контроле качества; У7. Получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов; У8. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У9. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности У10. Владеть актуальными методами	31. Классификацию и применимость методов управления качеством; 32. Международный и региональный опыт по разработке и внедрению систем управления качеством; 33. Статистические методы управления качеством и регулирования технологических процессов; 34. Совокупность системных средств и методов в управлении качеством; 35. Основы менеджмента качества; 36. Основные понятия системы менеджмента качества; 37. Основы и принципы мировых стандартов по системе менеджмента качества, семейства стандартов; 38. Виды документации по СМК; 39. Основные понятия, цели, принципы, задачи, объекты и методы управления качеством; 310. Системы управления качеством продукции (услуг). 311. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и про-

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>У11. Применять этические нормы к практике деловых отношений</p> <p>У12. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>У13. Использовать современное программное обеспечение</p> <p>У14. Выбирать критерии и значения показателей соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации.</p> <p>У15. Выбирать методы и способы определения и оценки значений соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки.</p> <p>У16. Планировать последовательность проведения оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий документов и технических условий.</p> <p>У17. Оформлять результаты оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки.</p> <p>У18. Выявлять дефектную продукцию.</p> <p>У19. Определять соответствие характеристик продукции/услуг требованиям нормативных документов.</p> <p>У20. Оформлять документацию подтверждения соответствия согласно действующим требованиям.</p> <p><i>Вариативная часть:</i></p> <p>У21. Оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.</p> <p>У22. Анализировать поставщиков продукции с точки зрения соотношения «цена-качество».</p> <p>У23. Оценивать потери организации от низкого качества сырья и материалов.</p> <p>У24. Выявлять и устранять причины выпуска некачественной продукции</p> <p>У25. Разрабатывать мероприятия по улучшению качества</p>	<p>блем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>312. Содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>313. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>314. Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>315. Профессионально-этические принципы и нормы в профессиональной деятельности, правила корпоративной этики</p> <p>316. Современные средства и устройства информатизации</p> <p>317. Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий)</p> <p>318. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения и транспортировки готовой продукции.</p> <p>319. Виды документации качества на годную и несоответствующую продукцию</p> <p>320. Классификация, назначение и содержание нормативной документации качества РФ.</p> <p>321. Виды, классификация и содержание документов качества, применяемых в организации при производстве продукции/работ, оказанию услуг и проведении процедуры подтверждения соответствия.</p> <p><i>Вариативная часть:</i></p> <p>322. Требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий.</p> <p>323. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы приемки сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий.</p> <p>324. Порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	64
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56
в том числе:	
практические занятия	12
консультации	2
промежуточная аттестация	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
– самостоятельная проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий;	
– подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите;	
– решение задач, практических заданий по отдельным темам дисциплины;	
– самостоятельное изучение отдельных вопросов (с целью углубления знаний по заданию преподавателя) с последующим оформлением реферата;	
– подготовка к различным видам контроля знаний.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Менеджмент качества

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		л	пр	ср	
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Сущность и основные методы управления качеством	Содержание материала				
	1. Понятие качества. Основные термины, определения и аспекты управления качеством. Показатели качества: унификации и стандартизации, экономические показатели, эргономические показатели, эстетические показатели, показатели надежности, ремонтпригодности, долговечности и другие.	2			1
	2. Системы управления качеством продукции (услуг). Классификация и сферы приложения методов управления качеством. Организационно-распорядительные методы. Инженерно-технологические методы. Экономические методы. Социально-психологические методы	2			1
	Тематика практических занятий				
	Практическое занятие Выбор и применение различных методов управления качеством.		2		2
Тема 2. Система управления качеством на предприятии	Содержание материала				
	1. Международные стандарты и их применение на российских предприятиях. Петля качества. Основные составляющие качества для потребителей. Обзор основных требований международных и национальных стандартов менеджмента	4			1
	2. Виды документации СМК. Требования стандартов к документированию информации процессов.	4			1
	3. Организация технического контроля на предприятии Сущность и объекты технического контроля. Метрологическое обеспечение и его цели. Метода сбора количественных характеристик качества продукции. Методы количественной оценки уровня качества. ОТК как самостоятельное структурное подраз-	6			1

	деление предприятия.				
	Тематика практических занятий				
	Практическое занятие Формирование пакета документации системы менеджмента качества.		4		2
Самостоятельная работа Реферат на тему: Применение международных стандартов ИСО серии 9000 на отечественных предприятиях.					
Тема 3. Оценка качества продукции	Содержание материала				
	1 Получение товарной информации об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов. Определение экономической эффективности управления затратами на обеспечение качества.	6			1-2
	2.Характеристика методов оценки качества и уровня качества продукции. Применение статистических методов контроля качества и анализа причин несоответствий процессов.	6			1-2
	Тематика практических занятий				
	Практическое занятие Рассмотрение, анализ и обобщение требований к конкретной продукции на основании характеристик товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов. Формирование пакета документации системы менеджмента качества.		4		2
Самостоятельная работа Нематериальные факторы в обеспечении качества и конкурентоспособности: маркировка товаров, штриховое кодирование. Конспектирование. Подготовка к устному опросу					
Тема 4. Система методов менеджмента	Содержание материала				
	Планирование как процесс управления качеством. Системный подход к планам качества. Средства планирования. Определение экономической эффективности управления затратами на обеспечение качества.	4			2
Тема 5. Всеобщее управление качеством	Содержание материала				
	Основные этапы формирования принципов всеобщего управления качеством (TQM). Содержание концепции всеобщего управления качеством. Комплексное и тотальное управление	4			1-2

	качеством.				
Тема 6. Влияние качества сырья на качество готовой продукции	Содержание материала				
	Основные требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы приемки сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий. Порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий.	2			
	Практическое занятие Анализ влияния качества сырья на качество готовой продукции на примере конкретного предприятия.		2		
Консультации				2	
Промежуточная аттестация				2	
Итого:				64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета управления качеством.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска магнитная классная;
- стенды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Герасимов Б.И. Управление качеством: проектирование: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015г.
2. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.
3. Зекунов А.Г. Управление качеством: учебник и практикум для студентов СПО / А.Г. Зекунов; под ред. А.Г. Зекунова. – М.: Издательство Юрайт, 2017г.
4. Казначевская Г.Б. Менеджмент: учебник для студентов СПО. - Ростов н/Д: Феникс, 2015г.
5. Салимова Т.А. Управление качеством: учебник для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательство «Омега-Л», 2013г.
6. Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

Дополнительные источники

1. Аристов, О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 224 с.
2. Базаров, Т. Ю. Управление персоналом : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Т. Ю. Базаров. – 12-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. - 224 с.
3. Басовский, Л.Е. Управление качеством: Учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 253 с.
4. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции: Учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - М.: Дашков и К, 2013. - 336 с

5. Метрология, стандартизация и сертификация в машиностроении : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / С. А. Зайцев, А. Н. Толстов, Д.Д. Грибанов [и др.]. – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 288 с.
6. Рожков, В.Н. Управление качеством: Учебник / В.Н. Рожков. - М.: Форум, 2013. - 336 с.
7. Шевелева Н. Л. Управление качеством: современные подходы и методы: Учеб.пособие / Урал. гос. пед. ун-т. – Екатеринбург, 2014. – 223 с.

Интернет ресурсы

1. Институт технического регулирования, стандартизации и сертификации <http://www.itrc-iso.ru>
2. Экономика организаций (предприятий) www.window.edu.ru

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оцен- ки результатов обучения
1	2
Умения:	
<p>У1. Рассматривать, анализировать и обобщать требования к конкретной продукции;</p> <p>У2. Выбирать и применять различные методы управления качеством;</p> <p>У3. Анализировать данные самоаудита предприятия;</p> <p>У4. Формировать и вести документы по СМК;</p> <p>У5. Оценить уровень качества продукции;</p> <p>У6. Применять статистические методы в контроле качества;</p> <p>У7. Получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов;</p> <p>У8. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>У9. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>У10. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>У11. Применять этические нормы к практике деловых отношений</p> <p>У12. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>У13. Использовать современное программное обеспечение</p> <p>У14. Выбирать критерии и значения показателей соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации.</p> <p>У15. Выбирать методы и способы определения и оценки значений соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки.</p> <p>У16. Планировать последовательность проведения оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий документов и технических условий.</p> <p>У17. Оформлять результаты оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки.</p> <p>У18. Выявлять дефектную продукцию.</p> <p>У19. Определять соответствие характеристик продукции/услуг требованиям нормативных документов.</p> <p>У20. Оформлять документацию подтверждения соответствия согласно действующим требованиям.</p> <p>У21. Оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.</p>	<p>формализованное наблюдение и оценка выполнения практической работы</p>

<p>У22. Анализировать поставщиков продукции с точки зрения соотношения «цена-качество».</p> <p>У23. Оценивать потери организации от низкого качества сырья и материалов.</p> <p>У24. Выявлять и устранять причины выпуска некачественной продукции</p> <p>У25. Разрабатывать мероприятия по улучшению качества</p>	
<p>Знания:</p>	
<p>31. Классификацию и применимость методов управления качеством;</p> <p>32. Международный и региональный опыт по разработке и внедрению систем управления качеством;</p> <p>33. Статистические методы управления качеством и регулирования технологических процессов;</p> <p>34. Совокупность системных средств и методов в управлении качеством;</p> <p>35. Основы менеджмента качества;</p> <p>36. Основные понятия системы менеджмента качества;</p> <p>37. Основы и принципы мировых стандартов по системе менеджмента качества, семейства стандартов;</p> <p>38. Виды документации по СМК;</p> <p>39. Основные понятия, цели, принципы, задачи, объекты и методы управления качеством;</p> <p>310. Системы управления качеством продукции (услуг).</p> <p>311. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>312. Содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>313. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>314. Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>315. Профессионально-этические принципы и нормы в профессиональной деятельности, правила корпоративной этики</p> <p>316. Современные средства и устройства информатизации</p> <p>317. Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий)</p> <p>318. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения и транспортировки готовой продукции.</p> <p>319. Виды документации качества на годную и несоответствующую продукцию</p> <p>320. Классификация, назначение и содержание нормативной документации качества РФ.</p> <p>321. Виды, классификация и содержание документов качества, применяемых в организации при производстве продукции/работ, оказанию услуг и проведении процедуры подтверждения соответствия.</p> <p>322. Требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий.</p> <p>323. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы приемки сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий.</p> <p>324. Порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий.</p>	<p>тестирование и проведение устного и письменного опроса;</p>