

Министерство образования Нижегородской области
«Институт пищевых технологий и дизайна» -
филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический
университет»

Утверждаю:
Ректор ГБОУ ВО НГИЭУ
д.э.н, профессор А.Е. Шамин



«10» марта 2016г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

направления подготовки

27.03.02 Управление качеством

Профиль подготовки

«Управление качеством в производственно-технологических системах»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

г. Нижний Новгород

2016 год

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1	Основная профессиональная образовательная программа	3
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП	5
1.3	Общая характеристика ОПОП	6
1.4	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП	8
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	8
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
3.	КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ООП ВПО	11
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП ВПО	14
4.1	Календарный учебный график	15
4.2	Рабочий учебный план	15
4.3	Матрица компетенций по направлению подготовки	15
4.4	Аннотации модульных единиц рабочих программ учебных курсов, дисциплин	16
4.5	Программы практик	117
5.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП	220
5.1	Кадровое обеспечение	220
5.2	Материально-техническое обеспечение	221
5.3	Информационно-библиотечное обеспечение	222
6.	ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	225
7.	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	230
7.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	230
7.2	Итоговая аттестация выпускников ОПОП	233
7.3	Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, профиль «Управление качеством в производственно-технологических системах»	232
	Приложения	236

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством профилю подготовки: «Управление качеством в производственно-технологических системах», разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 февраля 2016 г. № 92 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 41273 от 01 марта 2016 г.).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования бакалавриата по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством является комплексом учебно-методических документов и материалов и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, научно-исследовательской работы и методические материалы.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством (уровень бакалавриата) разработана с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, примерной основной образовательной программы.

В настоящей основной профессиональной образовательной программе используются следующие термины и определения:

вид профессиональной деятельности - методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования;

– **зачетная единица** - мера трудоемкости образовательной программы;

– **компетенция** - способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области;

– **модуль** - совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания, обучения;

– **объект профессиональной деятельности** – системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие;

– **область профессиональной деятельности** – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении;

– **основная профессиональная образовательная программа** – совокупность документов, включающая в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии;

– **результаты обучения** – усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции;

– **направление подготовки** - совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области;

– **профиль** - направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;

– **результаты обучения** - усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции.

Используются следующие сокращения:

ВО - высшее образование;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ВКР- выпускная квалификационная работа;

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа;

ОК - общекультурные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

НИРС – научно-исследовательская работа студентов;

НСО – научное студенческое общество;

ООП ВО - основная образовательная программа высшего образования;

ПрОПОП ВО - примерная основная профессиональная образовательная программа высшего образования.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки студентов по направлению 27.03.02 Управление качеством и включает в себя: характеристику профессиональной деятельности выпускника, компетенции выпускников, формируемые в результате освоения ОПОП ВО, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО, ресурсное обеспечение реализации ОПОП ВО, характеристику среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников, оценку качества освоения ОПОП ВО и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускников.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативными документами для разработки ОПОП ВО уровень бакалавриата по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ (ред. от 28.06.2014г) «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 27.03.02 «Управление качеством», (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 февраля 2016 г. № 92. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 41273 от 01 марта 2016 г.);

– Приказ Министерства образования Российской Федерации от 19.12.2012г. №1367 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

– Устав ГБОУ ВПО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области 29.12.2014 г.

– Положение об «Институте пищевых технологий и дизайна», утвержденное 10.02.2015г.

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области 16.08.2011 г.

- Другие документы по организации учебно-методической деятельности в вузе.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель ОПОП бакалавриата

ОПОП ВО по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, является качественная подготовка обучающихся с привлечением представителей работодателей, заинтересованных в подготовке выпускников по данному направлению.

Целью основной образовательной программы бакалавриата по

направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, в области **воспитания** является:

–воспитание патриотизма, мобильности, готовности к принятию активной жизненной позиции в условиях современного общества;

–воспитание организованности, способности к работе с различными социальными группами населения, умения достигать взаимопонимания с другими людьми, коллективом;

–воспитание ответственности, гражданственности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

В области обучения целью ОПОП по данному направлению подготовки является:

- подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных наук;

- получение высшего профилированного (на уровне бакалавра), образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности;

- обладать общекультурными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

1.3.2. Срок получения образования по программе бакалавриата: в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации составляет 4 года.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП 27.03.02 Управление качеством. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемой за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц, а за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц (1 зач. ед. равна 36 академическим часам) и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время на контроль качества освоения студентами ОПОП.

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

Для освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки по направлению 27.03.02 Управление качеством требуется иметь среднее общее образование.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает разработку, исследование, внедрение и сопровождение в организациях всех видов деятельности и всех форм собственности систем управления качеством, охватывающих все процессы организации, вовлекающих в деятельность по непрерывному улучшению качества всех ее сотрудников и направленных на достижение долговременного успеха и стабильности функционирования организации.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются системы менеджмента качества, образующие их организационные структуры, методики, процессы и ресурсы, способы и методы их исследования, проектирования, отладки, эксплуатации, аудирования и сертификации в различных сферах деятельности.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектно-конструкторская;
- производственно-конструкторская.

Программа бакалавриата формируется ориентированной на практико-ориентированный, прикладной вид профессиональной деятельности как основной.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с прикладным видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

непрерывное исследование производственных процессов с целью выявления производительных действий и потерь;

выявление необходимых усовершенствований и разработка новых, более эффективных средств контроля качества;

технологические основы формирования качества и производительности труда;

метрологическое обеспечение проектирования, производства, эксплуатации технических изделий и систем;

разработка методов и средств повышения безопасности и экологичности технологических процессов;

организация работ по внедрению информационных технологий в управление качеством и защита информации;

участие в работах по сертификации систем управления качеством;

организационно-управленческая деятельность:

организация действий, необходимых при эффективной работе системы управления качеством;

содержание управленческого учета и практическое использование показателей переменных и постоянных затрат на обеспечение качества продукции;

управление материальными и информационными потоками при производстве продукции и оказании услуг в условиях всеобщего управления качеством;

проведение контроля и проведение испытаний в процессе производства;

проведение мероприятий по улучшению качества продукции и оказания услуг;

проектно-конструкторская деятельность:

участие в разработке современных методов проектирования систем управления качеством, формирование целей проекта, критериев и показателей достижения целей, построения структуры их взаимосвязей, выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

участие в проектировании и совершенствовании коммуникационных процессов и процедур признания заслуг качественно выполненной работы; участие в проектировании процессов с целью разработки стратегии никогда не прекращающегося улучшения качества;

использование информационных технологий и систем автоматизированного проектирования в профессиональной сфере на основе системного подхода;

участие в проектировании моделей систем управления качеством с построением обобщенных вариантов решения проблемы и анализом этих вариантов, прогнозирование последствий каждого варианта, нахождение решения в условиях многокритериальности и неопределенности;

производственно-конструкторская деятельность:

обеспечение технологических основ формирования качества и производительности труда;

метрологическое обеспечение проектирования, производства, эксплуатации технических изделий и систем;

разработка методов и средств повышения безопасности и экологичности технологических процессов;

организация работ по внедрению информационных технологий в управление качеством и защита информации.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Общекультурные компетенции выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**:

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

ГОТОВНОСТЬЮ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ОСНОВНЫМИ МЕТОДАМИ ЗАЩИТЫ производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

способностью применять знание подходов к управлению качеством (ОПК-1);

способностью применять инструменты управления качеством (ОПК-2);

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-3);

способностью использовать основные прикладные программные средства и информационные технологии, применяемые в сфере профессиональной деятельности (ОПК-4).

3.3. Профессиональные компетенции выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

способностью анализировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием необходимых методов и средств анализа (ПК-1);

способностью применять знание этапов жизненного цикла изделия, продукции или услуги (ПК-2);

способностью применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств,

технологий, алгоритмов решения этих задач (ПК-3);

способностью применять проблемно-ориентированные методы анализа, синтеза и оптимизации процессов обеспечения качества (ПК-4);

умением выявлять и проводить оценку производительных и непроизводительных затрат (ПК-5);

способностью использовать знания о принципах принятия решений в условиях неопределенности, о принципах оптимизации (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

способностью руководить малым коллективом (ПК-7);

способностью осуществлять мониторинг и владеть методами оценки прогресса в области улучшения качества (ПК-8);

способностью вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности (ПК-9);

способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества (ПК-10);

способностью идти на оправданный риск при принятии решений (ПК-11);

умением консультировать и прививать работникам навыки по аспектам своей профессиональной деятельностью (ПК-12);

проектно-конструкторская деятельность:

способностью корректно-формулировать задачи (проблемы) своей деятельности (проекта, исследования), устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач (проблем), анализировать, диагностировать причины появления проблем (ПК-13);

умением идентифицировать основные процессы и участвовать в разработке их рабочих моделей (ПК-14);

способностью пользоваться системами моделей объектов (процессов) деятельности, выбирать (строить) адекватные объекту модели (ПК-15);

способностью применять знание принципов и методов разработки и правил применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продукции и услуг (ПК-16);

производственно-конструкторская деятельность:

способностью применять знание этапов жизненного цикла изделия, продукции или услуги (ПК-17);

способностью идентифицировать основные процессы и участвовать в разработке их рабочих моделей (ПК-18);

способностью применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств, технологий, алгоритмов для решения этих задач (ПК-19);

способностью применять проблемно-ориентированные методы анализа, синтеза и оптимизации процессов обеспечения качества (ПК-20);

способностью применять знание принципов и методов разработки и правил применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продукции и услуг (ПК-21);

способностью вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности (ПК-22);

способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшения качества (ПК-23);

способностью руководить малым коллективом (ПК-24);

умением консультировать и прививать работникам навыки по аспектам своей профессиональной деятельности (ПК-25).

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется: учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным

учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность реализации теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разрабатывается в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки 27.03.02 «Управление качеством» (Приложение 1).

4.2. Рабочий учебный план

В учебном плане (Приложение 2) отображается логическая последовательность освоения дисциплин ОПОП ВО, обеспечивающих формирование компетенций. В плане указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также формы промежуточной аттестации, трудоемкость каждой дисциплины, модуля указывается в академических часах и в зачетных единицах. ОПОП направления подготовки 27.03.02 «Управление качеством» предусматривают изучение следующих учебных блоков:

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

4.3. Матрица компетенций

Матрица компетенций представлена в приложении 3.

4.4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин

Аннотации рабочих программ дисциплин учебного плана по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством:

Блок 1.

Базовая часть

История

Цель изучения дисциплины: Преподавание истории в университете преследует цель выработать у студентов понимание хода и закономерностей исторического развития России через призму общецивилизационной эволюции. Курс истории призван сыграть важную роль в повышении историко-культурного уровня студенчества, содействовать его мировоззренческому самоопределению и профессиональному становлению.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.1.). Для освоения дисциплины «История» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные, на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Обществознание», «История» в общеобразовательной школе, а так же знаний в области естественных наук.

Формируемые компетенции: ОК-2, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

-Знать: основную фактологию, периодизацию и направленность исторической эволюции России на протяжении 9-начало 21 веков в контексте всеобщей истории, историческую обусловленность развития и перспектив избранной сферы деятельности,

-Уметь: применять знания отечественной истории в прогностических, воспитательных и адаптационных целях,

-Владеть: элементами ретроспективного, системного, синхронистического – диахронистического, комплексного и типологического анализа исторических материалов.

Содержание дисциплины:

1. Древняя Русь. Московское государство. Образование европейских государств. Древнерусское государство. От Владимирского княжества к Московскому царству. Становление капитализма в Европе, Просвещение. Великая Французская революция
2. Российское государство. Проблемы модернизации России XVIII первой половины XIX. Россия во второй половине XIX начале XX.
3. Россия в XX веке. Россия в первой Мировой войне и революционные потрясения 1917 года. Великая депрессия 30-х гг. Форсированное строительство социализма в СССР.
4. Российская федерация на рубеже XX-XXI. СССР в годы Второй мировой и Великой Отечественной войны и послевоенное устройство. Перестройка. Развал СССР. Постсоветская Россия.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Общая трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Цель изучения дисциплины: Изучение дисциплины «Иностранный язык» имеет целью освоение студентами теоретических и практических знаний по предмету для достижения практического уровня владения языком,

обеспечивающего его использование в будущей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.2). Для освоения дисциплины «Иностранный язык» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения.

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: фонетику английского языка; правила чтения английских слов, словосочетаний и предложений; грамматику английского языка; особенности устной и письменной речи на английском языке; свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы; способы словообразования;
- Уметь: читать литературу на английском языке по изучаемой специальности; оформлять извлеченную из иностранных источников информацию в виде перевода, аннотации или реферата; делать на английском языке краткие сообщения и доклады на темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью студента; вести на иностранном языке беседу по профессиональной тематике;
- Владеть: практической грамматикой английского языка; практической лексикой разговорного английского языка; лексическим минимумом английской терминологии по изучаемой профессии.

Содержание дисциплины:

1. Общий английский язык(GeneralEnglish).
2. Профессиональный английский язык. Часть 1: пищевые продукты (English for Professional Purposes. PartI: Food Products).
3. Профессиональный английский язык. Часть 2: сервис (English for Professional Purposes. Part II: Service).
- 4.Профессиональный английский язык. Часть 3: деловой английский). (English for Professional Purposes. Part III: Business English).

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 10 ЗЕ (360 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, экзамен.

ФИЛОСОФИЯ

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины «Философия» является формирование представлений об основных и фундаментальных мировоззренческих проблемах, методологии познания и самостоятельному мировоззренческому выбору.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.3). Для освоения дисциплины «Философия» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Обществознание», «История» в общеобразовательной школе, а также знаний в области естественных наук.

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: структуру философского знания, его место и роль в современной жизни, методы и приёмы философского анализа проблем.
- Уметь: анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы, анализировать и оценивать социальную информацию, планировать и осуществлять свою деятельность с учётом результатов этого анализа.
- Владеть: навыками логического мышления, критического восприятия информации.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Философия в системе культуры.
2. Всеобщие свойства и законы мира (онтология).
3. Всеобщие отношения человека к миру.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ЭКОНОМИКА

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов экономического мышления, понимание основных принципов функционирования рыночной экономики.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Экономика» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.4). Для освоения дисциплины студент должен владеть понятийным аппаратом на уровне средней общеобразовательной школы, а также успешно освоить курс «История экономических учений». Из дисциплин профессионального цикла предмет имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами «Мировая экономика».

Формируемые компетенции: Выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК-3, ОПК-1, ПК-1, ПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: понятийный аппарат экономической теории; основы микро- и макроэкономики, современную ценность экономических благ; особенности экономического развития России; существующие экономические взаимосвязи между отдельным субъектом, фирмами и государством;

- Уметь: анализировать и оценивать информацию о социально-экономических процессах, происходящих в обществе; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа;

- Владеть: сбора, обработки и анализа социальной, внешнеэкономической, бюджетно-налоговой и денежно-кредитной политики государства; принятия управленческих решений с использованием результатов этого анализа.

Содержание дисциплины:

1. Общая экономическая теория.
2. Микроэкономика.
3. Макроэкономика.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства. Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции

Формы текущего контроля успеваемости студентов: Тестирование, контрольные вопросы.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

МАТЕМАТИКА

Цель изучения дисциплины: Освоение основных понятий и идей высшей математики; приобретение студентами навыков решения задач, навыков самостоятельной работы с математической литературой; формирование научного мировоззрения.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Математика» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.5.). Изучение дисциплины «Математика» основывается на базе знаний, умений и компетенций, полученных студентами в ходе освоения школьных курсов «Алгебра и начала анализа» и «Геометрия».

Формируемые компетенции: ОК- 7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: определения и теоремы из основных разделов математики;
- Уметь: применять полученные математические знания к решению соответствующих практических задач;
- Владеть: математическим аппаратом, необходимым для изучения других фундаментальных дисциплин, спецкурсов, а также для работы с современной научно-технической литературой.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии.

Модуль 2. Математический анализ.

Модуль 3. Дифференциальные уравнения

Модуль 4. Элементы теории вероятностей.

Модуль 5. Векторная алгебра.

Модуль 6. Ряды.

Модуль 7. Численные методы.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: самостоятельные работы студентов, контрольные работы (домашние и аудиторная).

Трудоемкость учебной дисциплины: 14 ЗЕ (504 ч)

Форма промежуточной аттестации: Экзамены, зачеты.

ИНФОРМАТИКА

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Информатика» является теоретическая и практическая подготовка студентов в области информатики, создание у студентов целостного представления о процессах хранения, обработки и передачи информации, а также формирование у

будущих выпускников компетенций в области использования современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Информатика» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.6.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ОПК-4.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: базовые положения фундаментальных разделов информатики в объеме, необходимом для понимания сущности и значения информации в развитии современного общества; общую характеристику сбора, обработки, хранения и передачи информации; современное состояние и направления развития вычислительной техники и программных средств; основные требования информационной безопасности, в том числе, средства защиты информации;
- Уметь: создавать документы, электронные таблицы и базы данных; работать с системным и программным обеспечением общего назначения; работать с информацией в локальных и глобальных компьютерных сетях;
- Владеть: основами автоматизации решения инженерных задач вычислительного характера; навыками работы с компьютером как средством управления информацией; поиска и обмена информацией в глобальных, корпоративных и локальных компьютерных сетях.

Содержание дисциплины:

1. Введение в информатику. Основы информатики
2. Решение функциональных и вычислительных задач средствами компьютерных технологий.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тестовые задания и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ЭКОЛОГИЯ

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Экология» является освоение и понимание студентами основ экологии, законов формирования окружающей среды, значимости её охраны и рационального использования; формированию экологического подхода при решении профессиональных задач.

Для этого необходимо:

- получить знания об основных закономерностях функционирования биосферы, её структуре, законах существования и развития экосистем; взаимоотношений организмов и среды их обитания, влияния экологической обстановки на качество жизни человека;
- понимать каким образом возникают глобальные проблемы в окружающей среде;
- освоить экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы;
- получить знания об экологической безопасности;
- приобрести знания об основах экологического права и профессиональной ответственности;
- развитие исследовательских умений в области экологии.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Экология» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.7.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: законы существования биосферы; основные понятия, определения и законы экологии; структуру, функционирование, свойства экосистем и биосферы как единого целого; закономерности их устойчивости, взаимодействие и взаимосвязь компонентов; правовые основы охраны окружающей среды, теоретические и практические основы рационального природопользования;

- Уметь: применять знания законодательства в области экологии, для управления качеством окружающей среды; определять сущность экологических проблем в локальных и глобальных масштабах; определять степень негативного влияния человеческой деятельности на состояние окружающей природной среды; определять источники и масштабы возможных негативных воздействий на окружающую природную среду; находить способы и средства решения экологических проблем своего предприятия.

- Владеть: экологическим мировоззрением; методами сбора и обобщения новых знаний в области экологии и защиты окружающей среды от негативных воздействий хозяйственно – бытовой деятельности человека.

Содержание дисциплины:

1. «Экология – современное научное знание»
2. «Биосфера – глобальная экологическая система»
3. «Экологические системы и популяции»
4. «Основы охраны окружающей среды»
5. «Основы рационального использования природных ресурсов»

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, лекции.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Цель изучения дисциплины: формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Физика» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.8.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики;
- Уметь: решать типовые задачи по основным разделам курса физики; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;
- Владеть: подходами к решению физических задач.

Содержание дисциплины:

Модуль 1 Механика

Модуль 2 Основы молекулярной физики и термодинамики

Модуль 3. Электричество и магнетизм

Модуль 4 – «Основы теории колебаний и волн»

Модуль 5 – «Основы квантовой физики»

Материально-техническое обеспечение дисциплины заключается в наличии методического фонда, на материалах которого можно продемонстрировать те или иные конкретные результаты предлагаемых к выполнению заданий, а также использование мультимедийного оборудования для знакомства обучающихся с осуществлёнными работами.

Формы текущего контроля: выполненные расчетных работ, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

МЕТРОЛОГИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области метрологии и сертификации для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Управление качеством».

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Метрология и сертификация» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.9).

Для освоения дисциплины «Метрология и сертификация» обучающиеся должны успешно освоить следующие курсы базовой подготовки бакалавра: «Математика», «Информатика», «Физика», «Математическая статистика».

Дисциплина «Метрология и сертификация» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров», «Идентификация и сертификация сырья и продукции».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-2, ПК-16, ПК-21, ПК-22.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: теоретические основы метрологии, стандартизации и сертификации, порядок подтверждения соответствия, принципы построения международных и отечественных стандартов;
- Уметь: использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ и услуг; применять техническое и метрологическое законодательство; работать с нормативными документами; распознавать формы подтверждения соответствия; различать международные и национальные единицы измерения;
- Владеть: опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности, в том числе по оценке и подтверждению обязательным требованиям.

Содержание дисциплины:

1. Структурные элементы метрологии. Цели, задачи, предмет и структура учебной дисциплины
2. Объекты и субъекты метрологии
3. Средства и методы измерений
4. Основы теории измерений
5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)
6. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений
7. Техническое законодательство как основа деятельности по подтверждению соответствия
8. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг
9. Правила проведения сертификации и декларирования соответствия
10. Государственный контроль (надзор) за соблюдением технических регламентов

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Трудоемкость учебной дисциплины: 7 ЗЕ (252 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, экзамен.

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов комплекса знаний о принципах и методах технологии и организации производства продукции и услуг.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить сущность, содержание и задачи технологии и организации производства продукции и услуг;
- вооружить будущих специалистов знаниями в области технологии организации и управления промышленным производством, достаточными для квалифицированного решения задач, возникающих в процессе работы;
- привить специалистам навыки в области организационного проектирования и деятельности по совершенствованию организации труда, технологии производства и управления на предприятиях промышленности;
- научить студентов решать во взаимосвязи задачи по совершенствованию техники, технологии и организации производства и повышению на этой основе эффективности работы предприятий.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Технология и организация производства продукции и услуг» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.10).

Формируемые компетенции: ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-9, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные организационные функции, связанные с технологией производства однородных групп товаров, оказанием услуг и выполнением работ; операционной стратегии; ключевых показателей эффективности; планирования процессов и операций производства пищевой продукции; сетевого моделирования процессов;
- Уметь: разрабатывать и совершенствовать производственные системы, на основе которых производятся продукция или услуги;
- Владеть: навыками практического применения методов технологических процессов и организации производства товаров и услуг, методов измерений, стандартизации, контроля технологической и организационной дисциплины производства.

Содержание дисциплины

Учебная программа дисциплины «Технология и организация производства продукции и услуг» включает в себя разделы, связанные с ознакомлением с основами организации производства, принципами организации производственного процесса, подготовкой производства к выпуску новой продукции, организацией и управлением НИОКР, организационно-технологической подготовкой производства, основами автоматизации производственных процессов, технологией производства услуг.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, презентации.

Формы текущего контроля: тесты, устный опрос, защита отчетов по практическим работам, презентации студентов, семинары.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

СТАТИСТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ В УПРАВЛЕНИИ КАЧЕСТВОМ

Цели изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами знаний о статистических методах управления качеством, практических умений и навыков по использованию их в деятельности по управлению качеством.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Статистические методы в управлении качеством» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.11).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Статистические методы в управлении качеством», являются: «Математика», «Математическая статистика», «Экономика», «Средства и методы управления качеством», «Всеобщее управление качеством», «Основы системного подхода и системного анализа».

Дисциплина «Статистические методы в управлении качеством» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Методы

анализа пищевых продуктов», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Основы научных исследований», «Управление процессами».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-2, ПК-4, ПК-19, ПК-20.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: место статистических методов в системе управления качеством, основные теоретические положения статистических методов качества; сущность стат. метода в управлении качеством.
- Уметь: использовать статистические методы в управлении качеством.
- Владеть: навыками применения современных стат. методов управления на различных предприятиях.

Содержание дисциплины:

1. Роль и место статистических методов в системе управления качеством
2. Теоретические основы статистических методов качества
3. Описательная статистика
4. Статистические методы управления качеством производственных процессов
5. Статистические методы контроля качества продукции

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В УПРАВЛЕНИИ КАЧЕСТВОМ И ЗАЩИТА ИНФОРМАЦИИ

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся представления об информационных технологиях в управлении качеством, технологий хранения, передачи и обработки информации. Дисциплина включает в себя фундаментальные понятия, входящие в предметы информационного цикла. Она посвящена изучению технической базы информационных технологий и прикладного программного обеспечения.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Информационные технологии в управлении качеством и защита информации» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.11).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ОПК-4.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения данной дисциплины студент должен:

- Знать: основные информационные технологии в управлении качеством; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;
- Уметь: выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией; использовать технологии сбора, размещения хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций.
- Владеть: основами автоматизации решения задач, связанных с управлением качеством вычислительного характера; навыками работы с компьютером как средством управления информацией; методами защиты информации.

Содержание дисциплины:

1. Современные виды информационного обслуживания в управлении качеством.
2. Техническое и программное обеспечение управления качеством на предприятии.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, Антивирусные программы, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 6 ЗЕ (216 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет с оценкой.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ БАЗЫ ДАННЫХ

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Информационное обеспечение базы данных» является формирование у студентов совокупности общекультурных и профессиональных компетенций, обеспечивающих решение задач, связанных с использованием и проектированием баз данных, функционирующих под управлением современных СУБД.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Информационное обеспечение базы данных» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.13).

Формируемые компетенции: ОПК-3, ОПК-4.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения данной дисциплины студент должен:

- Знать: теоретические основы, технологию проектирования и эксплуатации информационного обеспечения и баз данных; современное состояние и направления развития вычислительной техники и программных средств; виды систем управления базами данных;

- Уметь: работать с СУБД MS Access; использовать технологии проектирования моделей данных на различных уровнях: концептуальном, логическом и физическом.

- Владеть: навыками разработки проектных решений и их реализации в заданной среде СУБД; навыками работы с компьютером как средством управления информацией; поиска и обмена информацией в базах данных посредством глобальных, корпоративных и локальных компьютерных сетях.

Содержание дисциплины:

1. Основные сведения о хранении данных.
2. Решение функциональных и вычислительных задач средствами компьютерных технологий.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 6 ЗЕ (216 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний по управлению процессами, практических умений и навыков по использованию их в деятельности по управлению качеством.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Статистические методы в управлении качеством» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.14).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Управление процессами» являются: «Экономика», «Всеобщее управление качеством», «Социология», «Технология и организация

производства продукции и услуг», «Средства и методы управления качеством», «Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем», «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Основы системного подхода и системного анализа», «Менеджмент», «Управление качеством».

Дисциплина «Управление процессами» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Научные основы производства продуктов питания», «Идентификация и сертификация сырья и продукции».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-2, ПК-4, ПК-18, ПК-21.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: сущность процессного подхода к управлению; методы моделирования и описания процессов, мониторинга и контроля параметров процесса, анализа и улучшения процессов;
- Уметь: проводить мониторинги анализ процессов, проектировать процессы;
- Владеть: современными методами аналитической и проекторочной деятельности.

Содержание дисциплины:

1. Процессный подход к управлению
2. Методы мониторинга и описание процессов
3. Мониторинг и контроль параметров процессов
4. Анализ процессов
5. Улучшение процессов
6. Проектирование процессов.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, анализ кейс-стади (конкретных ситуаций).

Трудоемкость учебной дисциплины: 6 ЗЕ (216 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, экзамен.

СРЕДСТВА И МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами знаний об основных средствах и методах управления качеством, практических умений и навыков по использованию их в деятельности по управлению качеством.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Средства и методы управления качеством» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.15).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Средства и методы управления качеством» являются: «Всеобщее управление качеством», «Экономика», «Математика», «Менеджмент»,

Дисциплина «Средства и методы управления качеством» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Статистические методы в управлении качеством», «Информационные технологии в управлении качеством и защита информации», «Методы анализа пищевых продуктов», «Управление качеством», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров». «Алгоритм экспертной оценки», «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов», «Сенсорный анализ», «Идентификация и сертификация сырья и продукции», «Безопасность продуктов питания», «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров», «Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-2, ПК-3, ПК-19, ПК-20.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: характеристики средства управления качеством, возможности методов и инструментов управления качеством

- Уметь: выбирать средства и методы управления качеством, направленные на постоянное улучшение деятельности организации.

- Владеть: навыками применения современных средств и методов управления на различных предприятиях сферы услуг

Содержание дисциплины:

1. Механизм современного управления качеством
 - 1.1 Понятие механизма управления качеством
 - 1.2 Компоненты и звенья механизма управления качеством
 - 1.3 Основные положения технического регулирования в механизме управления качеством
 - 1.4 Основные подходы к классификации средств и методов управления качеством
2. Средства управления качеством
 - 2.1 Оргтехника в управлении качеством
 - 2.2 Банки нормативной документации
 - 2.3 Средства связи и метрологии
 - 2.4 Управленческие отношения
3. Основные методы управления качеством
 - 3.1 Организационно-распорядительные методы управления качеством
 - 3.2 Инженерно-технологические методы управления качеством
 - 3.3 Экономические методы управления качеством
 - 3.4 Социально-психологические методы управления качеством
4. Экспертные методы управления качеством
 - 4.1 Сущность экспертных методов и организация работ по их использованию при управлении качеством
 - 4.2 Метод рангов и непосредственного оценивания
 - 4.3 Метод сопоставления
 - 4.4 Оценка согласованности экспертных данных
5. Методы исследования управления качеством

5.1 Общие требования к исследованию управления качеством и его виды

5.2 Классификация видов исследования систем управления качеством

5.3 Комплексное исследование управления качеством и системный подход

5.4 Основные методы исследования

5.5 Методы аудита и самооценки

5.6 Функционально-стоимостной анализ

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Трудоемкость учебной дисциплины: 7 ЗЕ (252 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, экзамен.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений выбирать методы защиты от опасностей, навыки обеспечения безопасности личности и общества, рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды и т.д.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.16).

Для освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающиеся должны успешно освоить следующие курсы базовой подготовки бакалавра: математика, физика.

Особенностью дисциплины является воспитание личности безопасного типа – личности, хорошо знакомой с современными проблемами безопасности жизни.

Дисциплина базируется на дисциплинах гуманитарного, социального и экономического, математического и естественно-научного циклов.

Формируемые компетенции: ОК-7, ОК-9.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»; концепцию устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека; основы физиологии труда и рациональные условия жизнедеятельности, порядок регламентирования, контроля и методы организации труда; негативные факторы техносферы и воздействие их на человека и природную среду; методы защиты от природных и техносферных опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности; принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания; принципы обеспечения безопасного функционирования автоматизированных и робототизированных производств; методы и средства повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических систем и технологических процессов отрасли; особенности психологического состояния человека в чрезвычайных ситуациях; правовые и нормативно-технические основы управления безопасностью.

- Уметь: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности; выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности в соответствии с нравственными аспектами и ценностными ориентациями.

- Владеть: законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды; требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и

технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками обеспечения безопасности личности и общества для сохранения жизни на земле; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

Содержание дисциплины:

1. Социально-мировоззренческие и теоретико-методологические основы безопасности жизнедеятельности.
2. Здоровьесберегающие основы безопасности жизнедеятельности.
3. Производственно-технологические основы безопасности жизнедеятельности.
4. Чрезвычайно-ситуационные основы безопасности жизнедеятельности.
5. Законодательно-правовые основы безопасности жизнедеятельности.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, лекции.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

МЕНЕДЖМЕНТ

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов современного управленческого мышления и способностей решать разнообразные хозяйственные, социальные, психологические проблемы с использованием современных приемов и средств.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Менеджмент» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.17).

Теоретической, методической и практической базой дисциплины «Менеджмент» являются система знаний и навыков, полученных при изучении дисциплин «Экономика», «Социология».

Из дисциплин профессионального цикла предмет имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами «Маркетинг», «Управление качеством».

Формируемые компетенции: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: методологические основы менеджмента, природу и состав функций менеджмента;
- Уметь: проводить анализ внутренней и внешней среды объекта менеджмента, социальных и психологических факторов, определяющих эффективность взаимодействия и связующих процессов менеджмента; моделировать производственные ситуации и разрабатывать варианты решений, обеспечивать эффективное управление организацией;
- Владеть: навыками подготовки и реализации управленческих решений, мотивации работников, разрешения конфликтов, сбора, обработки и анализа информации по отдельным проблемам менеджмента.

Содержание дисциплины

1. Теоретические основы менеджмента.
2. Технология менеджмента.
3. Организация как система управления.
4. Управление персоналом.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля успеваемости студентов Тесты и контрольные вопросы.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

МАРКЕТИНГ

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов рыночного мышления, понимание принципов работы с рынком, закрепление теоретических положений успешной работы любой организации в рыночной экономике.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Маркетинг» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.18).

Теоретической, методической и практической базой дисциплины «Маркетинг» являются система знаний и навыков, полученных при изучении дисциплин «Экономика», «Социология».

Из дисциплин профессионального цикла предмет имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами «Менеджмент», «Управление качеством».

Формируемые компетенции: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-3, ОПК-2, ПК-2, ПК-17.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные понятия, категории и инструменты маркетинга, его цели и принципы; современные подходы к организации современного маркетинга; основные этапы эволюции концепций маркетинга, содержание маркетинговой концепции управления предприятием; методы построения маркетинговых исследований и маркетинговых коммуникаций.
- Уметь: анализировать внешнюю и внутреннюю маркетинговую среду организации; соединять разнородную маркетинговую информацию в единое целое для принятия управленческих решений; критически оценивать используемые элементы маркетинга и разрабатывать обоснованные предложения по их совершенствованию.
- Владеть: понятийным аппаратом маркетинга; технологиями маркетинга: сегментирование рынков, позиционирование, анализ и прогнозирование; приемами организации рекламных и PR-кампаний.

Содержание дисциплины

1. Теоретические основы маркетинга.
2. Управление маркетингом.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля успеваемости студентов: Тесты и контрольные вопросы.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ВСЕОБЩЕЕ УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами знаний об основных положениях концепции Всеобщего управления качеством (TQM), практических умений и навыков по использованию их в деятельности по управлению качеством.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Всеобщее управление качеством» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.19).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Всеобщее управление качеством», являются: «Экономика», «Математика», «Физика».

Дисциплина «Всеобщее управление качеством» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Контроль качества пищевых продуктов», «Средства и методы управления качеством», «Технология и организация производства продукции и услуг», «Метрология и сертификация», «Защита прав потребителей», «Статистические методы управления качеством», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Управление качеством», «Методы анализа пищевых продуктов», «Научные основы производства продуктов питания», «Управление процессами», «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп

товаров». «Алгоритм экспертной оценки», «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов», «Сенсорный анализ», «Идентификация и сертификация сырья и продукции», «Безопасность продуктов питания», «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров», «Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-1, ОПК-2, ПК-8, ПК-10, ПК-23.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: сущность, цели, элементы, принципы, преимущества и проблемы концепции Всеобщего контроля качества.
- Уметь: использовать методы исследования, проектирования и контроля в управлении качеством.
- Владеть: навыками использования элементов TQM в практической деятельности по управлению качеством.

Содержание дисциплины:

1. Основной смысл концепции Всеобщего управления качеством
2. Цели Всеобщего управления качеством
3. Основные элементы модели TQM
4. Принципы концепции TQM
5. Каналы «обратной связи» организации с потребителем в практике управления качеством
6. Методы сбора данных об ожиданиях потребителей
7. Группы потребителей, на которые нужно ориентироваться производителю
8. Ведущую роль руководства в концепции TQM
9. Процессный подход в теории управления качеством
10. Системный подход в теории управления качеством

11. Принцип постоянного совершенствования в теории управления качеством

12. Принцип взаимовыгодных отношений с поставщиками в теории управления качеством

13. Преимущества TQM и проблемы при внедрении

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Цель изучения дисциплины: Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Физическая культура» относится к Базовой части Блока 1 (Б1.Б.20). При освоении курса физической культуры необходимы знания и умение владеть средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности. Освоение курса физической культуры необходимо для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции: ОК-8.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: о роли физической культуры в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности, основы физической культуры и здорового образа жизни.
- Уметь: использовать приобретенный личный опыт физкультурно– спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей.
- Владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке)

Содержание дисциплины:

1. Легкая атлетика
2. Баскетбол
3. Гимнастика
4. Лыжная подготовка
5. Волейбол

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: Контрольные нормативы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ (72 ч)

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой.

Блок 1.

Вариативная часть.

СОЦИОЛОГИЯ

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Социология» является обеспечение научно-информационной основы для формирования

грамотных и социально активных профессионалов, осознающих свое место в современном обществе, способных адекватно анализировать и оценивать общественные процессы и явления, интерпретируя их в контексте мировых тенденций развития, детерминированных объективными социальными закономерностями, выявление которых является приоритетной задачей социологии.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Социология» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.1.). Для освоения дисциплины «Социология» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Обществознание», «История» в общеобразовательной школе, а также знаний в области естественных наук.

Формируемые компетенции: ОК-6, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные этапы развития социологической мысли и современные направления социологической теории; социальную структуру общества и теорию стратификации; природу возникновения социальных общностей и социальных групп и видах; основные социальные институты общества, методы и формы социального контроля; социологический подход к личности, факторах ее формирования в процессе социализации; типологию, основные источники возникновения и развития массовых социальных движений, формы социальных взаимодействий, факторы социального развития; типы и структуры социальных организаций; социальные процессы и изменения в социальных системах, механизмы возникновения и разрешения социальных конфликтов.
- Уметь: анализировать основные проблемы стратификации российского общества, возникновения классов, причины бедности и неравенства, взаимоотношений социальных групп, общностей и этносов; разрабатывать

необходимый инструментарий для проведения социологического исследования и осуществлять контроль факторов в социальном эксперименте.

- Владеть: ситуационным, структурно-функциональным и факторным анализом; методологией, техникой и методикой проведения социологического исследования; процедурой организации социологического исследования, знать основные его этапы; основными методами измерения социологической информации, признаков, характеризующих объект исследования, используя шкалы; основными методами социологических исследований (анкетированием, интервью, наблюдением, социометрическим методом, текстовой методикой, приемами контент-анализа); навыками формирования выборочной совокупности, ее оценки и видов, уметь рассчитать ошибку выбора, степень достоверности.

Содержание дисциплины:

1. Методология и история социологии
2. Общество как социокультурная система
3. Социальная структура общества
4. Социальные процессы и изменения в общественных системах

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Психология и педагогика» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области психологии и педагогики для практических применений в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: освоить основы теоретических знаний по дисциплине; выработать практические навыки в решении конкретных жизненных ситуаций; понять сущность основных психических процессов; освоить средства и метода психолого-педагогического воздействия на личность в профессиональной деятельности и в семье; освоить теоретические основы самопознания и самовоспитания.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Психология и педагогика» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.2.). Дисциплина «Психология и педагогика» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Социальная психология, «Человек и его потребности», «Профессиональная этика и этикет», «Психологический практикум», «Психодиагностика».

Формируемые компетенции: ОК-6, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: предмет, задачи и основные методы педагогики и психологии; основные категории психологии и педагогики; цели, задачи образования и воспитания; структуру и свойства личности; сущность основных психических процессов; сущность индивидуального подхода и педагогической технологии воспитания; сущность межличностного конфликта; средства и методы психолого-педагогического воздействия на личность в профессиональной деятельности и в семье; теоретические и методические основы самопознания и самовоспитания.

- Уметь: использовать современные методы психологии и педагогики в профессиональной деятельности и в семейной жизни; владеть методами психолого-педагогической саморегуляции; эффективно обучать и воспитывать, убеждать и побуждать к профессионально корректным действиям и поведению в процессе совместной деятельности; владеть корректирующими приемами психолого-педагогического воздействия на личность в профессиональной деятельности и в семье.

- Владеть: методами и средствами познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний, и умений, развития социально-психологических и профессиональных компетенций.

Содержание дисциплины:

1. Введение в предметное пространство

Цели, структура и содержание дисциплины «Психология и педагогика». Роль и значение учебной дисциплины.

2. Психология как наука о человеке

Основы общей психологии. Психология личности. Психические явления. Деятельность. Психология межличностных отношений.

3. Педагогика как наука о человеке

Педагогика: объект, предмет и задачи. Функции и методы педагогики. Образование, как общечеловеческая ценность. Педагогический процесс. Общие формы организации учебной деятельности.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является формирование целостного представления о речевой коммуникации, особенностях русской речи, нормах современного русского литературного языка и повышение уровня практического овладения современным русским литературным языком в разных сферах функционирования русского языка.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.3.). Дисциплина опирается на знания, полученные студентами на предыдущем

этапе обучения, и тесно связана с социогуманитарными предметами, изучаемыми на первом курсе.

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: нормативное использование системы языка на уровне его функционирования (речи) с учётом особенностей норм всех структурных языковых уровней (фонетического, лексического, фразеологического, грамматического).
- Уметь: выбирать языковые средства в соответствии с коммуникативной интенцией и ситуацией общения; находить и корректировать речевые ошибки; составлять план, конспект, аннотацию, реферат; составлять личные деловые бумаги.
- Владеть: навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии; культурой мышления и речи, основами профессионального и академического этикета.

Содержание дисциплины:

1. Структура и коммуникативные свойства языка.
2. Культура речи
3. Функциональный аспект культуры речи

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: тесты, контрольные работы, доклады.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

КУЛЬТУРОЛОГИЯ

Цель изучения дисциплины: Формирование у студентов основ культурологических знаний, необходимых специалисту любой профессии в

современном мире. Личностное становление человека и специалиста в современном мире происходит в весьма сложных социальных и культурных условиях. Наблюдаются весьма противоречивые тенденции: оживление собственного культурного прошлого соседствует с изменениями традиционных ценностных ориентиров, осознание собственной культурной самобытности с активными заимствованиями опыта других культур, тенденции культурной универсализации и глобализации сосуществуют с отстаиванием свободы личности и т.д.

Задачи дисциплины: дать студентам необходимый объем знаний о сущности культуры как уникальной целостной системы, ее структуре и функциях в жизни человека и общества, о законах формирования и эволюции культурных систем, о влиянии культурной среды на формирование человека (культурно-исторического типа личности); показать на конкретном материале историческую эволюцию культуры и различных культурных форм, своеобразие исторических типов культуры, их взаимодействие и преемственность, роль культурных традиций в жизни общества; показать также эволюцию культурно-исторических типов человека, особенности человека разных эпох и культурных регионов; научить студентов понимать и уметь объяснить различные феномены (артефакты) культуры; используя методологию и основные понятия современной культурологии, самостоятельно определять культурную принадлежность различных артефактов, в том числе и тех, которые непосредственно связаны с последующей профессиональной деятельностью студентов; научить студентов бережному отношению к культурным достижениям и традициям своего народа, а также уважительно относиться к культуре других народов, их культурным особенностям и достижениям, быть способным участвовать в диалоге культур.

Культурологическая подготовка ориентирована на осмысление студентами достижений современной цивилизации как совокупности культурных ценностей, выработанных за многовековую историю

человечества. Учебный курс также нацелен на составление знаний и представлений о специфике, истории и теории культуры России, ее месте в системе мировой культуры.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Культурология» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.4.). Дисциплина «Культурология» базируется на изучении дисциплин: «История» и «Философия».

Формируемые компетенции: ОК-6, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные категории теории культуры, ведущие культурологические концепции и методы культурологического анализа; структуру, функции, формы и типы культуры; закономерности развития культуры, особенности и отличительные черты основных культурно-исторических эпох, движущие силы, ритмы и источники социокультурной динамики, принципы соотношения имманентного развития и взаимодействия культур; особенности развития и функционирования российской культуры, вклад культуры России в мировую культуру;
- Уметь: самостоятельно анализировать культурологическую литературу; работать с разноплановыми в концептуальном и мировоззренческом отношении источниками культурологической информации на основе их критического восприятия; применять общетеоретические и прикладные аспекты культурологического знания для обоснования практических решений в повседневной жизни и профессиональной деятельности; формировать, обосновывать, аргументировано отстаивать свою личную позицию по отношению к актуальным проблемам культуры; ориентироваться в многообразной и противоречивой культурной информации, осмысливать процессы, события и явления в культурной жизни России и мира в их динамике и взаимосвязи.

- Владеть: навыками самостоятельного анализа и оценки сложных и многогранных явлений культуры; навыками аргументированного письменного изложения собственной точки зрения; навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики по проблемам культуры, практического анализа логики различного рода культурологических рассуждений; навыками толерантного восприятия культурных различий между разными социальными, религиозными, гендерными, этническими и профессиональными группами, основывающегося на понимании феномена многообразия культур и цивилизаций.

Содержание дисциплины:

1. Основные вопросы теории культуры

Культурология как наука. Культура как предмет научного исследования. Сущность, структура, функции культуры. Природа и культура.

2. Взаимосвязь человека и культуры

Культура и ценности. Культура как мир знаков, значений, смыслов.

3. Исторические образы культуры

Типология культур. Единство и многообразие культуры. Динамика культуры

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ХИМИЯ

Цель изучения дисциплины: целью освоения дисциплины «Химия» являются формирование представлений о сущности химических процессов, закономерностях их протекания, свойствах органических, неорганических веществ, дисперсных систем, об основах их анализа, приобретение

способности использовать полученные компетенции как при изучении специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности пищевой продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Химия» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.5.).

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные законы химии; свойства органических, неорганических веществ и дисперсных систем; основы анализа органических и неорганических веществ;
- Уметь: составлять формулы веществ и уравнения химических реакций; применять теоретические знания в физико-химических методах анализа; рассчитывать важнейшие характеристики растворов (концентрацию, рН растворов электролитов, константы диссоциации и гидролиза и др.); рассчитывать ошибку эксперимента.
- Владеть: знаниями по свойствам веществ и растворов в экспертизе пищевых систем; решением практических задач и применять полученные знания по методам анализа в процессе исследования качества и безопасности продуктов питания.

Содержание дисциплины:

1. Основные законы химии
2. Свойства неорганических веществ.
3. Свойства органических веществ.
4. Закономерности протекания химических процессов.
5. Дисперсные системы
3. Статистическая обработка экспериментальных данных.
4. Качественный анализ органических и неорганических веществ.
5. Количественный анализ.
6. Физико-химические методы анализа.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Реализация программы дисциплины требует наличия современного учебного кабинета химии (лаборатории химии), оснащённого необходимым оборудованием, химической посудой, реактивами, плакатами, мультимедийной установкой, учебной литературой.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

МАТЕМАТИЧЕСКАЯ СТАТИСТИКА

Цель изучения дисциплины: Освоение основных понятий и идей математической статистики; приобретение студентами навыков решения задач, навыков самостоятельной работы с математической литературой; формирование научного мировоззрения.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Математическая статистика» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.6.). Изучение дисциплины «Математическая статистика» основывается на базе знаний, умений и компетенций, полученных студентами в ходе освоения дисциплины «Математика». Дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей: дисциплины естественнонаучного цикла и дисциплины профессионального цикла.

Формируемые компетенции: ОК- 7; ПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные понятия и методы математической статистики;
- Уметь: применять математические методы к решению соответствующих практических задач;
- Владеть: навыками использования математического аппарата для решения профессиональных задач.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. Генеральная совокупность и выборка.

Модуль 2. Проверка статистических гипотез.

Модуль 3. Линейная регрессия.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: самостоятельные работы студентов, контрольные работы (домашние и аудиторная).

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

Цель изучения дисциплины: Получение знаний, умений и навыков по построению и чтению проекционных чертежей и чертежей машиностроительных объектов, отвечающих требованиям стандартизации и унификации; освоение студентами современных методов и средств компьютерной графики, приобретение знаний и умений по построению двумерных геометрических моделей объектов с помощью графической системы.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Инженерная графика» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.7.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения данной дисциплины студент должен:

- Знать: основные понятия, аксиомы и наиболее важные соотношения и формулы геометрии; элементы тригонометрии; правила построения чертежа;
- Уметь: выполнять простейшие геометрические построения; представлять форму предметов и их взаимное положение в пространстве;

- Владеть: навыками использования измерительных и чертежных инструментов для выполнения построений на чертеже.

Содержание дисциплины:

1. Проецирование точки, прямой и плоскости.
2. Способы преобразования чертежа.
3. Изображение геометрических тел.
4. Аксонометрические проекции.
5. Пересечение поверхностей тел плоскостями прямыми.
6. Взаимное пересечение поверхностей.
7. Основные правила оформления чертежей.
8. Геометрические построения.
9. Изображения – виды, разрезы, сечения.
- 10.Соединения деталей.
- 11.Сборочные чертежи.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Текущий контроль по дисциплине осуществляется за счет: выборочного опроса студентов или небольшой контрольной работы по теме лекционного материала; решению задач на практических занятиях по дисциплине.

Промежуточный контроль - проводится при завершении изучения темы дисциплины, осуществляется с помощью: приёма индивидуальных заданий, подытоживающих изучаемую тему; собеседования при защите индивидуальных графических заданий.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма итогового контроля: экзамен.

МЕТОДЫ АНАЛИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Цель изучения дисциплины: познакомить обучающихся с методами анализа пищевых продуктов, пищевых добавок, нутриентами и

ксенобиотиками, основными путями загрязнения продуктов питания, токсиколого-гигиеническими характеристиками контаминантов, генномодифицированных продуктов, биологически-активных веществ и упаковочных материалов.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Методы анализа пищевых продуктов» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.8.).

Дисциплина «Методы анализа пищевых продуктов» является предшествующей для дисциплины «Научные основы производства продуктов питания».

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-16, ПК-21.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные понятия, термины, состав пищевого сырья и продуктов питания, методы пробоотбора и пробоподготовки, методы химического контроля качества пищевых продуктов.
- Уметь: оставить схему анализа, правильно выбрать и применить методы контроля состава и качества продовольственного сырья и пищевого продукта.
- Владеть: навыками грамотного проведения анализа и расчетов результатов, оценки безопасности анализируемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Содержание дисциплины:

1. Проблемы продовольствия в мире и пути их решения.
2. Классификация химических соединений пищевых продуктов.

Медико-биологические требования, качество, эффективность, безопасность.

3. Основные пути загрязнения продовольственного сырья (ПС) и пищевых продуктов (ПП). Классификация контаминантов.

4. Загрязнение ПП и ПС веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий.

5. Загрязнения соединениями, применяемыми в животноводстве.

6. Загрязнение ПП и ПС, соединениями применяемыми в растениеводстве.

7. Пищевые добавки. Классификации. Маркировка пищевых продуктов.

8. Биологически активные вещества – нутрицевтики и парафармацевтики.

9. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности.

10. Пищевая промышленность – нанотехнологии современности.

11. Объекты контроля нанобезопасности наносистем. Применение нанотехнологий для упаковки пищевых продуктов.

12. Организация системы сертификации продукции. Обязательная и добровольная сертификация. Российские системы сертификации. Декларирование соответствия. Знаки соответствия.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства:

Лаборатория химии. Компьютерный класс с современной техникой и мультимедийным оборудованием. Выход в интернет.

Формы текущего контроля: Тестовые задания и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ, ТЕХНОЛОГИИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНИЧЕСКИХ СИСТЕМ

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и практических навыков по проектированию опытных и промышленных технологических систем и эксплуатации технологического оборудования предприятий. Задачи - изучения дисциплины является привитие обучающимся практических навыков, необходимых при расчете и конструировании механизмов, узлов, технологических систем, умения на основании технико-

экономических требований производить выбор современных типовых решений механизмов и узлов, компоновок комплексов, ставить и решать задачи, связанные с разработкой и использованием САПР.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.9.).

Дисциплины, для которых «Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем» является предшествующей: «ИПИ-технологии (информационная поддержка изделия)», «Применение ЭВМ в инженерных расчетах»

Формируемые компетенции: ОПК-3, ПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные задачи технологического проектирования; организацию проектных работ; составление ТЭО; основные блоки технологической схемы и их назначение; основные методы исследования типовых процессов и аппаратов в технологическом производстве; современные тенденции развития отечественной и зарубежной науки в данной области знаний.
- Уметь: подбирать и рационально компоновать оборудование в технологические линии; контролировать и регулировать режимы работы технологического оборудования; студент должен обладать навыками выполнения расчетов рабочих параметров технологического оборудования.
- Владеть: методами расчёта и подбора различного технологического оборудования и линий.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия о технической эксплуатации технологических систем.
2. Техничко-экономические показатели технологических комплексов.
3. Производственно-технологические и организационно-технические системы.
4. Жизненный цикл больших систем и их элементов.

5. Инновационный подход при управлении и совершенствовании больших систем.
6. Основы проектирования технологических линий.
7. Эксплуатационная надежность машин.
8. Основные понятия и определения теории надежности.
9. Показатели надежности машин.
10. Методы оценки безотказности и комплексных показателей надежности машин.
11. Задачи вероятностного моделирования долговечности элементов машины.
12. Вероятностные модели эксплуатации оборудования.
13. Цели и задачи контроля технического состояния техники при эксплуатации и ремонте машин.
14. Понятие о диагностических параметрах (ДП) и их классификация.
15. Методика прогнозирования технического состояния с использованием ЭВМ.
16. Средства технической диагностики (ТД) и их классификация.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, САПР AutoCAD, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тестовые задания и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч).

Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет с оценкой.

СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области изучения дисциплины «Структурно-

механические характеристики пищевых продуктов» для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Управление качеством».

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.10.).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов» являются: «Всеобщее управление качеством», «Контроль качества пищевых продуктов», «Средства и методы управления качеством», «Технология и организация производства продукции и услуг», «Метрология и сертификация», «Защита прав потребителей», «Статистические методы управления качеством», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Управление качеством», «Методы анализа пищевых продуктов», «Научные основы производства продуктов питания», «Управление процессами», «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров».

Дисциплина «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Алгоритм экспертной оценки», «Сенсорный анализ», «Идентификация и сертификация сырья и продукции», «Безопасность продуктов питания», «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров», «Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности».

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-16, ПК-21.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: общие реологические свойства пищевых продуктов; структурно-механические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов растительного, животного, минерального и биосинтетического происхождения; изменения структурно-механических характеристик

пищевых продуктов при тепловой и холодильной обработке и хранении; вещества, изменяющие структуру пищевых продуктов.

- Уметь: проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять дисперсионные среды и дисперсные фазы пищевых продуктов.

- Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей физико-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Содержание дисциплины:

1. Общие реологические свойства пищевых продуктов.
2. Структуры и дисперсные системы пищевых продуктов.
3. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания.
4. Вещества, изменяющие структуру пищевых продуктов.
5. Структурно-механические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов растительного, животного, минерального и биосинтетического происхождения.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами теоретической основы и практических умений и навыков по управлению качеством, как единой системы качества,

соответствующей рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Управление качеством» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.11.).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Управление качеством» являются: «Экономика», «Всеобщее управление качеством», «Менеджмент», «Основы системного подхода и системного анализа».

Дисциплина «Управление качеством» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Статистические методы в управлении качеством», «Информационные технологии в управлении качеством и защита информации», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Деловой документооборот», «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров», «Алгоритм экспертной оценки», «Информационные технологии в управлении качеством и защита информации», «Управление процессами», «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-1, ОПК-2, ПК-8, ПК-10.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: роль, основные базовые концепции и идеологию управления качеством; основные понятия качества и исторические пути развития систем качества; основные понятия систем управления качеством и их модели.
- Уметь: использовать методы исследования, проектирования и контроля в управлении качеством.
- Владеть: навыками осуществления основных видов практической деятельности по управлению качеством.

Содержание дисциплины:

1. Сущность качества и его роль и место в системе управления
2. Система управления качеством

3. Исторический и зарубежный опыт управления качеством
4. Сертификация систем качества
5. Защита прав потребителей товаров и услуг

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Трудоемкость учебной дисциплины: 6 ЗЕ (216 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет с оценкой.

МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ, ИСПЫТАНИЙ И КОНТРОЛЯ

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области методов и средств измерений, испытаний и контроля для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Управление качеством»

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Методы и средства измерений, испытаний и контроля» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.12.).

Для освоения дисциплины «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», обучающийся должен использовать следующие курсы базовой подготовки бакалавра: физика, химия, метрология и сертификация, контроль качества пищевой продукции, методы анализа пищевой продукции, технология и организация производства продукции и услуг

Дисциплина: «Методы и средства измерений, испытаний и контроля» является основополагающей для изучения следующих дисциплин:

-сенсорный анализ,

-нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров,

- идентификация и сертификация сырья и продукции,
- безопасность продукции питания,
- экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-4, ПК-3, ПК-19, ПК-21.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: принципы выбора методов и технических средств измерений, испытаний и контроля, устройство и использование наиболее часто применяемых технических средств.
- Уметь: правильно выбирать измерительные системы в соответствии с областью их применения; разрабатывать инструкции по их применению.
- Владеть: практическими навыками пользования измерительными приборами и инструментами.

Содержание дисциплины:

- Введение в «Методы и средства измерения, испытаний и контроля»
- Классификация измерений
- Средства измерительной техники, их виды и основные характеристики
- Методы измерений
- Подготовка к измерениям
- Погрешности методов и средств измерений
- Средства измерений
- Применение вычислительной техники в средствах измерений
- Применение средств измерений
- Измерения тепловых величин
- Измерения электрических и магнитных величин
- Измерения других величин
- Методы и средства испытаний
- Понятие контроля продукции и качества товаров

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные

учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180ч)

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, проверка отчетов по выполненным работам.

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовой проект.

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами знаний и представлений о вопросах, касающихся современного состояния и перспектив развития отечественной пищевой промышленности, анализа основных положений концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ. Приобретение современных сведений о научных основах производства самых разнообразных продуктов питания, обладающих функциональными свойствами, особенностями производства продуктов пробиотического назначения, использования микроорганизмов и ферментных препаратов при их производстве, а также физико-химических основах получения структурированных продуктах питания.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Научные основы производства продуктов питания» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.13.).

Для освоения дисциплины «Научные основы производства продуктов питания» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Физическая и коллоидная химии», «Биохимия», «Химия», «Микробиология», «Биология».

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-25.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: химические основы пищевых производств, классификацию и методы расчёта дисперсных систем продуктов питания, современные аспекты проектирования и производства продуктов питания, создание пробиотических продуктов, применение биотехнологии и использование микроорганизмов и ферментных препаратов при их производстве.

- Уметь: грамотно и умело моделировать состав и свойства продуктов с целью придания им функциональных свойств. Использовать фундаментальные научные представления и знания в области методологии науки о пище и основы повышения эффективности технологии пищевых продуктов для использования в профессиональной деятельности.

- Владеть: вопросами моделирования технологических процессов на основе системного анализа химических превращений структурных компонентов сырья. Достоверной информацией о факторах, обеспечивающих улучшение качества продуктов питания с использованием новых технологий, способами и приёмами обработки продуктов и происходящими в них физико-химических изменений, в результате которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию, присущие готовым пищевым продуктам.

Содержание дисциплины:

1. Состояние и перспективы развития пищевой промышленности.
2. Физико-химические основы получения структурированных продуктов питания.
3. Использование микроорганизмов и ферментных препаратов в технологии продуктов питания.
4. Основы технологии консервированных продуктов.
5. Современные аспекты проектирования функциональных продуктов и особенности производства продуктов пробиотического назначения.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ИПИ-ТЕХНОЛОГИИ (ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА ИЗДЕЛИЯ)

Цель изучения дисциплины: изучение средств и систем автоматизации и управления различного назначения, в том числе жизненного цикла продукции и качества продукции, применительно к конкретным условиям производства на основе отечественных и международных нормативных документов; изучение методов проектирования и совершенствования структур и процессов промышленных предприятий в рамках единого информационного пространства; формирование навыков обеспечения высокоэффективного функционирования средств и систем автоматизации, управления, контроля и испытаний согласно заданным требованиям при соблюдении правил эксплуатации и безопасности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «ИПИ-технологии» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.14.).

Формируемые компетенции: ОПК-1, ОПК-3, ПК-2, ПК-13, ПК-17.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: историю и задачи развития информационных технологий в области проектирования, изготовления, эксплуатации и утилизации изделий; основные команды и возможности прикладных программ, предназначенных для проектирования, изготовления, сбыта и эксплуатации продукции; форматы файлов, относящиеся к информационной поддержке жизненного цикла изделия; инструментарий программного обеспечения, используемого при проектировании изделий;
- Уметь: применять информацию, полученную из сетевых источников и с электронных носителей в своих собственных проектах; получать необходимую информацию из файлов различных форматов, сетевого

окружения и Интернета; преобразовывать файлы различных форматов; конвертировать информацию в форматы, принятые для работы в конкретной САПР предприятия; строить параметрические модели и пользоваться библиотеками стандартных изделий;

- Владеть: методами анализа, оценки компонентов процессов и нахождения на их основе работоспособных решений; способами сортировки, поиска и отбора данных; методами поиска и отбора информации, касающейся изделия; методами конвертирования чертежей и моделей из одной системы в другую

Содержание дисциплины:

1. Жизненный цикл изделия. Интегрированная логистическая поддержка.
2. Использование компьютерных технологий при решении практических задач конструкторско-технологического обеспечения.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, AutoCAD, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тестовые задания и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 6 ЗЕ (216 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет с оценкой, курсовой проект.

МЕХАНИКА

Цель изучения дисциплины: теоретическая и практическая подготовка в области прикладной механики деформируемого твёрдого тела, развитие инженерного мышления, приобретение знаний, необходимых для изучения других дисциплин. Основной задачей изучения дисциплины является овладение теоретическими основами и практическими методами расчёта на прочность, жёсткость и устойчивость элементов конструкций и машин, необходимых для изучения последующих специальных дисциплин.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Механика» относится к Вариативной части Блока 1 (Б1.В.ОД.15.). Дисциплины, для которых «Механика» является предшествующей: «Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля»

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные положения и методы расчёта инженерных конструкций, основные свойства и характеристики материалов, применяемых в конструкциях, основные расчёты на прочность, жёсткость и устойчивость конструкций;
- Уметь: решать системы уравнений движения материальной точки и твёрдого тела; составлять системы уравнений равновесия, применять методы расчётов на прочность, жёсткость и устойчивость.
- Владеть: методами расчёта и конструирования различных инженерных сооружений.

Содержание дисциплины:

Основные понятия дисциплины, метод сечений, геометрические характеристики плоских сечений, различные виды деформаций, деформации: растяжение – сжатие, кручение, изгиб и сложные виды деформаций. Построение эпюр, расчёты на прочность, жёсткость и устойчивость. Составление расчётных схем при разных видах нагружения.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тестовые задания и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Элективные курсы по физической культуре

Цель изучения дисциплины: целью дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» является содействие формированию у студентов общекультурных компетенций путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками, обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, коррекцию имеющихся отклонений в функциональном состоянии организма, совершенствование психофизических способностей, профессионально значимых качеств необходимых в будущей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина входит в вариативную часть Блока 1.

Формируемые компетенции: ОК-8

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:

- Знать: - гигиенические правила и структуру самостоятельных занятий. - примерные ежедневные и недельные объемы физических нагрузок и времени пребывания на открытом воздухе. - методические принципы спортивной тренировки.

- Уметь: - соблюдать рациональный режим учебы, отдыха и питания. - составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма; - выполнять акробатические, гимнастические, легкоатлетические упражнения, технические действия в спортивных играх;

- выполнять комплексы общеразвивающих упражнений на развитие основных физических качеств, адаптивной (лечебной) физической культуры с учетом состояния здоровья и физической подготовленности; - осуществлять наблюдения за своим физическим развитием и индивидуальной физической подготовленностью, контроль за техникой выполнения двигательных

действий и режимом физической нагрузки; - соблюдать безопасность при выполнении физических упражнений.

- Владеть: - знаниями по основам теории и методики физического воспитания, используя специальную литературу; - навыками повышения своей физической подготовленности, совершенствования спортивного мастерства.

Содержание дисциплины:

1. Легкая атлетика
2. Лыжная подготовка,
3. Гимнастика,
4. Волейбол,
5. Баскетбол

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, презентации.

Трудоемкость учебной дисциплины: 328 ч.

Формы текущего контроля: сдача нормативов,

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Блок 1

Вариативная часть

Дисциплины по выбору

ПОЛИТОЛОГИЯ

Цель изучения дисциплины: Целями дисциплины «Политология» являются: формирование понимания современной политической жизни России, других стран мира, а также современной геополитической ситуации; формирование активной гражданской позиции и чувства ответственности за выбор политической позиции; развитие политической культуры; развитие навыков публичных выступлений и дискуссии.

Поставленные цели достигаются путём решения следующих задач: последовательное изучение курса политологии; анализ современной

политической ситуации в России и в мире; активизация интереса к новостям международной социально-политической жизни; развитие навыков самостоятельной работы и выступлений перед аудиторией.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Политология» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.1.1.). Дисциплина «Политология» базируется на изучении следующих дисциплин: «История», «Философия», «Культурология», «Правоведение».

Формируемые компетенции: ОК-2, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: сущность политической жизни и структуру политической надстройки; существующие политические идеологии, политические партии и группы, особенности политической жизни современной России; понятия свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; сущность современных социальных и этических проблем, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
- Уметь: ориентироваться в проблемах современной политической жизни, как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; иметь, реализовывать и отстаивать свою политическую позицию.
- Владеть: методами работы с информацией (ее отбора, подготовки сообщений и выступлений перед аудиторией); политической культурой.

Содержание дисциплины:

1. Понятие о государстве

Введение в политологию

Социальный и политический контроль. Сущность власти

Государство: его сущность, функции, структура, типология

Возникновение и развитие государства. Теории государства

Межгосударственные отношения и геополитика

2. Политическая жизнь общества

Политическая жизнь общества

Политические идеологии

Политические партии и движения

Политическая жизнь современной России

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ (72 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ИСТОРИЯ ЭКОНОМИЧЕСКИХ УЧЕНИЙ

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов представления об историческом процессе развития экономической мысли, о вкладе ученых различных стран и направлений в развитие экономической теории, а также воспитание патриотизма посредством знакомства с достижениями отечественной экономической науки.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «История экономических учений» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.1.2.). Из дисциплин профессионального цикла дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами «Экономика», «Мировая экономика».

Формируемые компетенции: Выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК-3, ОПК-1, ПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: понятийный аппарат экономической теории; основные особенности ведущих школ и направлений экономической науки; характеристику современного состояния экономической теории как результата исторического эволюционного процесса развития экономической мысли;

- Уметь: анализировать особенности методологических подходов и теоретических позиций ведущих представителей различных школ и направлений экономической мысли; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа;

- Владеть: понятийным аппаратом, раскрывающим теоретическое содержание разработок современных ведущих экономических школ.

Содержание дисциплины

4. Становление экономической мысли.
5. Экономическая мысль периода становления индустриального мира.
6. Развитие экономической мысли индустриального мира.
7. Развитие экономической мысли в России.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства. Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля успеваемости студентов: Тестирование, контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ (72 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ПАТЕНТОВЕДЕНИЕ

Цель изучения дисциплины: сформировать у обучающихся понятия: патентная система, интеллектуальная собственность; права и обязанности патентообладателей, авторов и владельцев объектов интеллектуальной собственности; способы защиты их прав.

Задачи дисциплины:

- изучить и приобрести навыки применения Патентного права, как одной из составляющей Права интеллектуальной собственности в России;

- ознакомить студентов с основными принципами правовой охраны результатов творческой деятельности, сформировать у них правовое сознание в области охраны права интеллектуальной собственности;

- подготовить к практическому использованию полученные правовые знания при организации введения объектов интеллектуальной собственности в гражданский оборот в будущей профессиональной деятельности и как менеджеров, и как творческих работников;

- научить принимать предусмотренные законодательством меры как по предотвращению нарушения прав интеллектуальной собственности, так и по восстановлению и защите этих прав.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Патентоведение» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.2.1.). Дисциплина «Патентоведение» базируется на изучении следующих дисциплин: История, Философия, Социология, Психология и педагогика, Политология, Правоведение.

Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: объекты интеллектуальной собственности; права и обязанности авторов, патентообладателей и владельцев объектов интеллектуальной собственности, способы защиты их прав; некоторые варианты расчета экономической эффективности от внедрения объектов интеллектуальной собственности;

- Уметь: квалифицированно формулировать и использовать правовые определения, свободно оперировать юридическими понятиями и категориями в области авторско-правовой охраны творческих произведений; анализировать правовые и экономические последствия фактов и явлений в области создания, использования и передачи прав на объекты интеллектуальной собственности; оформлять права на объекты интеллектуальной собственности и применять некоторые варианты расчета экономической эффективности внедрения объектов интеллектуальной собственности;

- Владеть: навыками применения Патентного права; методами расчета экономической эффективности от внедрения объектов интеллектуальной собственности.

Содержание дисциплины:

1. Патентная система и патентное право

Интеллектуальная собственность и ее роль в современном обществе. Основные источники и институты права интеллектуальной собственности. Объекты патентного права. Возникновение патентных прав. Правовая охрана средств индивидуализации участников гражданского оборота и производимой ими продукции (работ, услуг).

2. Оформление и защита патентных прав

Составление и подача заявок. Охрана изобретений, полезных моделей и промышленных образцов.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, эссе.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

МИРОВАЯ ЭКОНОМИКА

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов комплексного представления о закономерностях, тенденциях и противоречиях, которые присущи современному мировому хозяйству.

Место дисциплины в учебном плане Дисциплина «Мировая экономика» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.2.2.). Для освоения дисциплины студент должен владеть понятийным аппаратом на уровне средней общеобразовательной школы, а также успешно освоить курсы «История экономических учений», «Экономика».

Формируемые компетенции: Выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОК-3, ОПК-2, ПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:

- Знать: понятийный аппарат мировой экономики; показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов на национальный и мировой рынок; современные социально-экономические процессы на макро- и микроуровне и закономерности их развития в условиях глобализации мировой экономики;
- Уметь: анализировать и оценивать информацию по деятельности хозяйствующих субъектов на национальном и мировом рынках; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа;
- Владеть: сбора, обработки и анализа деятельности хозяйствующих субъектов на национальном и мировом рынках; принятия управленческих решений с использованием результатов этого анализа.

Содержание дисциплины

1. Современное мировое хозяйство.
2. Мировая торговля.
3. Международная экономическая интеграция.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства. Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции

Формы текущего контроля успеваемости студентов: Тестирование, контрольные вопросы.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ПРАВОВЕДЕНИЕ

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины «Правоведение» является получение студентами основополагающих

представлений о государстве и праве, законности и правопорядке, правонарушении и правомерном поведении, знакомство с особенностями правовой системы Российской Федерации в целом и отдельными отраслями действующего российского права в частности, формирование юридического понятийного аппарата и навыков юридического мышления.

Поставленные цели достигаются путём решения следующих задач курса: формирование правосознания и правовой культуры студентов, воспитание у них умения давать правовую оценку общественным явлениям и событиям, понимать особенности государственного устройства и правовой системы Российской Федерации.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Правоведение» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.3.1.). Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Правоведение» являются школьные курсы «Обществознание» и «История России».

Дисциплина является предшествующей для следующих дисциплин: «Политология», «Коммерческая информация и её защита».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: историю и закономерности возникновения общества и государства, признаки и типы государств, структуру политической системы общества, систему нормативных актов РФ, содержание отраслей права, виды юридической ответственности, основы конституционного устройства России;
- Уметь: выявлять проблемы и закономерности развития общества, анализировать конкретные общественные явления, ориентироваться в структуре и типах политических систем ориентироваться в отраслях российского права;
- Владеть: юридической терминологией и навыками анализа и применения нормативных актов в рамках соответствующих правоотношений.

Содержание дисциплины:

1. «Теоретические основы правовых знаний»

1. Общество и государство
2. Государство: его типы и формы
3. Право в системе социальных норм. Система права
4. Реализация права и юридическая ответственность
5. Правовые системы и правовые семьи
6. Политическая система общества

2. «Отрасли российского права»

1. Введение в конституционное право
2. Гражданское право, как отрасль права. Основы вещного и обязательственного права
3. Семья и право. Наследственное право
4. Основы трудового права
5. Основы уголовного права
6. Основы судебной системы РФ
7. Введение в международное право

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

МЕТОДЫ СОЦИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ

ТОВАРНОГО РЫНКА

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами знаний о методах социологических исследований товарного рынка, практических умений и навыков по использованию их в деятельности по управлению качеством.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Методы социологических исследований товарного рынка» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.3.2.). Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Методы социологических исследований товарного рынка», являются: «Экономика», «Социология», «Средства и методы управления качеством».

Дисциплина «Методы социологических исследований товарного рынка» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Защита прав потребителей», «Маркетинг», «Управление качеством», «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров», «Алгоритм экспертной оценки».

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: цели и принципы социологического исследования товарного рынка, содержание и особенности основных методов социологических исследований товарного рынка.
- Уметь: проводить социологические исследования товарного рынка.
- Владеть: навыками использования инструментариев исследования товарного рынка.

Содержание дисциплины:

1. Общие цели и принципы социологического исследования товарного рынка.
2. Опрос: анкетирование и интервьюирование;
3. Анализ документов: качественный и количественный;
4. Наблюдение: не включенное и включенное;
5. Эксперимент: контролируемый и неконтролируемый

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Цель изучения дисциплины: приобщение обучающихся к научным знаниям, готовность и способность их к проведению научно-исследовательских работ; воспитание познавательного интереса к исследовательской и научно-проектной деятельности; формирование у обучающихся целостного представления о процессах научного мышления, о классических и современных взглядах на научное знание, развитие навыков применения исследовательского инструментария для анализа социально-управленческих процессов.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «УИРС» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.4.1.). Дисциплина «УИРС» базируется на изучении следующих дисциплин: «История», «Философия», «Социология», «Психология и педагогика», «Политология», «Правоведение».

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-2, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: порядок организации научно – исследовательской работы; методологические основы научных исследований; порядок выбора и обоснования темы научного исследования; теоретические основы композиции и рубрикации исследования; современные подходы к организации исследовательской работы; планирование объема выборки, эмпирические и теоретические распределения, статистические методы проверки гипотез, сущность и основы анализов и их применение в экономических исследованиях.

- Уметь: формулировать цель и задачи, объект и предмет, гипотезу исследования; обрабатывать научную информацию об объекте исследования; определять целесообразность направления исследования; осуществлять экспертизу и редактирование научной работы; оформлять и защищать научные работы; выбирать язык и стиль исследования; планировать свою индивидуальную научно-исследовательскую деятельность; вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий; выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие исходя из задач конкретного исследования; обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся данных; составлять план-проспект научной работы; представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, проектов в соответствии с предъявляемыми требованиями.

- Владеть: проведением информационного поиска, накоплением и обработкой научной информации; использованием методов теоретических исследований, математического моделирования, теорией эксперимента, написанием и особенностями оформления и защиты научных работ; умением выступать на защите научной работы.

Содержание дисциплины:

1. Наука как способ познания мира

Природа научного познания. Методология и наука. Место творчества в научном исследовании.

2. Основные понятия учебно-исследовательской работы студентов

Научная проблема. Выбор и формулировка темы научного исследования. Постановка цели и конкретных задач исследования. Определение объекта и предмета исследования. Формулировка темы исследовательской работы и обоснование её актуальности. Методологическое конструирование характеристик научного исследования. Эксперимент как эмпирическое средство познания.

3. Методология научного познания

Философские методы научного исследования. Общенаучные, частнонаучные и междисциплинарные методы научного познания. Использование методов научного познания. Отбор и обоснование выбранной системы методов научного исследования.

4. Логические законы в практике научного исследования

Логические законы и правила. Логический аппарат исследования.

5. Накопление и обработка научной информации. Понятие «научная информация». Работа с книгой.

6. Патентоведение

Понятие «изобретение. Патент на технологические образцы.

7. Работа над рукописью научно- исследовательской работы

Структура и содержание этапов исследовательского процесса. Способы представления результатов исследовательской деятельности.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

Цель изучения дисциплины является приобщение обучающихся к научным знаниям, готовность и способность их к проведению научно-исследовательских работ; воспитание познавательного интереса к исследовательской и научно-проектной деятельности; формирование у обучающихся целостного представления о процессах научного мышления, о классических и современных взглядах на научное знание, развитие навыков применения исследовательского инструментария для анализа социально-управленческих процессов.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Основы научных исследований» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.4.2.). Для освоения дисциплины, обучающиеся должны успешно освоить следующие курсы базовой подготовки бакалавра: «Социология», «Философия», «Культурология».

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-2, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: порядок организации научно – исследовательской работы; методологические основы научных исследований; теоретические основы композиции и рубрикации исследования; современные подходы к организации исследовательской работы; планирование объема выборки, эмпирические и теоретические распределения, статистические методы проверки гипотез, сущность и основы анализов и их применение в экономических исследованиях.
- Уметь: формулировать цель и задачи, объект и предмет, гипотезу исследования; обрабатывать научную информацию об объекте исследования; выбирать язык и стиль исследования; вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий; выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие исходя из задач конкретного исследования; представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, проектов в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- Владеть: проведением информационного поиска, накоплением и обработкой научной информации; использованием методов теоретических исследований, математического моделирования, умением выступать на защите научной работы.

Содержание дисциплины:

1. Наука как способ познания мира
2. Основные понятия научно-исследовательской работы

3. Методология научного познания
4. Логические законы в практике научного исследования
5. Накопление и обработка научной информации
6. Патентоведение
7. Работа над рукописью научно- исследовательской работы

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: тесты, контрольные работы, доклады.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Защита прав потребителей» является овладение комплексом знаний о сущности и основных институтах защиты прав потребителей, главных направлениях реализации его функции, а также необходимости формирования у студентов верного представления о сферах применения норм гражданского права.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Защита прав потребителей» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.5.1.). Для освоения дисциплины «Защита прав потребителей» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Обществознание», «История» в общеобразовательной школе, а также знаний в области естественных наук.

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-1, ПК-12, ПК-16.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: отношения, возникающие в области защиты прав потребителей;
- правовое регулирование в области защиты прав потребителей; терминологию

и основные понятия курса; методы и способы сбора информации; порядок защиты прав потребителей при продаже товаров потребителям; порядок защиты прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг).

- Уметь: ориентироваться в действующем законодательстве о защите прав потребителей и правильно его применять в практической деятельности.

- анализировать действующее законодательство, регулирующие отношения в области защиты прав потребителей и практику его применения;

- Владеть: умением и способностью к анализу статуса субъектов правоотношений, определению юридических последствий действий, совершаемых субъектами правоотношений.

Содержание дисциплины:

1. Развитие законодательства о защите прав потребителей
2. Современное законодательство о защите прав потребителей.
3. Общая характеристика прав потребителей. Право потребителей на безопасность товаров, работ, услуг.
4. Право на товары надлежащего качества. Последствия продажи товара ненадлежащего качества
5. Право на информацию и просвещение.
6. Особенности защиты прав потребителей при приобретении отдельных видов товаров. Права потребителей при заключении договоров о выполнении работ, оказании услуг. Права потребителей при обнаружении недостатков выполненной работы (оказанной услуги). Правила выполнения (оказания) отдельных видов работ (услуг.)
7. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг).
8. Государственная и общественная защита прав потребителей. Судебная защита прав потребителей
9. Ответственность за нарушение прав потребителей.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами необходимых теоретических знаний в области коммерческого права, навыков работы с законодательством в сфере коммерции.

Задачами настоящей учебной дисциплины являются: изучение основных институтов коммерческого права; анализ наиболее сложных теоретических проблем коммерческого права; приобретение студентам навыков толкования норм коммерческого права; изучение судебной и административной практики применения норм коммерческого права; выработка у студентов навыков применения норм коммерческого права к конкретным практическим ситуациям.

Изучение данной учебной дисциплины предусматривает проведение лекций и семинарских занятий. Значительная роль отводится самостоятельной работе студентов.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Правовое регулирование коммерческой деятельности» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.5.2.). Для освоения дисциплины «Правовое регулирование коммерческой деятельности» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Обществознание», «История» в общеобразовательной школе, а также знаний в области естественных наук.

Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: действующие нормы коммерческого права о порядке и условиях заключения торговых договоров, вопросы регулирования перевозок товаров, вопросы имущественной ответственности в торговом обороте и мн. другие;
- Уметь: применять нормы коммерческого права в процессе работы;
- Владеть: приемами ведения дискуссии и полемики; владеть основами компьютерной грамотности и Интернета; мотивацией к обучению, получению высшего образования; навыками литературной и научной письменной и устной речи на русском языке.

Содержание дисциплины:

1. Понятие и структура курса «Правовое регулирование коммерческой деятельности»
2. Законодательное регулирование торговой деятельности.
3. Субъекты коммерческой деятельности
4. Объекты торгового права
5. Структура и инфраструктура товарного рынка
6. Конкуренция в коммерческой деятельности
7. Договоры, регулирующие торговый оборот
8. Структура договорных связей
9. Заключение торговых договоров
10. Выработка условий торговых договоров
11. Посреднические договоры в торговле
12. Договоры, содействующие торговле
13. Регулирование перевозок товаров
14. Имущественная ответственность в торговом обороте
15. Приемка товаров и экспертиза их качества
16. Государственное регулирование коммерческой деятельности
17. Страхование в коммерческой деятельности
18. Административные правонарушения в сфере коммерческой деятельности
19. Преступления в сфере коммерческой деятельности

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ОСНОВЫ СИСТЕМНОГО ПОДХОДА И СИСТЕМНОГО АНАЛИЗА

Цель изучения дисциплины: формирование обучающихся общих представлений об основах теории систем, методологии и технологии системного анализа, о возможности их применений при решении вопросов, возникающих в управлении качеством. Для достижения цели дисциплины необходимо решение следующих задач:

- знать основные определения, входящие в понятие системы, их свойства, классификацию систем применительно к управлению качеством;
- уметь проводить системные исследования на основе системного подхода в системах, связанных с управлением качеством
- освоить методологический и технологический инструментарий принятия системных решений;
- овладеть технологией анализа и принятия решений;

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Основы системного подхода и системного анализа» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.6.1.). Дисциплины, для которых «Основы системного подхода и системного анализа» является предшествующей: «Управление процессами», «Управление качеством».

Формируемые компетенции: ОПК-1, ПК-1, ПК-3, ПК-13.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения данной дисциплины студент должен:

- Знать: определения, свойства, классификацию систем, основные свойства и закономерности их эволюции; основные положения и процедуру системного подхода; основные положения, принципы, процедуру и методологию системного анализа; способы представления объектов управления качеством в виде систем; инструментальные средства визуализации процессов системного анализа; общие принципы и практически значимые инструментальные средства технологии экспертно-аналитического моделирования (тренинг технологии) и методов исследования операций.

- Уметь: различать цели, проблемы, направления и задачи системного анализа, а также видеть существующие между ними взаимосвязи; применять положения и методологические процедуры системного подхода при исследовании проблем в управлении качеством; применять средства визуализации и инструменты принятия решений в процессе анализа в управлении качеством; идентифицировать и структурировать системы управления качеством; строить организационно-функциональные модели систем управления качеством; применять элементы технологии тренинга для решения прикладных задач системного анализа.

- Владеть: информацией по структурированию систем управления качеством; методами по применению средств визуализации и инструментов принятия решений (когнитивного квадранта, многомерной матрицы Бостонской консультативной группы (Бостонской матрицы), метода парных сравнений и др.) в процессе анализа систем управления качеством; методами и методикой применения элементов технологии тренинга в теории принятия конструктивных и стратегических решений.

Содержание дисциплины:

1. Общая теория систем и системный анализ
2. Основы анализа и принятия системных решений в таможенном деле.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным

оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тестовые задания и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов навыков проведения анализа основных физико-химических процессов пищевых технологий, а также принципов их технической реализации.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Физико-химические основы технологических процессов» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.6.2.).

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-16, ПК-21.

Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины студент должен:

- Знать: взаимосвязь и отличие по характерным признакам физико-химических основ технологических процессов в системной классификации; принципиальное устройство и характерные особенности аппаратного оформления основных физико-химических методов обработки пищевых продуктов;
- Уметь применять основы теории в реализации основных физико-химических методов обработки пищевых продуктов; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий.
- Владеть навыками принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Содержание дисциплины:

1. Научные основы физико-химических технологических процессов.
2. Физико-химическая сущность и аппаратное оформление процессов в технологических линиях.

Основные образовательные технологии: в процессе изучения дисциплины используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лекция-визуализация, деловая игра.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области сенсорного анализа для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров».

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.7.1.). Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров» являются: «Всеобщее управление качеством», «Контроль качества пищевых продуктов», «Средства и методы управления качеством», «Технология и организация производства продукции и услуг», «Метрология и сертификация», «Защита прав потребителей», «Статистические методы управления качеством», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Управление качеством», «Методы анализа пищевых продуктов».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-3; ПК-2, ПК-6, ПК-18.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: содержание фазовых циклов жизненного цикла однородных групп товаров; научные основы экспертизы на различных стадиях жизненного цикла товаров; психофизиологические основы экспертной оценки; требования к экспертам и другие условия, обеспечивающие воспроизводимость экспертных оценок.

- Уметь: организовать на современном уровне экспертизу качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с гарантией объективности, и надежности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням; проводить тестирование экспертов и обоснованно применять общепринятые методы для решения поставленных задач.

- Владеть: экспертной методологией в сенсорном анализе; практическими навыками организации современной экспертной оценки.

Содержание дисциплины:

1. Формирование этапов экспертной оценки на этапах жизненного цикла однородных групп товаров
2. Общие сведения о видах, методах и средствах товарной экспертизы однородных групп товаров.
3. Сенсорное восприятие и психофизиологические основы сенсорных ощущений.
4. Показатели качества, оцениваемые с помощью органов чувств.
5. Взаимосвязь органолептических и инструментальных методов.
6. Отбор и обучение экспертов.
7. Организация и проведение экспертизы однородных групп товаров.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства:

Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет с оценкой.

АЛГОРИТМ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами знаний об основных элементах алгоритма экспертной оценки, практических умений и навыков по использованию их в деятельности по управлению качеством.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Алгоритм экспертной оценки» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.7.2).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Алгоритм экспертной оценки товаров», являются: «Экономика», «Математика», «Физика», «Всеобщее управление качеством», «Средства и методы управления качеством», «Основы научных исследований».

Дисциплина «Алгоритм экспертной оценки товаров» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Управление процессами», «Идентификация и сертификация сырья и продукции».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-3, ПК-3, ПК-6.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: содержание структурной схемы показателей, виды и методы процедур индивидуальной и коллективной экспертиз качества
- Уметь: использовать методы экспертной деятельности в управлении качеством.
- Владеть: навыками использования элементов алгоритма экспертной оценки в практической деятельности по управлению качеством.

Содержание дисциплины:

1. Подготовительный (организационный) этап экспертизы.

- 1.1 Формирование рабочей группы
- 1.2 Формирование экспертной группы.
- 1.3 Классификация товаров и потребителей.
- 1.4 Построение структурной схемы показателей качества.
2. Этап получения индивидуальных экспертных оценок.
 - 2.1 Выбор процедур экспертных оценок.
 - 2.2 Выбор метода получения информации от эксперта и подготовка инструментария.
 - 2.3 Индивидуальный опрос экспертами.
3. Этап получения коллективных экспертных оценок.
 - 3.1 Обобщение индивидуальных экспертных оценок.
 - 3.2 Определение согласованности индивидуальных экспертных оценок.
 - 3.3 Определение объективности коллективных экспертных оценок.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, анализ кейс-стади (конкретных ситуаций).

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, экзамен.

ПРИМЕНЕНИЕ ЭВМ В ИНЖЕНЕРНЫХ РАСЧЕТАХ

Цель изучения дисциплины: Целью преподавания дисциплины является формирование у обучающихся готовности к осуществлению проектирования технических систем с использованием современных технических средств и программных продуктов. Освоение теоретических основ и методики компьютерного проектирования технических систем с использованием САПР; обучение студентов навыкам использования САПР в области механики, электроники, систем управления и программирования.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Применение ЭВМ в инженерных расчетах» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.8.1.).

Формируемые компетенции: ОПК-3, ОПК-4.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины студент должен:

- Знать: методы автоматизированного проектирования мехатронных устройств; программные средства САПР механики, электроники, систем управления и программирования; программные средства САПР, реализующие, поддерживающие технологию CALS.
- Уметь: использовать вычислительную технику для решения инженерных задач; формировать цели и задачи проекта при установленных критериях качества; разрабатывать варианты решения задачи проектирования, выполнять анализ этих вариантов с использованием программных средств САПР; работать с прикладными программными средствами САПР.
- Владеть: методами испытаний компьютерных электронных моделей изделий; техническими средствами разработки технической документации.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы, принципы, методы и средства автоматизации проектирования.
2. Решение функциональных и вычислительных задач средствами компьютерных технологий САПР.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, Kompas, AutoCAD, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области сенсорного анализа для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Управление качеством».

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Сенсорный анализ» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.8.2.).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Сенсорный анализ» являются: «Всеобщее управление качеством», «Контроль качества пищевых продуктов», «Средства и методы управления качеством», «Технология и организация производства продукции и услуг», «Метрология и сертификация», «Защита прав потребителей», «Статистические методы управления качеством», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Управление качеством», «Методы анализа пищевых продуктов», «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров», «Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности», «Научные основы производства продуктов питания», «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов», «Управление процессами», «Алгоритм экспертной оценки», «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров».

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-16, ПК-21.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: научные основы физических, физико-химических и биологических методов сенсорного анализа для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; психофизиологические основы органолептики; требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другие условия, обеспечивающие воспроизводимость дегустационных оценок.
- Уметь: организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов,

позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; проводить тестирование экспертов-дегустаторов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач.

- Владеть: экспертной методологией в дегустационном анализе; практическими навыками организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров.

Содержание дисциплины:

1. Общие сведения о сенсорном анализе.
2. Сенсорное восприятие и психофизиологические основы сенсорных ощущений.
3. Показатели качества, оцениваемые с помощью органов чувств.
4. Систематика сенсорных методов и общие сведения о них.
5. Взаимосвязь органолептических и инструментальных методов.
6. Отбор и обучение дегустаторов.
7. Организация и проведение сенсорного анализа.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ

Цель изучения дисциплины: формирование знаний в области физических основ материаловедения, основных методов производства и обработки конструкционных материалов, способов диагностики и улучшения их свойств.

Задачей изучения дисциплины является приобретение обучающимися практических навыков в области материаловедения, контроля качества материалов, технологии их обработки.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Материаловедение» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.9.1).

Дисциплины, для которых «Материаловедение» является предшествующей: «Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем», «Научные основы производства продуктов питания»

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-16, ПК-21.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: номенклатуру технических материалов, их структуру и основные свойства; атомно-кристаллическое строение металлов; фазово-структурный состав сплавов; типовые диаграммы состояния; свойства железа и сплавов на его основе; методы обработки металлов (деформация, резание, термическая обработка металлических материалов); новые металлические материалы; неметаллические материалы; композиционные и керамические материалы;
- Уметь: применять различные методики для качественного (по микроструктуре) и количественного определения свойств материалов (твердость, ударная вязкость, жаропрочность, пластичность и т.д.); пользоваться справочными данными по характеристикам материалов и способам их обработки;
- Владеть: методами структурного анализа качества материалов.

Содержание дисциплины:

Номенклатура технических материалов в теплоэнергетике, их структура и основные свойства. Атомно-кристаллическое строение металлов; дефекты кристаллического строения, их классификация. Основы теории кристаллизации. Основные механические свойства материалов. Основы теории сплавов. Железоуглеродистые сплавы. Углеродистые стали. Чугуны. Термическая обработка металлических материалов. Легированные стали.

Конструкционные стали. Новые металлические материалы. Неметаллические материалы; композиционные и керамические материалы.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тестовые задания и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области Контроля качества пищевых продуктов для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Управление качеством»

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Контроль качества пищевых продуктов» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.9.2.).

Для освоения дисциплины «Контроль качества пищевых продуктов», обучающийся должен использовать следующие курсы базовой подготовки: «Физика», «Химия», «Метрология и сертификация», «Технология и организация производства продукции и услуг».

Дисциплина: «Контроль качества пищевых продуктов» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Методы анализа пищевых продуктов», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Идентификация и сертификация сырья и продукции», «Безопасность продуктов питания», «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-2, ОПК-3, ПК-9, ПК-10, ПК-23.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные термины, понятия в области квалиметрии, классификацию показателей качества, виды контроля и методы контроля качества пищевых продуктов, основные приборы для определения пищевых продуктов;
- Уметь: правильно выбрать и применить методы контроля качества для отдельных видов пищевой продукции, работать с приборами;
- Владеть: основными методами контроля качества пищевой продукции, навыками проведения анализа и расчетов результатов, оценки качества продукции при проведении ее контроля.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия о качестве продукции.
2. Методы определения показателей качества пищевой продукции.
3. Объекты и субъекты контроля. Статистическая обработка результатов измерения.
4. Классификация контроля качества пищевой продукции.
5. Методы контроля: регистрационный, расчетный, социологический, органолептический, измерительный.
6. Измерительный метод контроля. Сущность технологического, биологического, микроскопического, физиологического методов контроля.
7. Измерительный метод контроля. Физический контроль.
8. Измерительный метод контроля. Химический контроль
9. Измерительный метод контроля. Физико-химический контроль

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, проверка отчетов по выполненным работам.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА

Цель изучения дисциплины: овладение студентами совокупности знаний по автоматизации технологических процессов и производств, по их управлению, имея в виду их дальнейшую производственно-технологическую организационно-управленческую, научно-исследовательскую проектную деятельность в области общественного питания.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Электротехника и электроника» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.9.3.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные понятия, терминологию, представления, законы электротехники и электроники и границы их применимости; методы анализа электрических, магнитных и электронных цепей; физическую сущность процессов в электрических и магнитных цепях; основные методы расчёта линейных и нелинейных электрических и магнитных цепей; принцип действия, устройство, свойства, области применения и потенциальные возможности основных электротехнических, электронных, электромеханических устройств и электроизмерительных приборов; основы электроники, элементную базу электронных устройств, микропроцессорные средства; электрические измерения и приборы; особенности экспериментального определения основных характеристик типовых электротехнических, электронных элементов и устройств, в том числе с использованием информационных технологий; методики выбора основных

элементов и устройств соответствующего специализации электрооборудования.

- Уметь: выбирать и применять методы расчёта электрических и магнитных цепей; анализировать электрические и электронные устройства; описывать и объяснять электромагнитные процессы в электрических цепях и устройствах; строить их модели, решать задачи; читать электрические схемы электротехнических и электронных устройств; экспериментальным способом и на основе паспортных (каталожных) данных определять параметры и характеристики типовых электротехнических и электронных устройств; правильно выбирать для своих применений необходимые электрические и электронные приборы, машины и аппараты; выбирать электрооборудование и рассчитывать режимы его работы; измерять требуемые параметры электрических систем и электронных устройств; анализировать характеристики электрических систем и электронных устройств, в том числе и с использованием информационных технологий; моделировать электрические системы и электронные устройства и определять их характеристики;

- Владеть: чтением электрических и электронных схем; грамотно применять в своей работе электротехнические и электронные устройства и приборы, первичные преобразователи и исполнительные механизмы; определять простейшие неисправности, составлять спецификации; о данным параметрам рассчитывать типовые электрические и электронные устройства; анализа характеристик электрических систем и электронных устройств; измерения электрических параметров; моделирования электрических систем и электронных устройств, в том числе с использованием информационных технологий; проведения экспериментальных исследований электрических цепей и электротехнических устройств, самоанализа результатов.

Содержание дисциплины:

1. Электрические и магнитные цепи.
2. Электрические машины и основы электропривода.

3. Основы электроники и электрические измерения

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебно-наглядные пособия: раздаточный учебно-методический материал, таблицы, справочники, методические пособия. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области идентификации и сертификации сырья и продукции для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Управление качеством».

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Идентификация и сертификация сырья и продукции» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.10.1.). Для освоения дисциплины «Идентификация и сертификация сырья и продукции» студент должен освоить следующие курсы базовой подготовки бакалавров: «Метрология и сертификация»; «Методы анализа пищевых продуктов»; «Контроль качества пищевых продуктов»; «Методы и средства измерений, испытаний и контроля».

Дисциплина «Идентификация и сертификация сырья и продукции» является основополагающей для следующих дисциплин: «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров»; «Нормативная документация в товароведно-оценочной деятельности»; «Безопасность продуктов питания»; «Нормативная документация, регламентирующая качество и безопасность товаров».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-2, ПК-14, ПК-16, ПК-18.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: способы и методы идентификации, правовые нормы сертификации и правила заполнения и выдачи сертификата, декларации о соответствии;
- Уметь: применять законодательные нормативные документы по оценке соответствия, правильно выбирать схемы подтверждения соответствия, проводить экспертизу представленных документов для подтверждения соответствия, проводить идентификацию сырья и продукции отдельных групп сырья и продовольственных товаров;
- Владеть: навыками составления программы и испытаний сырья и продукции, программы производственного контроля, оформление протоколов испытаний.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия в области идентификации и выявление видов фальсификации сырья и продукции, а также сертификации и подтверждения соответствия.

2. Порядок сертификации:

- зерна и продуктов его переработки
- хлебобулочных и макаронных изделий;
- плодов и овощей, и продуктов их переработки;
- растительных масел и продуктов их переработки;
- пищевых концентратов и крахмала;
- молока и продуктов его переработки;
- мяса и продуктов его переработки;
- яйца и продуктов их переработки;
- напитков и винно-водочной продукции

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видео - материалы.

Формы текущего контроля: контрольная работа, решение ситуационных задач, проверка отчетов по выполненным работам.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для обеспечения требований безопасности продуктов питания на этапах производства и обращения, которые установлены в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина «Безопасность продуктов питания» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.10.2.). Для освоения дисциплины «Безопасность продуктов питания» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Химия», «Экология».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-3, ОПК-4, ПК-8, ПК-10.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные нормативно-правовые документы, регулирующие безопасность продуктов питания; международные системы безопасности продукции; основные факторы опасности в продуктах питания; меры токсичности веществ; основные виды загрязнений продовольственного сырья и пищевой продукции;
- Уметь: выявлять виды опасности, возникающие при потреблении продуктов питания; использовать санитарные правила и нормы для обеспечения безопасности продуктов питания, гигиенические нормативы по показателям безопасности; осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов;

- Владеть: современными методами определения показателей безопасности продуктов питания.

Содержание дисциплины:

1. Вопросы обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов;
2. Загрязнение продуктов питания различными источниками;
3. Безопасность продукции, содержащей ГМО;
4. Безопасность пищевых добавок, содержащихся в продуктах питания;
5. Идентификация и фальсификация пищевой продукции;
6. Актуальные вопросы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ (144 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ В ТОВАРОВЕДНОЙ И ОЦЕНОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с системой стандартизации, сертификации и техническим регулированием в России, а именно: с категориями и видами стандартов, ролью стандартов в развитии современной технологии продуктов питания; сертификатами на качество продукции и аттестацию технологического процесса; процедурой разработки, оформления и утверждения нормативной документации (ТУ, СтП).

Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина «Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.11.1.). Для

освоения дисциплины «Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности» обучающийся должен успешно освоить следующие курсы базовой подготовки бакалавра: «Защита прав потребителей», «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Алгоритм экспертной оценки», «Метрология и сертификация», «Методы анализа пищевых продуктов».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-2, ПК-9, ПК-16, ПК-21, ПК-22.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативной документации; основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; основные цели и принципы стандартизации; формы оценки и подтверждения соответствия; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- Уметь: работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); использовать компьютерные технологии для расчета рецептур новых продуктов питания и расчета пищевой ценности новых продуктов питания; использовать методы унификации и расчеты параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативной документации; проводить измерения и обрабатывать результаты;
- Владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, ТУ, ТИ, сводов правил, навыками проведения современных измерений; методами обработки результатов измерений.

Содержание дисциплины:

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины;
2. Нормативная документация в области технического регулирования;
3. Нормативная документация в области стандартизации пищевых продуктов;
4. Нормативная документация в области сертификации пищевых продуктов;

5. Качество и безопасность пищевых продуктов;
6. Технология расчета рецептур новых продуктов питания;
7. Унификация рецептур новых продуктов питания.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных и непродовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям качества и безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.11.2.). Для освоения дисциплины «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров» обучающиеся должен успешно освоить следующие курсы базовой подготовки бакалавра: «Философия», «Правоведение», «Безопасность продуктов питания», «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров».

Дисциплина «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Метрология и сертификация», «Технология и организация

производства продукции и услуг», «Всеобщее управление качеством», «Управление качеством», «Контроль качества пищевых продуктов», «Идентификация и сертификация сырья и продукции» и др.

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-2, ПК-9, ПК-16, ПК-21, ПК-22.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные нормативные и законодательные документы, регулирующие качество, безопасность товаров, международные системы безопасности и качества товаров; правила обращения продукции на рынке; требования безопасности;
- Уметь: использовать законодательную и нормативную документацию для целей обеспечения качества и безопасности производимых, а также реализуемых на рынке товаров;
- Владеть: информацией о действующих законодательных и нормативных правовых актах, регламентирующих безопасность и качество товаров.

Содержание дисциплины:

1. Нормативное и законодательное обеспечение качества и безопасности товаров;
2. Нормативные документы в структуре обеспечения качества и безопасности товаров.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ДЕЛОВОЙ ДОКУМЕНТООБОРОТ

Цель изучения дисциплины: получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность, организации оформления документации.

Задачи дисциплины – изучить на базе теоретических знаний основы документирования и технологические приемы составления, оформления различных унифицированных форм документов с использованием современных информационных технологий и технических средств обработки информации и коммуникации общих процессов делопроизводства с момента создания документа до его сдачи в архив.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Деловой документооборот» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.12.1.). Дисциплина «Деловой документооборот» базируется на изучении следующих дисциплин: «История», «Культурология».

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные понятия: цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления; системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию; классификацию документов; требования к составлению и оформлению документов; организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.
- Уметь: оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в т. ч. используя информационные технологии; проводить автоматизированную обработку документов; осуществлять хранение и поиск документов; использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.
- Владеть: навыками подготовки отчетной документации, документации по общим и административным, а также по производственным вопросам.

Содержание дисциплины:

1. Документирование управленческой деятельности. Система организационно-распределительной документации

Документирование управленческой деятельности. Система организационно-распорядительной документации. Оформление актов, писем, телеграмм

2. Договорно-правовая документация

Понятие договора, соглашение, контракт. Договора, связанные с коммерческой деятельностью. Кредитные и банковские договоры. Приложения к договорам.

3. Документы по внешнеэкономической деятельности

Классификация документации по внешнеэкономической деятельности. Оформление писем по внешнеэкономической деятельности. Виды контрактов. Международный арбитраж по внешнеэкономической деятельности.

4. Претензионно-исковая документация

Документы, оформляющие порядок рассмотрения споров между юридическими лицами. Требования к оформлению исковых заявлений

5. Организация работы с документами

Структура и функции служб документационного обеспечения. Организация работы с документацией на предприятии. Систематизация документов и их хранение

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

КОНСАЛТИНГ

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов навыка оценки системы управления в организации, для осуществления деятельности в области консультирования производителей продукции и услуг.

Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина «Консалтинг» относится к Вариативной части Блока 1 Дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.12.2.). Для освоения дисциплины «Консалтинг» обучающиеся должны успешно освоить следующие курсы: «Управление качеством», «Всеобщее управление качеством».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-3, ОПК-4, ПК-12, ПК-25.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные методы управления идеями в организации, их генерирования, определение их потенциала и возможности коммерциализации;
- Уметь: консультировать руководителей и специалистов по вопросам организации внедрения названных механизмов в деятельность по проектам, связанным с метрологическим обеспечением производства изделий, процессов и услуг;
- Владеть: навыками самостоятельного поиска и применения инновационных технологий на уровне предприятия, обобщения данных и построения логически выдержанных заключений по результатам проведения анализа состояния инновационной деятельности и технологического уровня предприятия, включая его метрологические обеспечения.

Содержание дисциплины:

1. Организационно-методические основы консалтинга.
2. Консалтинговый процесс.
3. Маркетинг консалтинговых услуг и оценка эффективности консалтинговой деятельности.
4. Теоретические основы товарного консалтинга.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ (180 ч)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Блок 2. «Практики»

ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных навыков и умений

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Практика по получению первичных профессиональных навыков и умений является важным и ответственным этапом высшего образования. В период практики создаются оптимальные условия, позволяющие студентам проявить свои личностные качества, развить профессиональные качества и приобрести начальные навыки и элементы практической профессиональной деятельности, значимые для бакалавра направления подготовки 27.03.02 Управление качеством. Данный вид практики является необходимым этапом формирования у обучающихся требуемых компетенций.

Программа практики по получению первичных профессиональных навыков и умений предназначена для реализации федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по подготовке бакалавров по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством.

Практика по получению первичных профессиональных навыков и умений проводится на базе предприятий (организаций) Нижнего Новгорода и Нижегородской области.

Практика по получению первичных профессиональных навыков и умений формирует у студентов общекультурные, профессиональные компетенции и способности к исполнению обязанностей специалистов по качеству продукции (услуг).

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных навыков и умений составляет 6 зачетных единиц, что составляет 216 академических часов, на прохождение практики по графику учебного процесса отводится 4 недели.

Практика по получению первичных профессиональных навыков и умений состоит из двух модулей, каждый из которых содержит по две модульные единицы.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль) проводится: во втором семестре – в форме зачета с оценкой.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НАВЫКОВ И УМЕНИЙ

1.1 Внешние и внутренние требования

Практика по получению первичных профессиональных навыков и умений (Б2.У1) является разновидностью учебной практики (Б2.У) и входит в раздел «Б2. Практики» по направлению подготовки высшего образования 27.03.02 Управление качеством.

Практика по получению первичных профессиональных навыков и умений в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по

направлению 27.03.02 Управление качеством должна формировать следующие компетенции:

ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

ОПК-3 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-4 - способностью использовать основные прикладные программные средства и информационные технологии, применяемые в сфере профессиональной деятельности;

ПК-8 – способностью осуществлять мониторинг и владеть методами оценки прогресса в области улучшения качества;

ПК-23 – способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества.

1.2 Место практики по получению первичных профессиональных навыков и умений в учебном процессе

Практика по получению первичных профессиональных навыков и умений является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для успешного прохождения практики по получению первичных профессиональных навыков и умений необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, профиль «Управление качеством в производственно-технологических системах». Форма, время проведения и

трудоемкость учебной практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров.

Форма проведения практики. Практика по получению первичных профессиональных навыков и умений проводится в форме профессиональной деятельности студентов на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях (в организациях) разных форм собственности.

Местоположение прохождения практики. В качестве баз практики по получению первичных профессиональных навыков и умений выбираются предприятия (организации), отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения практики по получению первичных профессиональных навыков и умений могут быть розничные и оптовые торговые предприятия, производственные предприятия, организации сервиса, реализующие механизмы управления качеством торгово-технологических процессов.

Время прохождения практики. Практика по получению первичных профессиональных навыков и умений проводится по графику учебного процесса во втором семестре обучения, общая продолжительность составляет две недели.

Прохождение практики по получению первичных профессиональных навыков и умений базируется на освоении следующих дисциплин: «Экономика», «Информатика», «Физика», «Химия», «Всеобщее управление качеством».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: во втором семестре – в форме зачета с оценкой.

2. Цели и задачи практики. Требования к результатам прохождения практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

Цель практики по получению первичных профессиональных навыков и умений: ознакомление студентов с основными элементами системы управления качеством на предприятиях торговли, на производственных предприятиях и в организациях сервиса, местом и ролью в них специалистов отрасли, углубление их теоретических знаний и приобретение ими практических, умений, навыков и компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Управление качеством».

Задачи:

- изучение формы собственности предприятия (организации), его правового положения, режима работы;
- изучение структуры элементов системы менеджмента качества торгового или производственного предприятия, или организации сервиса;
- изучение правовой основы функционирования системы менеджмента качества на торговом или производственном предприятии, или организации сервиса;
- изучение механизмов функционирования системы менеджмента качества на торговом или производственном предприятии, или организации сервиса;
- изучение материалов делопроизводства системы менеджмента качества на торговом или производственном предприятии, или организации сервиса.

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- цели и задачи системы управления качеством на торговом (производственном) предприятии или в организации сервиса;
- содержание правовых актов, регулирующих функционирование системы управления качеством на торговом (производственном) предприятии или в организации сервиса;
- основные инструменты контроля качества на торговом (производственном) предприятии или в организации сервиса;
- обязанности персонала, реализующего процесс управления качеством на торговом (производственном) предприятии или в организации сервиса.

уметь:

- проводить мониторинг и анализировать качество продукции или услуг на основе стандартов качества;
- выявлять проблемы качества в деятельности предприятий или организациях сервиса.

владеть:

- приемами и практическими навыками анализа качества продукции и услуг;
- инструментами оценки качества продукции и услуг.

3. Организационно-методические данные практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных навыков и умений составляет 6 зачетных единиц (216 часов), их распределение по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости практики по получению первичных профессиональных навыков и умений по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час. (неделя)	по семестрам
			2
Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных навыков и умений по учебному плану	6	216 (4 недели)	216 (4 недели)
Самостоятельная работа	6	216 (4 недели)	216 (4 недели)
Выполнение программы практики	6	216 (4 недели)	216 (4 недели)
Вид контроля:			
Зачет с оценкой			+

4. Структура и содержание практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

4.1 Структура практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

Таблица 2 – Структура учебной практики

Модуль 1. Учебно-ознакомительный этап	
Модульная единица 1. Организационные мероприятия	Модульная единица 2. Формирование общего представления о предприятии (организации)
Модуль 2. Производственно-исследовательский этап	
Модульная единица 3. Сбор, обработка и систематизация материала	Модульная единица 4. Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита

4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц

Наименование модулей и модульных единиц	Всего часов на модуль	Самостоятельная работа
Модуль 1. Учебно-ознакомительный этап	32	32
<i>Модульная единица 1. Организационные мероприятия</i>	12	12
<i>Модульная единица 2. Формирование общего представления о предприятии (организации)</i>	20	20
Модуль 2. Производственно-исследовательский этап	184	184
<i>Модульная единица 3. Сбор, обработка и систематизация материала</i>	152	152
<i>Модульная единица 4. Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита</i>	32	32
Итого	216	216

4.3 Содержание модулей практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

Модуль 1. Учебно-ознакомительный этап

Модульная единица 1. Организационные мероприятия

Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по прохождению учебной практики. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях.

Студент должен знать: порядок и последовательность прохождения учебной практики, правила техники безопасности.

Студент должен уметь: правильно и последовательно действовать в случаях возникновения на предприятии пожарной опасности и возникновении чрезвычайных ситуаций.

Модульная единица 2. Формирование общего представления о предприятии (организации)

Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления, профилем и ассортиментом предприятия (организации). Презентация пиар-менеджера. Обзорная экскурсия с изучением планировки помещений и общих операций торгово-технологического процесса, системы и общих элементов управления качеством.

Студент должен знать: организационно-правовую форму, основные положения устава, структуру управления и перечень основных ассортиментных позиций предприятия (организации), основные операции торгово-технологического процесса, систему и общие элементы управления качеством.

Студент должен уметь: оценивать качество продукции.

Модуль 2. Производственно-исследовательский этап

Модульная единица 3. Сбор, обработка и систематизация материала

Выполнение работ, сбор и обработка информации в соответствии с программой практики и планом распределения по отделам предприятия (организации) и участкам торгово-технологического процесса. Ротация подгрупп студентов в течение периода прохождения практики по участкам торгово-технологического процесса. Систематизация материала.

Студент должен знать: особенности торгово-технологического процесса и элементы управления качеством на каждом этапе и в каждом отделе предприятия (организации).

Студент должен уметь: пользоваться весоизмерительным оборудованием, осуществлять приемку продукции по качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и сырьевых потерь, оценивать соответствие информации о продукции требованиям нормативной документации, осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции на этапах торгово-технологического процесса.

Студент должен владеть: приемами и практическими навыками анализа качества продукции и услуг; инструментами оценки качества продукции и услуг.

Модульная единица 4. Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита

Выполнение индивидуальных заданий по входному, промежуточному и выходному контролю качества отдельных товарных групп или контролю качества оказываемых услуг на предприятиях (в организациях), составление отчетов по практике и их защита.

Студент должен знать: особенности контроля качества отдельной группы продукции или услуг.

Студент должен уметь: проводить контроль качества выбранных товарных групп или определенного комплекса услуг в соответствии с индивидуальным заданием, систематизировать материал для составления отчета, оформлять отчет в качестве документа, отражающего результаты исследований, защищать и отстаивать собственное мнение по полученным результатам.

4.4. Самостоятельное изучение разделов практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

Таблица 4 – Перечень вопросов для самостоятельного обучения

№ модуля и модульной единицы практики	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного обучения	Вид контрольного мероприятия	Объем, часов
Модуль 1. Учебно-ознакомительный этап			32
<i>Модульная единица 1.</i> Организационные мероприятия	Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по прохождению учебной практики. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным	Регистрация в журнале по технике безопасности предприятия (организации)	12

	мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях.		
Модульная единица 2. Формирование общего представления о предприятии (организации)	Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления, профилем и ассортиментом предприятия (организации). Презентация пиар-менеджера. Обзорная экскурсия с изучением планировки помещений и общих операций технологического процесса, системы и общих элементов управления качеством.	Защита отчета по практике	20
Модуль 2. Производственно-исследовательский этап			183
Модульная единица 3. Сбор, обработка и систематизация материала	Выполнение работ, сбор и обработка информации в соответствии с программой практики и планом распределения по отделам предприятия (организации) и участкам торгово-технологического процесса. Ротация подгрупп студентов в течение периода прохождения практики по участкам торгово-технологического процесса. Систематизация материала.	Защита отчета по практике	152
Модульная единица 4. Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита	Выполнение индивидуальных заданий по входному, промежуточному и выходному контролю качества отдельных товарных групп или контролю качества оказываемых услуг на предприятиях (в	Защита отчета по практике	32

	организациях) сервиса, составление отчетов по практике и их защита.		
Итого			216

5. Взаимосвязь компетенций с материалом практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

Таблица 5 – Взаимосвязь компетенций с материалом практики

Компетенции	Модульные единицы
ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;	1 - 4
ОПК-3 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	1 - 4
ОПК-4 - способностью использовать основные прикладные программные средства и информационные технологии, применяемые в сфере профессиональной деятельности	1 - 4
ПК-8 – способностью осуществлять мониторинг и владеть методами оценки прогресса в области улучшения качества	1 - 4
ПК-23 – способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества	1 - 4

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

6.1 Основная литература

1. Агарков А.П. Управление качеством: учебник для бакалавров. -М.: Издат. -торговая корпорация «Дашков и К», 2014. -208с.
2. Лифиц И.М. Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата. - М.: Юрайт, 2014. – 354 с.

3. Михеева Е.Н., Сероштан М.В. Управление качеством: учебник для бакалавриата,-изд.-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. -531 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Бузов Б. А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация: учебное пособие для вузов. -3-е изд., доп. – М.: изд. центр «Академия», 2008. -176 с.

2. Джордж М. Л. Бережливое производство + шесть сигм. Комбинируя качество шести сигм со скоростью бережливого производства: произв. - практ. изд. / М. Л. Джордж. - М.: Альпина Бизнес Букс, 2006. - 359 с.

3. Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / Н. И. Дунченко. - М.: Дашков и К, 2010. - 211 с.

4. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов, ресурсов: учеб. пособие / В. В. Ефимов. - М.: КНОРУС, 2007. - 240 с.

5. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. -М.: Юрайт, 2014. - 217 с.

6. Ковалев С. В. Управление качеством работы персонала: учеб. - практ. пособие / С. В. Ковалев. - М.: Альфа-Пресс, 2009. - 382 с.

7. Логанина В. И. Системы качества: учеб. пособие / В. И. Логанина. - М.: КДУ, 2008. - 358 с.

8. Магомедов М. Д. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / М. Д. Магомедов. - М.: Дашков и К, 2006. - 191 с.

9. Маслов Д. В. Малый бизнес: Стратегии совершенствования на основе управления качеством: произв. - практ. изд. / Д. В. Маслов. - М.: ДМК Пресс, 2008. - 190 с.

10. Огвоздин В. Ю. Управление качеством: Основы теории и практики: учеб. пособие / В. Ю. Огвоздин. - М.: Дело и сервис, 2007. - 288 с.

6.3 Интернет ресурсы

1. <http://www.knigafund.ru>

2. <http://www.biblioklub.ru>
3. <http://twirpx.com>
4. <http://www.government.nnov.ru/>
5. <http://www.rcbureau.ru>
6. <http://www.logistpro.ru>

7. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

Руководителем практики осуществляется контроль за прохождением студентами практики по получению первичных профессиональных навыков и умений и выполнением ее программы. Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой). По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учетом, указанных ниже критериев:

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики

заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

8. Материально-техническое обеспечение практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет - справочники и т.п.

Защита отчетов о прохождении учебной практики должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

9. Методические указания по выполнению программы практики по получению первичных профессиональных навыков и умений

Общие указания

Студенты проходят практику в розничных, оптовых торговых предприятиях, производственных предприятиях различных форм собственности, а также организациях сервиса. Студенты должны явиться на предприятие (в организацию) и выбыть в сроки, указанные в договоре на практику. В период прохождения практики по получению первичных профессиональных навыков и умений студенты исполняют обязанности менеджера по качеству, специалиста по качеству, контролера качества, аудитора.

Рабочее время студентов-практикантов определяется в соответствии с действующим на предприятии (в организации) внутренним трудовым распорядком и режимом работы.

Руководство практикой

Студент получает рабочую программу практики, направление на практику на соответствующее предприятие (в организацию), индивидуальное задание, которое выдается руководителем практики от института.

Руководство практикой студентов на предприятии (в организации) осуществляется преподавателями кафедры «Товароведения и экспертизы качества» (учебно-методическое руководство), назначенными приказом директора по институту; и представителями предприятия, назначенными его администрацией на весь период практики.

Руководитель практики от института выдает студенту индивидуальное задание, контролирует посещаемость практики, выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов.

Руководитель практики от предприятия (организации) знакомит студента с административно-хозяйственной структурой розничного или оптового торгового предприятия (производственного предприятия или организации сервиса), организует своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, информирует о мероприятиях по охране труда; осуществляет табельный учет работы студентов-практикантов; контролирует соблюдение трудовой дисциплины; предоставляет студентам возможность пользоваться соответствующей документацией и оказывает помощь в подборе материалов для выполнения отчетов по практике; по окончании практики дает отзыв.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком прохождения практики;
- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и нести ответственность за выполненную работу наравне со штатными работниками;
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на предприятии (в организации);
- собирать необходимый материал для написания отчета;
- ежедневно вести дневник прохождения практики;

- предоставить отчет, подписанный руководителем практики от предприятия (организации), дневник прохождения практики и характеристику в установленный срок.

Отчетность по практике

По окончании практики студент представляет руководителю практики от института письменный отчет с заключением и оценкой руководителя практики от предприятия (организации). К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика.

В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя практики от предприятия (организации).

В характеристике (отзыве) указывается срок прохождения практики, дается оценка степени выполненной студентом программы практики, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика и дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия (организации).

Отчет по практике в обязательном порядке должен включать разделы в соответствии с программой практики:

1. Общая характеристика торгового (производственного) предприятия или организации сервиса.
 - Наименование, форма собственности, часы работы,
 - Выпускаемая продукция или предоставляемые услуги;
 - Структура элементов системы управления качеством;
 - Применяемые формы контроля качества на каждом этапе технологического процесса.
2. Механизмы и инструментарии управления качеством.
3. Обязанности персонала, осуществляющего управление качеством.
4. Индивидуальное задание.

Текст отчета не требует подробного изложения теоретических положений: он должен включать конкретный материал практической деятельности предприятия.

Отчеты оформляются на листах бумаги стандартного формата А4 и брошюруются, нумерация начинается с титульного листа, форма которого приведена в приложении 1. Общий объем отчета составляет 15-20 страниц.

Отчеты защищаются с дифференцированной оценкой. При оценке результатов практики учитывается качество прохождения практики, содержание отчетов, ответов на вопросы и отзывы руководителя от предприятия (организации).

Защита отчета проводится в институте.

На оформление и защиту отчета отводится 2 дня.

Студент обязан защитить отчет о сроки, предусмотренные учебной программой. Студентам, проработавшим на практике меньше положенного срока, срок практики распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий.

Порядок оформления отчета

Оформление отчета является заключительным этапом.

Оформление отчета осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001. – Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Все материалы отчета должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210x297 мм).

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора междустрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта-14). Текст следует печатать с полями: левое – 20, верхнее – 20, нижнее – 20, правое – 10 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентировать внимание на определенных терминах, определениях, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В отчете должны быть четкие, не расплывчатые линии, цифры и знаки.

Вписывать в текст отчета отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В отчете можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист и задание включают в общую нумерацию отчета, но номер не ставят, на последующих страницах номер проставляют в центре нижней части листа без точки. Нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например, «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела пункта, разделенных точками, например, «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, диаграммы, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в отчете приведен только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например, (2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например,

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации и таблицы располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Помещенные в отчете рисунки и схемы должны иметь порядковую нумерацию, причем номер рисунка и его название помещаются под рисунком.

Цифровой материал, используемый в отчете, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение. Таблицы, входящие в основной текст отчета, должны иметь сплошную порядковую нумерацию; в тексте делаются ссылки на таблицу.

Таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей. Номер таблицы проставляется слева перед названием.

Если в отчете приводится таблица, заимствованная из литературного источника, надо обязательно делать ссылку на первый источник (можно ссылаться на порядковый номер первоисточника по списку литературы).

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных – если не связаны с ним. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы при необходимости допускается перпендикулярное расположение граф таблицы.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Способ представления разных источников зависит от вида публикации документа (статья, книга, ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источнике в отчете, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: фамилия и инициалы авторов, название журнала, серия, год, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

В тексте ссылки на источник даются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рисунок 2; таблица 3.

В тексте отчета должны быть ссылки на все таблицы и рисунки. При этом слово «таблица» и «рисунок» в тексте пишут полностью.

Приложения оформляются как продолжение отчета на последующих ее местах или в виде самостоятельной части. В тексте отчета на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Заголовок записывают симметрично относительно текста с пропиской буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Отчет

**по практике по получению первичных профессиональных навыков и
умений**

студента _____ курса

факультета _____, группы _____

направление 27.03.02 «Управление качеством».

Ф.И.О.(студента)

Место практики:

Начало практики «__» _____ 20__ г.

Окончание практики «__» _____ 20__ г.

Руководители практики:

от института

(уч. звание, степень, Ф.И.О.)

от предприятия (организации)

(должность, Ф.И.О.)

Отчет защищен «__» _____ 20__ г.

С оценкой _____

№ зачетной книжки _____

Н. Новгород

2016 год

Б2.П.1. ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является важной составной частью процесса подготовки квалифицированных специалистов в области управления качеством. Это самостоятельная дисциплина учебного плана, интегрированная в учебный процесс и направленная на формирование профессиональных компетенций. В ходе практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности происходит закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы.

Нормативными документами, регламентирующими вопросы организации и содержания практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентов, являются: ФГОС ВО и ОПОП по направлению подготовки бакалавров 27.03.02 Управление качеством.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на базе предприятий (организаций) Нижнего Новгорода и Нижегородской области. Она является видом практики, которую студенты проходят в индивидуальном порядке на 2, 3 и 4 курсах обучения.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности формирует у студентов общекультурные, профессиональные компетенции и способности к исполнению обязанностей специалистов по качеству продукции (услуг).

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 12 зачетных единиц, что составляет 432 академических часа.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: в четвертом, шестом и седьмом семестрах – в форме зачета с оценкой.

1. Требования к практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.1 Внешние и внутренние требования

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Б2.П.1) является разновидностью производственной практики (Б2.П) и входит в раздел «Б 2. Практики» по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством и проводится на втором курсе в четвертом семестре, на третьем курсе в шестом семестре и на четвертом курсе в седьмом семестре.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 27.03.02 Управление качеством должна формировать следующие компетенции:

- ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- ОПК-3 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- ПК-10 – способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества;
- ПК-24 – способностью руководить малым коллективом.

1.2 Место практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в учебном процессе

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для успешного прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, профиль «Управление качеством в производственно-технологических системах». Форма, время проведения и трудоемкость практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров.

Форма проведения практики. Практика проводится в форме профессиональной деятельности студентов на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях (в организациях) разных форм собственности.

Местоположение прохождения практики. В качестве баз практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности выбираются предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности могут быть розничные и оптовые предприятия, производственные предприятия и организации сервиса, реализующие механизмы управления качеством.

Время прохождения практики. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится по графику учебного процесса в четвертом, шестом и седьмом семестрах обучения, общая продолжительность составляет 8 недель.

Прохождение практики базируется на освоении следующих дисциплин: «Методы социологических исследований товарного рынка», «Метрология и сертификация», «Технология и организация производства продукции и услуг», «Средства и методы управления качеством», «Всеобщее управление качеством», «Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем», «Контроль качества пищевых продуктов», «Защита прав потребителей», «Статистические методы в управлении качеством», «Информационные технологии в управлении качеством и защита информации», «Менеджмент», «Методы анализа пищевых продуктов», «Управление качеством», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Деловой документооборот».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: в четвертом, шестом, седьмом и восьмом семестрах – в форме зачета с оценкой.

2. Цели и задачи практики. Требования

к результатам прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: закрепление теоретических знаний, полученных студентами за время обучения, приобретение необходимых практических навыков в коммерческой работе предприятий (организаций), организации и управлении качеством торгово-технологических процессов, приобретение необходимых профессиональных компетенций по

комплексному применению методов менеджмента качества, подготовка студентов к выполнению функций специалиста службы управления качеством.

Задачи:

- изучение структуры управления предприятия (организации), функций отдельных подразделений и должностных лиц;
- приобретение компетенций по применению современных методов управления предприятиями (организациями), методов убеждения, мотивации и вовлечения персонала;
- изучение системы управления качеством в современных условиях работы предприятия (организации);
- комплексное овладение методами практической деятельности менеджера по качеству, специалиста по качеству, аудитора и других должностных лиц;
- изучение практических примеров снижения затрат на качество;
- изучение практических примеров применения статистических методов менеджмента качества;
- ознакомление с оформлением документации, связанной с поставкой и реализацией товаров (услуг);
- изучение основных показателей деятельности предприятия (организации) за отчетные периоды;
- изучение средств рекламы, применяемых на предприятии (в организации), их характеристика и эффективность использования;
- анализ ассортимента товаров (услуг), выявления соответствия их требованиям нормативно-технической документации и спросу сегментов потребителей;
- изучение сплошной и выборочной методики оценки качества продукции (услуг);

- освоение навыков квалифицированно выполнять работы по выявлению и снижению производственных потерь и повышению качества продукции (услуг);
- освоение навыков применять методы контроля, мониторинга и аудита системы менеджмента качества, а также вырабатывать корректирующие и предупреждающие действия;
- составление актов экспертизы на недоброкачественную продукцию (услуги).

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- форму собственности торгового предприятия (организации), его правовое положение и режим работы;
- структуру управления предприятия (организации), функции отдельных его подразделений и должностных лиц;
- социальную сферу предприятия (организации) (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности);
- систему управления качеством в современных условиях работы предприятия (организации);
- принципы функционирования системы управления качеством на предприятии (в организации);
- средства рекламы, применяемые на предприятии (в организации), их характеристики и эффективность использования;
- этапы формирования ассортимента продукции (услуг) предприятия (организации) и товарных запасов;
- алгоритм изучения спроса продукции (услуг) сегментов потребителей по качественным характеристикам;

- порядок приемки продукции по количеству и качеству;
- действующую нормативно-техническую документацию для проведения экспертизы продукции (услуг);
- методы практической деятельности менеджера по качеству, специалиста по качеству, аудитора и других должностных лиц.

уметь:

- применять методы контроля, мониторинга и аудита системы менеджмента качества, а также вырабатывать корректирующие и предупреждающие действия;
- проводить анализ ассортимента и потребительских свойств конкретной группы продукции (услуг), выявления соответствия их требованиям нормативно-технической документации и спросу сегментов потребителей;
- обосновывать предложения о снятии с производства продукции (услуг) и совершенствования ассортимента;
- планировать товарные запасы на основании изменения качественных характеристик товаров во время хранения и реализации;
- проводить сплошной и выборочный контроль качества продукции (услуг);
- проводить отбор проб, составлять акты отбора проб, оформлять образцы (средние пробы) и сопроводительные документы для лабораторных исследований;
- составлять акты на недоброкачественную продукцию (услуги), выявленную в результате контроля качества на предприятии (в организации);

владеть:

- навыками практической деятельности, развития самостоятельности и инициативности по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;

- методами анализа ассортимента и потребительских свойств конкретной группы продукции (услуг), выявления соответствия их требованиям нормативно-технической документации и спросу сегментов потребителей;
- методами формирования товарных запасов, их контроля и своевременности обновления на предприятии (в организации);
- навыками последовательности проведения стандартизации и сертификации товаров и услуг;
- методиками проведения сплошного и выборочного контроля качества продукции;
- методиками проведения отбора проб (образцов) для проведения лабораторных исследований;
- методами оценки эффективности использования рекламы.

3. Организационно-методические данные практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц (432 часа), их распределение по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости производственной практики по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость				
	зач. ед.	час. (недель)	по семестрам		
			4	6	7
Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану	12	432 (8 недель)	108 (2 недели)	216 (4 недели)	108 (2 недели)
Самостоятельная работа	12	432 (8 недель)	108 (2 недели)	216 (4 недели)	108 (2 недели)

Вид учебной работы	Трудоемкость				
	зач. ед.	час. (недель)	по семестрам		
			4	6	7
Выполнение программы практики	12	432 (8 недель)	108 (2 недели)	216 (4 недели)	108 (2 недели)
Вид контроля:					
Зачет с оценкой			+	+	+

4. Структура и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

4.1 Структура практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Таблица 2 – Структура практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Модуль 1. Производственный этап	
<i>Модульная единица 1.</i> Организация управления качеством на предприятии (в организации)	<i>Модульная единица 2.</i> Контроль количества и качества продукции (услуг) на предприятии (в организации)
Модуль 2. Экспертный этап	
<i>Модульная единица 3.</i> Анализ ассортимента продукции (услуг)	<i>Модульная единица 4.</i> Анализ ассортимента товарных запасов
Модуль 3. Аудиторский этап	
<i>Модульная единица 5.</i> Аудит и мониторинг системы менеджмента качества на предприятии (в организации)	<i>Модульная единица 6.</i> Анализ спроса на продукцию (услуги).

4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц

Наименование модулей и модульных единиц	Всего часов на модуль	Самостоятельная работа
Модуль 1. Производственный этап	108	108
<i>Модульная единица 1.</i> Организация управления качеством на предприятии (в организации)	56	56
<i>Модульная единица 2.</i> Контроль количества и качества продукции (услуг) на предприятии (в организации)	56	56
Модуль 2. Экспертный этап	216	216
<i>Модульная единица 3.</i> Анализ ассортимента продукции (услуг)	100	100
<i>Модульная единица 4.</i> Анализ ассортимента товарных запасов	116	116
Модуль 3. Аудиторский этап	108	108
<i>Модульная единица 5.</i> Аудит и мониторинг системы менеджмента качества на предприятии (в организации)	56	56
<i>Модульная единица 6.</i> Анализ спроса на продукцию (услуги).	56	56
Итого	432	432

4.3 Содержание модулей практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Модуль 1. Производственный этап

Модульная единица 1. Организация управления качеством на предприятии (в организации)

Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях. Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления, профилем и ассортиментом предприятия

(организации). Презентация пиар-менеджера. Обзорная экскурсия с изучением планировки помещений и общих операций торгово-технологического процесса, системы и общих элементов управления качеством. Принципы функционирования системы управления качеством на предприятии (в организации). Изучение обязанностей должностных лиц системы менеджмента качества на предприятии (в организации).

Студент должен знать: порядок и последовательность прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; правила техники безопасности; форму собственности торгового предприятия (организации), его правовое положение и режим работы; структуру управления предприятия (организации), функции отдельных его подразделений и должностных лиц; принципы функционирования системы управления качеством на предприятии (в организации); обязанности менеджера по качеству, специалиста по качеству, аудитора и других должностных лиц.

Студент должен уметь: правильно и последовательно действовать в случаях возникновения на предприятии (в организации) пожарной опасности и возникновении чрезвычайных ситуаций.

Модульная единица 2. Контроль количества и качества продукции (услуг) на предприятии (в организации)

Количественная и качественная приемка продукции, маркировка, внешний осмотр поступившей партии, соответствие вида и товарного сорта данным сопроводительных документов, идентификация товаров. Составление актов на недоброкачественный товар (услуги), сплошная и выборочная методика оценки качества продукции; правила отбора проб (составление акта отбора проб), оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований. Наиболее часто встречающиеся дефекты товаров, обнаруживаемые в процессе проведения экспертизы. Выявление признаков фальсификации товаров в процессе проведения

экспертизы. Роль автоматизации производства в улучшении качества продукции (услуг).

Студент должен знать: социальную сферу предприятия (организации) (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности); систему управления качеством в современных условиях работы предприятия (организации); порядок приемки продукции по количеству и качеству; действующую нормативно-техническую документацию для проведения экспертизы продукции (услуг); методы практической деятельности менеджера по качеству, специалиста по качеству, аудитора и других должностных лиц.

Студент должен уметь: проводить сплошной и выборочный контроль качества продукции; проводить отбор проб, составлять акты отбора проб, оформлять образцы (средние пробы) и сопроводительные документы для лабораторных исследований; составлять акты на недоброкачественную продукцию, выявленную в результате контроля качества на предприятии (в организации); обосновывать роль автоматизации производства в улучшении качества продукции (услуг).

Студент должен владеть: навыками последовательности проведения стандартизации и сертификации товаров и услуг; методиками проведения сплошного и выборочного контроля качества продукции; методиками проведения отбора проб (образцов) для проведения лабораторных исследований.

Модуль 2. Экспертный этап

Модульная единица 3. Анализ ассортимента продукции (услуг)

Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных

ситуациях. Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления, профилем и ассортиментом предприятия (организации).

Анализ ассортимента производимой продукции (услуг). ABC – анализ выбранной группы продукции (услуг). Построение диаграммы Парето по позитивным и негативным показателям ассортимента и показателям качества.

Студент должен знать: порядок и последовательность прохождения производственной практики; правила техники безопасности; форму собственности торгового предприятия (организации), его правовое положение и режим работы; этапы формирования ассортимента продукции (услуг) предприятия (организации).

Студент должен уметь: правильно и последовательно действовать в случаях возникновения на предприятии (в организации) пожарной опасности и возникновении чрезвычайных ситуаций; проводить анализ ассортимента и потребительских свойств конкретной группы продукции (услуг).

Студент должен владеть: методами анализа ассортимента и потребительских свойств конкретной группы продукции (услуг).

Модульная единица 4. Анализ расхода товарных запасов

XYZ - анализ выбранной группы продукции на основании расходов товарных запасов по ассортиментным позициям. Составление матрицы ABC и XYZ – анализов. Выводы по контролю за товарными запасами. Планирование товарных запасов на основании изменения качественных характеристик товаров во время хранения и реализации. Частота и периодичность контроля товарных запасов.

Студент должен знать: этапы формирования товарных запасов.

Студент должен уметь: планировать товарные запасы на основании изменения качественных характеристик товаров во время хранения и реализации.

Студент должен владеть: методами формирования товарных запасов, их контроля и своевременности обновления на предприятии (в организации).

Модуль 3. Аудиторский этап

Модульная единица 5. Аудит и мониторинг системы менеджмента качества на предприятии (в организации)

Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях. Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления, профилем и ассортиментом предприятия (организации).

Методы контроля, мониторинга и аудита системы менеджмента качества, корректирующие и предупреждающие действия. Средства рекламы, применяемые на предприятии (в организации), их характеристики и эффективность использования. Роль автоматизации производства в улучшении качества продукции (услуг).

Студент должен знать: порядок и последовательность прохождения производственной практики; правила техники безопасности; форму собственности торгового предприятия (организации), его правовое положение и режим работы; средства рекламы, применяемые на предприятии (в организации), их характеристику и эффективность использования.

Студент должен уметь: правильно и последовательно действовать в случаях возникновения на предприятии (в организации) пожарной опасности и возникновении чрезвычайных ситуаций; применять методы контроля, мониторинга и аудита системы менеджмента качества, а также вырабатывать корректирующие и предупреждающие действия.

Студент должен владеть: методами оценки эффективности использования рекламы.

Модульная единица 6. Анализ спроса на продукцию (услуги)

Анализ спроса на продукцию (услуги). Методология анализа спроса на продукцию (услуги). Определение сегментов потребителей,

ориентирующихся, прежде всего, на качество продукции (услуг). Обоснование предложений о снятии с производства продукции и совершенствовании ассортимента.

Студент должен знать: алгоритм изучения спроса продукции (услуг) сегментов потребителей по качественным характеристикам.

Студент должен уметь: проводить анализ соответствия ассортимента спросу сегментов потребителей; обосновывать предложения о снятии с производства продукции и совершенствования ассортимента.

Студент должен владеть: методами анализа ассортимента и соответствия его спросу сегментов потребителей.

4.4. Самостоятельное изучение разделов практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Таблица 4 – Перечень вопросов для самостоятельного обучения

№ модуля и модульной единицы практики	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного обучения	Вид контрольного мероприятия	Объем, часов
Модуль 1. Производственный этап			108
<i>Модульная единица 1.</i> Организация управления качеством на предприятии (в организации)	Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях. Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления,	Регистрация в журнале по технике безопасности предприятия (организации). Защита отчета по практике	56

	<p>профилем и ассортиментом предприятия (организации). Обзорная экскурсия с изучением планировки помещений и общих операций торгово-технологического процесса, системы и общих элементов управления качеством. Изучение обязанностей должностных лиц системы менеджмента качества на предприятии (в организации).</p>		
<p>Модульная единица 2. Контроль количества и качества продукции (услуг) на предприятии (в организации)</p>	<p>Количественная и качественная приемка продукции, маркировка, внешний осмотр поступившей партии, соответствие вида и товарного сорта данным сопроводительных документов, идентификация товаров. Составление актов на недоброкачественный товар (услуги), сплошная и выборочная методика оценки качества продукции (услуг); правила отбора проб (составление акта отбора проб), оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований. Наиболее часто встречающиеся</p>	<p>Защита отчета по практике</p>	<p>56</p>

	дефекты товаров, обнаруживающиеся в процессе проведения экспертизы. Выявление признаков фальсификации товаров в процессе проведения экспертизы. Роль автоматизации производства в улучшении качества продукции (услуг).		
Модуль 2. Экспертный этап			216
Модульная единица 3. Анализ ассортимента продукции (услуг)	Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях. Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления, профилем и ассортиментом предприятия (организации). Анализ ассортимента производимой продукции (услуг). ABC – анализ выбранной группы продукции (услуг). Построение диаграммы Парето по позитивным и негативным показателям	Регистрация в журнале по технике безопасности предприятия (организации). Защита отчета по практике	100

	ассортимента и показателям качества.		
Модульная единица 4. Анализ расхода товарных запасов	XYZ - анализ выбранной группы продукции на основании расходов товарных запасов по ассортиментным позициям. Составление матрицы ABC и XYZ – анализ. Выводы по контролю за товарными запасами. Планирование товарных запасов на основании изменения качественных характеристик товаров во время хранения и реализации. Частота и периодичность контроля товарных запасов.	Защита отчета по практике	116
Модуль 3. Аудиторский этап			108
Модульная единица 5. Аудит и мониторинг системы менеджмента качества на предприятии (в организации)	Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях. Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления,	Регистрация в журнале по технике безопасности предприятия (организации) Защита отчета по практике	56

	<p>профилем и ассортиментом предприятия (организации). Изучение принципов функционирования системы управления качеством на предприятии (в организации). Методы контроля, мониторинга и аудита системы менеджмента качества, корректирующие и предупреждающие действия. Средства рекламы, применяемые на предприятии (в организации), их характеристики и эффективность использования.</p>		
<p>Модульная единица 6. Анализ спроса на продукцию (услуги)</p>	<p>Анализ спроса на продукцию (услуги). Методология анализа спроса на продукцию (услуги). Определение сегментов потребителей, ориентирующихся, прежде всего, на качество продукции (услуг). Обоснование предложений о снятии с производства продукции и совершенствовании ассортимента.</p>	<p>Защита отчета по практике</p>	<p>56</p>

**5. Взаимосвязь компетенций с материалом
практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности**

Таблица 5 – Взаимосвязь компетенций с материалом практики

Компетенции	Модульные единицы
ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	1 - 6
ОПК-3 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	1 - 6
ПК-10 – способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества	1 - 6
ПК-24 – способностью руководить малым коллективом.	1 - 6

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение
практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности**

6.1 Основная литература

1. Агарков А.П. Управление качеством: учебник для бакалавров. -М.: Издат. -торговая корпорация «Дашков и К», 2014. -208с.
2. Лифиц И.М. Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата. - М.: Юрайт, 2014. – 354 с.
3. Михеева Е.Н., Сероштан М.В. Управление качеством: учебник для бакалавриата,-изд.-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. -531 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Бузов Б. А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация: учебное пособие для вузов. -3-е изд., доп. – М.: изд. центр «Академия», 2008. -176 с.
2. Джордж М. Л. Бережливое производство + шесть сигм. Комбинируя качество шести сигм со скоростью бережливого производства: произв. - практ. изд. / М. Л. Джордж. - М.: Альпина Бизнес Букс, 2006. - 359 с.
3. Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / Н. И. Дунченко. - М.: Дашков и К, 2010. - 211 с.
4. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов, ресурсов: учеб. пособие / В. В. Ефимов. - М.: КНОРУС, 2007. - 240 с.
5. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. -М.: Юрайт, 2014. - 217 с.
6. Ковалев С. В. Управление качеством работы персонала: учеб. - практ. пособие / С. В. Ковалев. - М.: Альфа-Пресс, 2009. - 382 с.
7. Логанина В. И. Системы качества: учеб. пособие / В. И. Логанина. - М.: КДУ, 2008. - 358 с.
8. Магомедов М. Д. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / М. Д. Магомедов. - М.: Дашков и К, 2006. - 191 с.
9. Маслов Д. В. Малый бизнес: Стратегии совершенствования на основе управления качеством: произв. - практ. изд. / Д. В. Маслов. - М.: ДМК Пресс, 2008. - 190 с.

6.3 Интернет ресурсы

1. <http://www.knigafund.ru>
2. <http://www.biblioklub.ru>
3. <http://twirpx.com>
4. <http://www.government.nnov.ru/>
5. <http://www.rcbureau.ru>
6. <http://www.logistpro.ru>

7. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

Руководителем практики осуществляется контроль за прохождением студентами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и выполнением ее программы. Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой). По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учетом, указанных ниже критериев.

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

8. Материально-техническое обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет - справочники и т.п.

Защита отчетов о прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

9. Методические указания по выполнению программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Общие указания

Студенты проходят практику на предприятиях (в организациях) различных форм собственности. Студент должен явиться на предприятие (в организацию) и выбыть в сроки, указанные в договоре на практику. В период прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты исполняют обязанности менеджера по качеству, специалиста по качеству, контролера качества, аудитора.

Рабочее время студентов практикантов определяется в соответствии с действующим на предприятии внутренним трудовым распорядком и режимом работы.

Руководство практикой

Студент получает рабочую программу практики, направление на практику на предприятие (в организацию), индивидуальное задание, которое выдается руководителем практики от института.

Руководство практикой студентов на предприятии (в организации) осуществляется преподавателями кафедры «Товароведения и экспертизы качества» (учебно-методическое руководство), назначенными приказом директора по институту; и представителями предприятия (организации), назначенными его администрацией на весь период практики.

Руководитель практики от института выдает студенту индивидуальное задание, контролирует посещаемость практики, выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов.

Руководитель практики от предприятия (организации) знакомит студента с административно-хозяйственной структурой розничного или оптового торгового предприятия (производственного предприятия или организации сервиса), организует своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, информирует о мероприятиях по охране труда; осуществляет табельный учет работы студентов-практикантов; контролирует соблюдение трудовой дисциплины; предоставляет студентам возможность пользоваться соответствующей документацией и оказывает помощь в подборе материалов для выполнения отчетов по практике; по окончании практики дает отзыв.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком прохождения практики;
- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и нести ответственность за выполненную работу наравне со штатными работниками;
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на предприятии (в организации);
- собирать необходимый материал для написания отчета;
- ежедневно вести дневник прохождения практики;
- предоставить отчет, подписанный руководителем практики от предприятия (организации), дневник прохождения практики и характеристику в установленный срок.

Отчетность по практике

По окончании практики студент представляет руководителю практики от института письменный отчет с заключением и оценкой руководителя

практики от предприятия (организации). К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика.

В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя практики от предприятия (организации).

В характеристике (отзыве) указывается срок прохождения практики, дается оценка степени выполненных студентом программы практики, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика и дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия (организации).

Отчет по практике

по модулю 1. Производственный этап

в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Общая характеристика торгового (производственного) предприятия или организации сервиса.
 - Наименование, форма собственности, часы работы.
 - Выпускаемая продукция или предоставляемые услуги.
2. Организация управления качеством на предприятии (в организации)
 - Принципы функционирования системы управления качеством на предприятии (в организации).
 - Обязанности должностных лиц системы менеджмента качества на предприятии (в организации).
3. Контроль количества и качества продукции (услуг) на предприятии (в организации)
 - Количественная и качественная приемка продукции.
 - Составление актов на недоброкачественный товар.
 - Сплошная и выборочная методика оценки качества продукции (услуг);

- Правила отбора проб (составления акта отбора проб), оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований.
 - Наиболее часто встречающиеся дефекты товаров, обнаруживающиеся в процессе проведения экспертизы.
4. Роль автоматизации производства в улучшении качества продукции (услуг).

Отчет по практике

по модулю 2. Экспертный этап

в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Общая характеристика торгового (производственного) предприятия или организации сервиса.
 - Наименование, форма собственности, часы работы.
 - Выпускаемая продукция или предоставляемые услуги.
2. Анализ ассортимента производимой продукции (услуг).
 - ABC – анализ выбранной группы продукции (услуг).
 - Построение диаграммы Парето по позитивным и негативным показателям ассортимента и показателям качества.
3. Анализ расхода товарных запасов
 - XYZ - анализ выбранной группы продукции (услуг) на основании расходов товарных запасов по ассортиментным позициям.
 - Составление матрицы ABC и XYZ – анализов.
 - Планирование товарных запасов. Выводы по контролю за товарными запасами.

Отчет по практике

по модулю 3. Аудиторский этап

в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Общая характеристика торгового (производственного) предприятия или организации сервиса.
 - Наименование, форма собственности, часы работы.

- Выпускаемая продукция или предоставляемые услуги.
- 2. Методы контроля, мониторинга и аудита системы менеджмента качества, корректирующие и предупреждающие действия.
- 3. Средства рекламы, применяемые на предприятии (в организации), их характеристика и эффективность использования.
- 4. Анализ спроса на продукцию (услуги).
- Методология анализа спроса на продукцию (услуги).
- Определение сегментов потребителей, ориентирующихся, прежде всего, на качество продукции (услуг).
- 5. Обоснование предложений о снятии с производства продукции и совершенствовании ассортимента.

Текст отчета не требует подробного изложения теоретических положений: он должен включать конкретный материал практической деятельности предприятия.

Отчеты оформляются на листах бумаги стандартного формата А4 и брошюруются, нумерация начинается с титульного листа, форма которого приведена в приложении 1. Общий объем отчета составляет 15-20 страниц.

Отчеты защищаются с дифференцированной оценкой. При оценке результатов практики учитывается качество прохождения практики, содержание отчетов, ответов на вопросы и отзывы руководителя от предприятия.

Защита отчета проводится в институте.

На оформление и защиту отчета отводится 2 дня.

Студент обязан защитить отчет о сроки, предусмотренные учебной программой. Студентам, проработавшим на практике меньше положенного срока, срок практики распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий.

Порядок оформления отчета

Оформление отчета является заключительным этапом.

Оформление отчета осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001. – Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Все материалы отчета должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210x297 мм).

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора междустрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта-14). Текст следует печатать с полями: левое – 20, верхнее – 20, нижнее – 20, правое – 10 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентировать внимание на определенных терминах, определениях, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В отчете должны быть четкие, не расплывчатые линии, цифры и знаки.

Вписывать в текст отчета отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В отчете можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист и задание включают в общую нумерацию отчета, но номер не ставят, На последующих страницах номер проставляют в центре нижней части листа без

точки. Нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например, «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела пункта, разделенных точками, например, «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, диаграммы, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в отчете приведен только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например, (2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не номеруют.

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации и таблицы располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Помещенные в отчете рисунки и схемы должны иметь порядковую нумерацию, причем номер рисунка и его название помещаются под рисунком.

Цифровой материал, используемый в отчете, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение. Таблицы, входящие в основной текст отчета, должны иметь сплошную порядковую нумерацию; в тексте делаются ссылки на таблицу.

Таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей. Номер таблицы проставляется слева перед названием.

Если в отчете приводится таблица, заимствованная из литературного источника, надо обязательно делать ссылку на первый источник (можно ссылаться на порядковый номер первоисточника по списку литературы).

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных – если не связаны с ним. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы при необходимости допускается перпендикулярное расположение граф таблицы.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Способ представления разных источников зависит от вида публикации документа (статья, книга, ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источнике в отчете, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: фамилия и инициалы авторов, название журнала, серия, год, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

В тексте ссылки на источник даются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рисунок 2; таблица 3.

В тексте отчета должны быть ссылки на все таблицы и рисунки. При этом слово «таблица» и «рисунок» в тексте пишут полностью.

Приложения оформляются как продолжение отчета на последующих ее местах или в виде самостоятельной части. В тексте отчета на все приложения

должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Заголовок записывают симметрично относительно текста с пропиской буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ.

Приложение 1

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-
экономический университет»

Отчет

**по практике по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности**

студента _____ курса

факультета _____, группы _____

направление 27.03.02 «Управление качеством»

Ф.И.О.(студента)

Место практики:

Начало практики «__» _____ 20__ г.

Окончание практики «__» _____ 20__ г.

Руководители практики:

от института

(уч. звание, степень, Ф.И.О.)

от предприятия

(должность, Ф.И.О.)

Отчет защищен «__» _____ 20__ г.

С оценкой _____

№ зачетной книжки _____

Н. Новгород

2016

171

Б2.П.2 НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Научно-исследовательская работа является формой практики бакалавров по направлению 27.03.02 Управление качеством. Она предназначена для освоения методики проведения всех этапов научно-исследовательских работ – от постановки задачи исследования до подготовки отчетов по НИР, статей, заявок на получение гранта, участие в конкурсе научных работ и др. В период научной работы создаются оптимальные условия для раскрытия научного потенциала студентов. Данный вид практики является необходимым этапом формирования у обучающихся требуемых компетенций.

Программа научно-исследовательской работы предназначена для реализации федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по подготовке бакалавров по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством.

Научно-исследовательская работа проводится на базе института и предприятий (организаций) Нижнего Новгорода и Нижегородской области.

Научно-исследовательская работа формирует у студентов общекультурные, профессиональные компетенции и способности применять научный подход к управлению качества на предприятиях (в организациях).

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы составляет 3 зачетных единицы, что составляет 108 академических часов, на выполнение научно-исследовательской работы по графику учебного процесса отводится 2 недели.

Научно-исследовательская работа состоит из двух модулей, каждый из которых содержит по две модульные единицы.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля научно-исследовательской

работы. Промежуточная аттестация (итоговый контроль) проводится: в восьмом семестре – в форме зачета с оценкой.

1. ТРЕБОВАНИЯ К НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

1.1 Внешние и внутренние требования

Научно-исследовательская работа (Б2.П2) является разновидностью производственной практики (Б2.П) и входит в раздел «Б2. Практики» по направлению подготовки ВО 27.03.02 Управление качеством.

Научно-исследовательская работа в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 27.03.02 Управление качеством должна формировать следующие компетенции:

- ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
- ОПК-3 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
- ПК-10 – способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества
- ПК-24 – способностью руководить малым коллективом.

1.2 Место научно-исследовательской работы в учебном процессе

Научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для успешного выполнения научно-исследовательской работы необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, профиль «Управление качеством в производственно-технологических системах». Форма, время проведения и трудоемкость научно-

исследовательской работы определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров.

Форма проведения научно-исследовательской работы. Научно-исследовательская работа проводится в форме индивидуальной деятельности студентов под руководством научного руководителя на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки в институте и на предприятиях (в организациях) разных форм собственности.

Местоположение проведения научно-исследовательской работы. В качестве баз для проведения научно-исследовательской работы выбираются предприятия (организации), отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду научно-исследовательской работы;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства научно-исследовательской работой студентов.

Местом проведения научно-исследовательской работы могут быть розничные и оптовые торговые предприятия, производственные предприятия, организации сервиса, реализующие механизмы управления качеством торгово-технологических процессов, и лаборатории института.

Время проведения научно-исследовательской работы. Научно-исследовательская работа проводится по графику учебного процесса в восьмом семестре обучения, общая продолжительность составляет две недели.

Проведение научно-исследовательской работы базируется на освоении следующих дисциплин: «Методы социологических исследований товарного рынка», «Метрология и сертификация», «Технология и организация производства продукции и услуг», «Средства и методы управления качеством», «Всеобщее управление качеством», «Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем», «Контроль качества пищевых продуктов», «Защита прав потребителей», «Статистические методы

в управлении качеством», «Информационные технологии в управлении качеством и защита информации», «Менеджмент», «Методы анализа пищевых продуктов», «Управление качеством», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Деловой документооборот».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля научно-исследовательской работы. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: во втором семестре – в форме зачета с оценкой.

2. Цели и задачи научно-исследовательской работы. Требования к результатам проведения научно-исследовательской работы

Цель научно-исследовательской работы: систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов навыков ведения самостоятельной научной работы, исследования и экспериментирования и компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Управление качеством».

Задачи:

- изучение патентных, литературных и интернет-источников по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении работы;
- изучение методов исследования и проведения экспериментальных работ;
- изучение методов анализа и обработки экспериментальных данных;
- изучение физических и математических моделей процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;
- изучение информационных технологий в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере;
- изучение требований к оформлению научно-технической документации;
- изучение порядка внедрения результатов научных исследований и разработок;

- проведение анализа, систематизации и обобщения научно-технической информации по теме исследований;
- проведение теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач;
- проведение анализа достоверности полученных результатов;
- сравнение результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- проведение анализа научной и практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки;
- подготовка заявки на участие в гранте;
- приобретение навыков формулирования целей и задач научного исследования;
- приобретение навыков выбора и обоснования методики исследования;
- приобретение навыков оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов, докладов, авторских презентаций).

В результате выполнения научно-исследовательской работы студент должен:

знать:

- базовые основы профессиональных, специальных и естественнонаучных дисциплин для решения задач научно-исследовательской работы;
- нормативные документы и законодательные акты по организации системы менеджмента качества на предприятии (в организации);
- основы проектирования, организации и реализации решений по оптимизации системы менеджмента качества на предприятии (в организации).

уметь:

- самостоятельно организовывать и планировать научную работу;
- самостоятельно осуществлять поиск необходимой информации;

- управлять процессом научного творчества, выбирать оптимальные методы для исследований;
- эффективно работать индивидуально и в качестве члена и руководителя группы, состоящей из специалистов различных направлений и квалификаций;
- демонстрировать ответственность за результаты работы и готовность следовать корпоративной культуре предприятия (организации);
- самостоятельно учиться и непрерывно повышать квалификацию в течение периода выполнения научно-исследовательской работы;
- систематизировать материал для составления отчета, оформлять отчет в качестве документа, отражающего результаты исследований, защищать и отстаивать собственное мнение по полученным результатам.

владеть:

- способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры;
- навыками написания научно-технического текста, научных публичных выступлений и ведения научных дискуссий.

3. Организационно-методические данные научно-исследовательской работы

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы составляет 3 зачетных единицы (108 часов), их распределение по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости научно-исследовательской работы по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час. (недель)	по семестрам
			8
Общая трудоемкость научно-исследовательской работы по	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час. (недель)	по семестрам
			8
учебному плану			
Самостоятельная работа	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Выполнение программы научно-исследовательской работы	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Вид контроля:			
Зачет с оценкой			+

4. Структура и содержание научно-исследовательской работы

4.1 Структура научно-исследовательской работы

Таблица 2 – Структура научно-исследовательской работы

Модуль 1. Адаптивно-производственный этап	
<i>Модульная единица 1.</i> Организационные мероприятия	<i>Модульная единица 2.</i> Сбор и систематизация материала
Модуль 2. Научно-исследовательский этап	
<i>Модульная единица 3.</i> Проведение научных исследований (экспериментов)	<i>Модульная единица 4.</i> Оформление результатов научных исследований, подготовка отчета и его защита

4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц научно-исследовательской работы

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц

Наименование модулей и модульных единиц	Всего часов на модуль	Самостоятельная работа

Модуль 1. Адаптивно-производственный этап	16	16
<i>Модульная единица 1.</i> Организационные мероприятия	6	6
<i>Модульная единица 2.</i> Сбор и систематизация материала	10	10
Модуль 2. Научно-исследовательский этап	92	92
<i>Модульная единица 3.</i> Проведение научных исследований (экспериментов)	76	76
<i>Модульная единица 4.</i> Оформление результатов научных исследований, подготовка отчета и его защита	16	16
Итого	108	108

4.3 Содержание модулей научно-исследовательской работы

Модуль 1. Адаптивно-производственный этап

Модульная единица 1. Организационные мероприятия

Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по проведению научно-исследовательской работы. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях.

Составление индивидуального плана проведения научно-исследовательской работы совместно с научным руководителем. Формулировка цели и задач научного исследования.

Студент должен знать: порядок и последовательность проведения научно-исследовательской работы, правила техники безопасности; базовые основы профессиональных, специальных и естественнонаучных дисциплин для решения задач научно-исследовательской работы.

Студент должен уметь: правильно и последовательно действовать в случаях возникновения на предприятии (в организации) пожарной опасности и возникновении чрезвычайных ситуаций; самостоятельно организовывать и планировать научную работу.

Модульная единица 2. Сбор и систематизация материала

Выбор и изучение методики проведения исследований. Обоснование возможности применения статистических методов управления качеством и логистических методов, и приемов для повышения эффективности работы системы менеджмента качества на предприятии (в организации). Подбор и обзор необходимых источников для выполнения научной работы. Сбор и систематизация необходимых данных от предприятия (организации). Подготовка проекта проведения научных исследований (экспериментов), решений и рекомендаций по совершенствованию системы менеджмента качества на предприятии (в организации).

Студент должен знать: базовые основы профессиональных, специальных и естественнонаучных дисциплин для решения задач научно-исследовательской работы; нормативные документы и законодательные акты по организации системы менеджмента качества на предприятии (в организации); основы проектирования, организации и реализации решений по оптимизации системы менеджмента качества на предприятии (в организации).

Студент должен уметь: самостоятельно организовывать и планировать научную работу; самостоятельно осуществлять поиск необходимой информации; управлять процессом научного творчества, выбирать оптимальные методы для исследований.

Модуль 2. Научно-исследовательский этап

Модульная единица 3. Проведение научных исследований (экспериментов)

Проведение исследований (экспериментов) по совершенствованию системы менеджмента качества на предприятии (в организации), построение моделей и разработка мини-проектов по направлениям управления качеством продукции (услуг), процессами и технологиями с использованием диаграммы Парето, ABC-анализа, диаграммы Исикавы, контрольных карт Шухарта, метода Тагути и др.

Студент должен знать: основы проектирования, организации и реализации решений по оптимизации системы менеджмента качества на предприятии (в организации).

Студент должен уметь: управлять процессом научного творчества, выбирать оптимальные методы для исследований; эффективно работать индивидуально и в качестве члена и руководителя группы, состоящей из специалистов различных направлений и квалификаций; демонстрировать ответственность за результаты работы и готовность следовать корпоративной культуре предприятия (организации).

Студент должен владеть: способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры.

Модульная единица 4. Оформление результатов научных исследований, подготовка отчета и его защита

Обработка и анализ полученных результатов. Статистическая обработка экспериментальных данных, выводы об их достоверности. Разработка необходимых решений и рекомендаций. Составление отчетов по практике и их защита.

Подготовка научных публикаций по материалам исследований, подготовка авторских презентаций и оформление заявок на грант (при необходимости)

Студент должен уметь: систематизировать материал для составления отчета, оформлять отчет в качестве документа, отражающего результаты исследований, защищать и отстаивать собственное мнение по полученным результатам.

Студент должен владеть: навыками написания научно-технического текста, научных публичных выступлений и ведения научных дискуссий.

4.4. Самостоятельное изучение разделов научно-исследовательской работы

Таблица 4 – Перечень вопросов для самостоятельного обучения

№ модуля и модульной единицы практики	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного обучения	Вид контрольного мероприятия	Объем, часов
Модуль 1. Адаптивно-производственный этап			16
Модульная единица 1. Организационные мероприятия	Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по проведению научно-исследовательской работы. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях. Составление индивидуального плана проведения научно-исследовательской работы совместно с научным руководителем. Формулировка цели и задач научного исследования.	Регистрация в журнале по технике безопасности предприятия (организации), оформление индивидуального плана НИР	6
Модульная единица 2. Сбор и систематизация материала	Выбор и изучение методики проведения исследований. Обоснование возможности применения статистических методов управления качеством и логистических методов, и приемов для повышения эффективности работы системы менеджмента качества на предприятии (в организации). Подбор и обзор необходимых источников для выполнения научной работы. Сбор и систематизация необходимых	Защита отчета по практике	10

	данных от предприятия (организации). Подготовка проекта проведения научных исследований (экспериментов), решений и рекомендаций по совершенствованию системы менеджмента качества на предприятии (в организации).		
Модуль 2. Научно-исследовательский этап			92
Модульная единица 3. Проведение научных исследований (экспериментов)	Проведение исследований (экспериментов) по совершенствованию системы менеджмента качества на предприятии (в организации), построение моделей и разработка мини-проектов по направлениям управления качеством продукции (услуг), процессами и технологиями с использованием диаграммы Парето, ABC-анализа, диаграммы Исикавы, контрольных карт Шухарта, метода Тагути и др.	Защита отчета по практике	76
Модульная единица 4. Оформление результатов научных исследований, подготовка отчета и его защита	Обработка и анализ полученных результатов. Статистическая обработка экспериментальных данных, выводы об их достоверности. Разработка необходимых решений и рекомендаций. Составление отчетов по практике и их защита. Подготовка научных публикаций по материалам исследований, подготовка авторских презентаций и	Защита отчета по практике научные публикации, авторские презентации, заявки на участие в гранте	16

	оформление заявок на участие в гранте (при необходимости)		
Итого			108

**5. Взаимосвязь компетенций с материалом
научно-исследовательской работы**

Таблица 5 – Взаимосвязь компетенций с материалом
научно-исследовательской работы

Компетенции	Модульные единицы
ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	1 - 4
ОПК-3 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	1 - 4
ПК-10 – способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества	1 - 4
ПК-24 – способностью руководить малым коллективом	1 - 4

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение
научно-исследовательской работы**

6.1 Основная литература

1. Агарков А.П. Управление качеством: учебник для бакалавров. -М.: Издат. -торговая корпорация «Дашков и К», 2014. -208с.
2. Лифиц И.М. Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата. - М.: Юрайт, 2014. – 354 с.

3. Михеева Е.Н., Сероштан М.В. Управление качеством: учебник для бакалавриата,-изд.-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. -531 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Бузов Б. А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация: учебное пособие для вузов. -3-е изд., доп. – М.: изд. центр «Академия», 2008. -176 с.

2. Джордж М. Л. Бережливое производство + шесть сигм. Комбинируя качество шести сигм со скоростью бережливого производства: произв. - практ. изд. / М. Л. Джордж. - М.: Альпина Бизнес Букс, 2006. - 359 с.

3. Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / Н. И. Дунченко. - М.: Дашков и К, 2010. - 211 с.

4. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов, ресурсов: учеб. пособие / В. В. Ефимов. - М.: КНОРУС, 2007. - 240 с.

5. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. -М.: Юрайт, 2014. - 217 с.

6. Ковалев С. В. Управление качеством работы персонала: учеб. - практ. пособие / С. В. Ковалев. - М.: Альфа-Пресс, 2009. - 382 с.

7. Логанина В. И. Системы качества: учеб. пособие / В. И. Логанина. - М.: КДУ, 2008. - 358 с.

8. Магомедов М. Д. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / М. Д. Магомедов. - М.: Дашков и К, 2006. - 191 с.

9. Маслов Д. В. Малый бизнес: Стратегии совершенствования на основе управления качеством: произв. - практ. изд. / Д. В. Маслов. - М.: ДМК Пресс, 2008. - 190 с.

10. Огвоздин В. Ю. Управление качеством: Основы теории и практики: учеб. пособие / В. Ю. Огвоздин. - М.: Дело и сервис, 2007. - 288 с.

6.3 Интернет ресурсы

1. <http://www.knigafund.ru>

2. <http://www.biblioklub.ru>
3. <http://twirpx.com>
4. <http://www.government.nnov.ru/>
5. <http://www.rcbureau.ru>
6. <http://www.logistpro.ru>

7. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

Руководителем практики осуществляется контроль за прохождением студентами научно-исследовательской работы и выполнением ее программы. Итоговая аттестация по научно-исследовательской работе проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой). По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учетом, указанных ниже критериев.

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой научно-исследовательской работы задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой научно-исследовательской работы заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой научно-

исследовательской работы заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания научно-исследовательской работы содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий научно-исследовательской работы.

8. Материально-техническое обеспечение научно-исследовательской работы

Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет - справочники и т.п.

Защита отчетов о проведении научно-исследовательской работы должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

9. Методические указания по выполнению программы научно-исследовательской работы

Общие указания

Студенты выполняют научно-исследовательскую работу в розничных, оптовых торговых предприятиях, производственных предприятиях различных форм собственности, в организациях сервиса с использованием лабораторий института. Студент должен явиться на предприятие (в организацию) и выбыть в сроки, указанные в договоре на проведение научно-исследовательской работы. Рабочее время студентов практикантов определяется в соответствии с действующим на предприятии (в организации) внутренним трудовым распорядком и режимом работы.

Руководство научно-исследовательской работой

Студент получает рабочую программу научно-исследовательской работы, направление на соответствующее предприятие (в организацию), индивидуальное задание, которое выдается руководителем научно-исследовательской работы от института.

Руководство научно-исследовательской работой студентов на предприятии (в организации) осуществляется преподавателями кафедры

«Товароведения и экспертизы качества» (учебно-методическое руководство), назначенными приказом директора по институту; и представителями предприятия, назначенными его администрацией на весь период научно-исследовательской работы.

Руководитель научно-исследовательской работы от института выдает студенту индивидуальное задание, контролирует посещаемость предприятия (организации), выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов.

Руководитель научно-исследовательской работы от предприятия (организации) знакомит студента с административно-хозяйственной структурой розничного или оптового торгового предприятия (производственного предприятия или организации сервиса), организует своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, информирует о мероприятиях по охране труда; осуществляет табельный учет работы студентов-практикантов; контролирует соблюдение трудовой дисциплины; предоставляет студентам возможность пользоваться соответствующей документацией и оказывает помощь в подборе материалов для выполнения отчетов по научно-исследовательской работе; по окончании выполнения научно-исследовательской работы дает отзыв.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком проведения научно-исследовательской работы;
- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации);
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на предприятии (в организации);
- собирать необходимый материал для написания отчета;
- ежедневно вести дневник проведения научно-исследовательской работы;

- предоставить отчет, подписанный руководителем научно-исследовательской работы от предприятия (организации), дневник проведения научно-исследовательской работы и характеристику в установленный срок.

Отчетность о результатах выполнения научно-исследовательской работы

По окончании научно-исследовательской работы студент представляет руководителю научно-исследовательской работы от института письменный отчет с заключением и оценкой руководителя научно-исследовательской работы от предприятия (организации). К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика.

В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя научно-исследовательской работы от предприятия (организации).

В характеристике (отзыве) указывается срок проведения научно-исследовательской работы, дается оценка степени выполненной студентом программы научно-исследовательской работы, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика и дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия (организации).

Отчет о результатах выполнения научно-исследовательской работы в обязательном порядке должен включать разделы в соответствии с программой:

1. Общая характеристика торгового (производственного) предприятия или организации сервиса.
 - Наименование, форма собственности, часы работы.
 - Выпускаемая продукция или предоставляемые услуги.
2. Анализ действующей системы менеджмента качества на предприятии (в организации).
3. Обоснование методов проведения исследований (экспериментов).

4. Модель (мини-проект) решений и рекомендаций по управлению качеством продукции (услуг) (процессами, технологиями) с использованием диаграммы Парето, ABC-анализа, диаграммы Исикавы, контрольных карт Шухарта, метода Тагути и др.

5. Проект научной публикации, авторской презентации, заявки на участие в гранте (при необходимости).

Текст отчета не требует подробного изложения теоретических положений: он должен включать конкретный материал практической деятельности предприятия (организации).

Отчеты оформляются на листах бумаги стандартного формата А4 и брошюруются, нумерация начинается с титульного листа, форма которого приведена в приложении 1. Общий объем отчета составляет 15-20 страниц.

Отчеты защищаются с дифференцированной оценкой. При оценке результатов научно-исследовательской работы учитывается качество ее проведения, содержание отчетов, ответов на вопросы и отзывы руководителя от предприятия.

Защита отчета проводится в институте.

На оформление и защиту отчета отводится 2 дня.

Студент обязан защитить отчет о сроки, предусмотренные учебной программой. Студентам, выполнявшим научно-исследовательскую работу меньше положенного срока, срок ее выполнения распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий.

Порядок оформления отчета

Оформление отчета является заключительным этапом.

Оформление отчета осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001. – Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Все материалы отчета должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210x297 мм).

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора междустрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер

шрифта-14). Текст следует печатать с полями: левое – 20, верхнее – 20, нижнее – 20, правое – 10 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентировать внимание на определенных терминах, определениях, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В отчете должны быть четкие, не расплывчатые линии, цифры и знаки.

Вписывать в текст отчета отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В отчете можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист и задание включают в общую нумерацию отчета, но номер не ставят. На последующих страницах номер проставляют в центре нижней части листа без точки. Нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например, «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела пункта, разделенных точками, например, «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, диаграммы, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в отчете приведен только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например:(2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации и таблицы располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Помещенные в отчете рисунки и схемы должны иметь порядковую нумерацию, причем номер рисунка и его название помещаются под рисунком.

Цифровой материал, используемый в отчете, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение. Таблицы, входящие в основной текст отчета, должны иметь сплошную порядковую нумерацию; в тексте делаются ссылки на таблицу.

Таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей. Номер таблицы проставляется слева перед названием.

Если в отчете приводится таблица, заимствованная из литературного источника, надо обязательно делать ссылку на первый источник (можно ссылаться на порядковый номер первоисточника по списку литературы).

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных – если не связаны с ним. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы при необходимости допускается перпендикулярное расположение граф таблицы.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Способ представления разных источников зависит от вида публикации документа (статья, книга, ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источнике в отчете, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: фамилия и инициалы авторов, название журнала, серия, год, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

В тексте ссылки на источник даются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рисунок 2; таблица 3.

В тексте отчета должны быть ссылки на все таблицы и рисунки. При этом слово «таблица» и «рисунок» в тексте пишут полностью.

Приложения оформляются как продолжение отчета на последующих ее местах или в виде самостоятельной части. В тексте отчета на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Заголовок записывают симметрично относительно текста с пропиской буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ.

Подготовка научной публикации

Результаты проведенных научных исследований могут быть представлены в виде устного доклада на конференциях, письменного отчета, статьи в журнале.

Самым распространенным видом научных публикаций являются *тезисы докладов и выступлений*. Это изложенные в краткой форме оригинальные научные идеи по выбранной автором теме. Более значимые научные результаты, которые требуют развернутой аргументации, публикуются в форме *научной статьи*. Выбор места публикации является важным вопросом для автора. Прежде всего, такой выбор зависит от того, насколько узкой теме посвящена статья. Важен и тип статьи: существуют журналы и конференции более теоретические по своему характеру или более прикладные. Наиболее предпочтительными и значимыми являются публикации, прошедшие рецензирование, а также опубликованные в изданиях, рекомендуемых ВАК. При выборе темы публикации важно учесть тематику издания (журнала, сборника), для которого готовится статья. В процессе подготовки стоит изучить опубликованные по данной тематике материалы, которые могут оказаться полезными. Работа может быть посвящена предложению нового подхода или метода решения актуальной задачи, необычному аспекту рассмотрения известной задачи и т.д. Тема научной публикации должна быть очень конкретной, сосредоточенной на особенностях рассматриваемого явления, его влиянии на другие события и явления, сравнении и т.п.

Подготовка тезисов докладов на конференциях. Научные конференции периодически проводятся в вузе, где учится бакалавр, а также в других вузах и организациях, имеющих отношение к науке. Нужно только внимательно следить за информацией о них. В таких условиях тезисы докладов – это наиболее доступные научные труды. Основное преимущество тезисов

докладов и выступлений – это краткость, которая одновременно является и основным требованием, предъявляемым к ним. Обычно объем тезисов, представляемых к публикации, составляет от одной до пяти страниц компьютерного текста (на стандартных листах формата А4, кегль 14). Другим требованием является информативность. Для наглядности тезисы могут быть снабжены цифровыми материалами, графиками, таблицами. Основные положения исследования должны излагаться четко и лаконично. Структуру тезисов можно представить следующим образом: – введение: постановка научной проблемы (1 – 3 предложения), обоснование актуальности ее решения (1– 3 предложения); – основная часть: основные пути решения рассматриваемой проблемы, методы, результаты решения; – заключение или выводы (1 – 3 предложения).

Научная статья должна представлять собой законченную и логически цельную публикацию, посвященную конкретной проблеме, как правило, входящей в круг проблем, связанных с темой исследования, в котором участвовал автор.

Цель статьи – дополнить существующее научное знание, поэтому статья должна стать продолжением исследований. Объем статьи превышает объем тезисов и составляет примерно 3 – 20 страниц в зависимости от условий опубликования. Статья должна быть структурирована так же, как и тезисы. Каждая статья должна содержать обоснование актуальности ставящейся задачи (проблемы). Освещение актуальности не должно быть излишне многословным. Главное показать суть проблемной ситуации, нуждающейся в изучении.

Актуальность публикации определяется тем, насколько автор знаком с имеющимися работами. Необходимо дать четкое определение той задачи или проблемы, которой посвящена данная публикация, а также тех процессов или явлений, которые создали проблемную ситуацию. Публикация может быть посвящена исключительно постановке новой актуальной научной задачи, которая еще только требует своего решения, но большую ценность работе

придает предложенный автором метод решения поставленной задачи (проблемы). Это может быть принципиально новый метод, разработанный автором или известный метод, который ранее не использовался в данной области исследований. Следует перечислить все рассмотренные методы, провести их сравнительный анализ и обосновать выбор одного из них. Представление информации следует делать максимально наглядным. Для того чтобы сделать цифровой материал, а также доказательства и обоснование выдвигаемых положений, выводов и рекомендаций более наглядными следует использовать особые формы подачи информации: схемы, таблицы, графики, диаграммы и т.п. Необходимо четко пояснять используемые обозначения, а также давать определение специальным терминам, используемым в публикации. Даже термины, которые (по мнению автора) понятны без пояснений, желательно оговорить словами "... понимаются в общепринятом смысле" и дать ссылку на соответствующие источники.

В заключительной части работы следует показать, в чем состоит научная новизна содержания работы, иными словами, то новое и существенное, что составляет научную и практическую ценность данной работы. Статья обязательно должна завершаться четко сформулированными выводами. Каждый вывод в научной работе должен быть обоснован определенным методом. Например, логическим, статистическим или математическим.

Стиль изложения научной работы может быть различным. Различают стиль научный, отличающийся использованием специальной терминологии, строгостью и деловитостью изложения; стиль научно-популярный, где весьма существенную роль играют доступность и занимательность изложения. Однако это разделение условно. Нужно стремиться к тому, чтобы сочетать строгость научного анализа, конструктивность и конкретность установок с популярным раскрытием живого опыта. Сохраняя строгость научного стиля, полезно обогащать его элементами, присущими другим стилям, добиваться выразительности речевых средств (экспрессии). Необходимо избегать наукообразности, игры в эрудицию. Приведение массы ссылок,

злоупотребление специальной терминологией затрудняет понимание мыслей исследователя, делают изложение излишне сложным.

Приложение 1

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Отчет

о результатах выполнения научно-исследовательской работы

студента _____ курса

факультета _____, группы _____

направление 27.03.02 «Управление качеством».

Ф.И.О.(студента)

Место выполнения работы:

Начало работы «__» _____ 20__ г.

Окончание работы «__» _____ 20__ г.

Руководители

научно-исследовательской работы

от института

(уч. звание, степень, Ф.И.О.)

от предприятия (организации)

(должность, Ф.И.О.)

Отчет защищен «__» _____ 20__ г.

С оценкой _____

№ зачетной книжки _____

Н. Новгород

2016 год

Б2.П.3 ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Преддипломная практика является важной составной частью процесса подготовки квалифицированных специалистов в области управления качеством. Это самостоятельная дисциплина учебного плана, интегрированная в учебный процесс и направленная на формирование профессиональных компетенций. В ходе преддипломной практики происходит закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы.

Нормативными документами, регламентирующими вопросы организации и содержания практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентов, являются: ФГОС ВО и ОПОП по направлению подготовки бакалавров 27.03.02 Управление качеством.

Преддипломная практика проводится на базе предприятий (организаций) Нижнего Новгорода и Нижегородской области. Она является видом практики, которую студенты проходят в индивидуальном порядке на 4 курсе обучения.

Преддипломная практика формирует у студентов общекультурные, профессиональные компетенции и способности к исполнению обязанностей руководителя службы управления качеством.

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 6 зачетных единиц, что составляет 216 академических часов.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: в восьмом семестре – в форме зачета с оценкой.

1. Требования к преддипломной практике

1.1 Внешние и внутренние требования

Преддипломная практика (Б2.П.3) является разновидностью производственной практики (Б2.П) и входит в раздел «Б 2. Практики» по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством и проводится на четвертом курсе в восьмом семестре.

Преддипломная практика в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 27.03.02 Управление качеством должна формировать следующие компетенции:

- ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- ОПК-3 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- ОПК-4 - способностью использовать основные прикладные программные средства и информационные технологии, применяемые в сфере профессиональной деятельности;
- ПК-10 – способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества;
- ПК-24 – способностью руководить малым коллективом.

1.2 Место преддипломной практики в учебном процессе

Преддипломная практика является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для успешного прохождения преддипломной практики необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, профиль «Управление качеством в производственно-технологических системах».

Форма, время проведения и трудоемкость преддипломной практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров.

Форма проведения практики. Практика проводится в форме профессиональной деятельности студентов на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях (в организациях) разных форм собственности.

Местоположение прохождения практики. В качестве баз преддипломной практики выбираются предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения преддипломной практики могут быть розничные и оптовые предприятия, производственные предприятия и организации сервиса, реализующие механизмы управления качеством.

Время прохождения практики. Преддипломная практика проводится по графику учебного процесса в 8 семестре обучения, общая продолжительность составляет 4 недели.

Прохождение практики базируется на освоении следующих дисциплин: «Методы социологических исследований товарного рынка», «Метрология и сертификация», «Технология и организация производства продукции и услуг», «Средства и методы управления качеством», «Всеобщее управление качеством», «Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем», «Контроль качества пищевых продуктов», «Защита прав потребителей», «Статистические методы в управлении качеством», «Информационные технологии в управлении качеством и защита информации», «Менеджмент», «Методы анализа пищевых продуктов», «Управление качеством», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Деловой документооборот».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: в восьмом семестре – в форме зачета с оценкой.

2. Цели и задачи практики. Требования

к результатам прохождения преддипломной практики

Цель преддипломной практики: закрепление теоретических знаний, полученных студентами за время обучения, приобретение необходимых практических навыков в организации и управлении качеством торгово-технологических процессов, приобретение необходимых профессиональных компетенций по проектированию системы менеджмента качества или отдельных ее элементов, подготовка студентов к выполнению функций руководителя службы управления качеством.

Задачи:

- изучение структуры управления предприятия (организации), функций отдельных подразделений и должностных лиц;
- разработка рекомендаций по улучшению деятельности предприятия (организации) на основе методов менеджмента качества;
- выработка системных, экономически обоснованных решений по совершенствованию деятельности предприятия (организации) на основе менеджмента качества;
- проектирование системы менеджмента качества на предприятии (в организации);
- приобретение навыка убедительно излагать свои предложения и добиваться их внедрения на предприятии (в организации);
- подбор и обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы (индивидуальное задание).

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- форму собственности торгового предприятия (организации), его правовое положение и режим работы;
- структуру управления предприятия (организации), функции отдельных его подразделений и должностных лиц;
- систему управления качеством в современных условиях работы предприятия (организации);
- принципы функционирования системы управления качеством на предприятии (в организации);
- методы практической деятельности руководителя службы управления качеством.

уметь:

- анализировать действующую систему менеджмента качества на предприятии (в организации);
- применять статистические методы менеджмента качества для оптимизации действующей системы менеджмента качества и снижения затрат на качество;
- определять уровень эффективности управления качеством на предприятии (в организации);
- проектировать систему менеджмента качества на предприятии (в организации);
- осуществлять подбор и обработку фактического материала по теме выпускной квалификационной работы (индивидуальное задание).

владеть:

- навыками организации управления системой менеджмента качества на предприятии (в организации);
- навыками проектирования и поддержания эффективного функционирования системы менеджмента качества, обеспечивающей

требуемого уровня качества процессов, продуктов, услуг и результатов деятельности предприятия (организации).

– навыками практической деятельности, развития самостоятельности и инициативности по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов.

3. Организационно-методические данные преддипломной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), их распределение по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости производственной практики по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач ед.	час. (недель)	по семестрам 8
Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану	6	216 (4 недели)	216 (4 недели)
Самостоятельная работа	6	216 (4 недели)	216 (4 недели)
Выполнение программы практики	6	216 (4 недели)	216 (4 недели)
Вид контроля:			
Зачет с оценкой			+

4. Структура и содержание преддипломной практики

4.1 Структура преддипломной практики

Таблица 2 – Структура преддипломной практики

Модуль 1. Аналитически-оценочный этап (преддипломная практика)	
<i>Модульная единица 1.</i> Анализ результатов эффективности действующей системы менеджмента качества на предприятии (в организации)	<i>Модульная единица 2.</i> Выполнение индивидуального задания

4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц преддипломной практики

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц

Наименование модулей и модульных единиц	Всего часов на модуль	Самостоятельная работа
Модуль 1. Аналитически-оценочный этап (преддипломная практика)	216	216
<i>Модульная единица 1.</i> Анализ результатов эффективности действующей системы менеджмента качества на предприятии (в организации)	100	100
<i>Модульная единица 2.</i> Выполнение индивидуального задания	116	116
Итого	216	216

4.3 Содержание модулей преддипломной практики

Модуль 1. Аналитически-оценочный этап (преддипломная практика)

Модульная единица 1. Анализ результатов эффективности действующей системы менеджмента качества на предприятии (в организации)

Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по прохождению преддипломной практики. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях. Системный подход к управлению качеством.

Комплексное исследование проблем предприятия (организации) на основе научных методов менеджмента качества. Применение статистических методов менеджмента качества для оптимизации действующей системы менеджмента качества и снижения затрат на качество. Освоение электронных программ по обработке статистических данных технологических процессов производства. Моделирование бизнес-процессов. Разработка мини-проекта улучшений по одному из направлений на основе методов менеджмента качества.

Студент должен знать: порядок и последовательность прохождения производственной практики; правила техники безопасности; форму собственности торгового предприятия (организации), его правовое положение и режим работы.

Студент должен уметь: правильно и последовательно действовать в случаях возникновения на предприятии (в организации) пожарной опасности и возникновении чрезвычайных ситуаций; анализировать действующую систему менеджмента качества на предприятии (в организации); применять статистические методы менеджмента качества для оптимизации действующей системы менеджмента качества и снижения затрат на качество; определять уровень эффективности управления качеством на предприятии (в организации); проектировать систему менеджмента качества на предприятии (в организации).

Студент должен владеть: навыками организации управления системой менеджмента качества на предприятии (в организации); навыками проектирования и поддержания эффективного функционирования системы менеджмента качества, обеспечивающей требуемого уровня качества процессов, продуктов, услуг и результатов деятельности предприятия (организации); навыками практической деятельности, развития самостоятельности и инициативности по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов.

Модульная единица 2. Выполнение индивидуального задания

Освоение методов обобщения информации о предприятии (об организации) в рамках темы выпускной квалификационной работы. Подбор и обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы

Студент должен уметь: осуществлять подбор и обработку фактического материала по теме выпускной квалификационной работы (индивидуальное задание).

4.4. Самостоятельное изучение разделов преддипломной практики

Таблица 4 – Перечень вопросов для самостоятельного обучения

№ модуля и модульной единицы практики	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного обучения	Вид контрольного мероприятия	Объем, часов
Модуль 1. Аналитически-оценочный этап (преддипломная практика)			216
<i>Модульная единица 1.</i> Анализ результатов эффективности действующей системы менеджмента качества на предприятии (в организации)	Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по прохождению преддипломной практики. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях. Системный подход к управлению качеством. Комплексное исследование проблем предприятия (организации) на основе научных методов менеджмента качества. Применение статистических методов менеджмента качества для оптимизации действующей системы менеджмента качества и снижения затрат на качество. Освоение электронных программ по обработке статистических данных технологических процессов производства. Моделирование бизнес-процессов. Разработка мини-проекта улучшений по	Регистрация в журнале по технике безопасности предприятия (организации). Защита отчета по практике	100

	одному из направлений на основе методов менеджмента качества.		
Модульная единица 2. Выполнение индивидуального задания	Освоение методов обобщения информации о предприятии (об организации) в рамках темы выпускной квалификационной работы. Подбор и обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы	Защита отчета по практике	116

5. Взаимосвязь компетенций с материалом преддипломной практики

Таблица 5 – Взаимосвязь компетенций с материалом практики

Компетенции	Модульные единицы
ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	1 - 2
ОПК-3 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	1 - 2
ОПК-4 - способностью использовать основные прикладные программные средства и информационные технологии, применяемые в сфере профессиональной деятельности	1 - 2
ПК-10 – способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества	1 - 2
ПК-24 – способностью руководить малым коллективом.	1 - 2

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

6.1 Основная литература

1. Агарков А.П. Управление качеством: учебник для бакалавров. -М.: Издат.-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. -208с.
2. Лифиц И.М. Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата. - М.: Юрайт, 2014. – 354 с.
3. Михеева Е.Н., Сероштан М.В. Управление качеством: учебник для бакалавриата,-изд.-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. -531 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Бузов Б. А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация: учебное пособие для вузов. -3-е изд., доп. – М.: изд. центр «Академия», 2008. -176 с.
2. Джордж М. Л. Бережливое производство + шесть сигм. Комбинируя качество шести сигм со скоростью бережливого производства: произв. - практ. изд. / М. Л. Джордж. - М.: Альпина Бизнес Букс, 2006. - 359 с.
3. Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / Н. И. Дунченко. - М.: Дашков и К, 2010. - 211 с.
4. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов, ресурсов: учеб. пособие / В. В. Ефимов. - М.: КНОРУС, 2007. - 240 с.
5. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. -М.: Юрайт, 2014. - 217 с.
6. Ковалев С. В. Управление качеством работы персонала: учеб. - практ. пособие / С. В. Ковалев. - М.: Альфа-Пресс, 2009. - 382 с.
7. Логанина В. И. Системы качества: учеб. пособие / В. И. Логанина. - М.: КДУ, 2008. - 358 с.
8. Магомедов М. Д. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / М. Д. Магомедов. - М.: Дашков и К, 2006. - 191 с.

9. Маслов Д. В. Малый бизнес: Стратегии совершенствования на основе управления качеством: произв. - практ. изд. / Д. В. Маслов. - М.: ДМК Пресс, 2008. - 190 с.

6.3 Интернет ресурсы

1. <http://www.knigafund.ru>
2. <http://www.biblioklub.ru>
3. <http://twirpx.com>
4. <http://www.government.nnov.ru/>
5. <http://www.rcbureau.ru>
6. <http://www.logistpro.ru>

7. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

Руководителем практики осуществляется контроль за прохождением студентами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и выполнением ее программы. Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой). По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учетом, указанных ниже критериев.

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство

предусмотренных программой практики заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

8. Материально-техническое обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет - справочники и т.п.

Защита отчетов о прохождении преддипломной практики должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

9. Методические указания по выполнению программы преддипломной практики

Общие указания

Студенты проходят практику на предприятиях (в организациях) различных форм собственности. Студент должен явиться на предприятие (в организацию) и выбыть в сроки, указанные в договоре на практику. В период прохождения преддипломной практики студенты исполняют обязанности руководителя подразделения системы менеджмента качества на предприятии (в организации).

Рабочее время студентов-практикантов определяется в соответствии с действующим на предприятии внутренним трудовым распорядком и режимом работы.

Руководство практикой

Студент получает рабочую программу практики, направление на практику на предприятие (в организацию), индивидуальное задание, которое выдается руководителем практики от института.

Руководство практикой студентов на предприятии (в организации) осуществляется преподавателями кафедры «Товароведения и экспертизы качества» (учебно-методическое руководство), назначенными приказом директора по институту; и представителями предприятия (организации), назначенными его администрацией на весь период практики.

Руководитель практики от института выдает студенту индивидуальное задание, контролирует посещаемость практики, выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов.

Руководитель практики от предприятия (организации) знакомит студента с административно-хозяйственной структурой розничного или оптового торгового предприятия (производственного предприятия или организации сервиса), организует своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, информирует о мероприятиях по охране труда; осуществляет табельный учет работы студентов-практикантов; контролирует соблюдение трудовой дисциплины; предоставляет студентам возможность пользоваться соответствующей документацией и оказывает помощь в подборе материалов для выполнения отчетов по практике; по окончании практики дает отзыв.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком прохождения практики;
- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и нести ответственность за выполненную работу наравне со штатными работниками;
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на предприятии (в организации);
- собирать необходимый материал для написания отчета;
- ежедневно вести дневник прохождения практики;

- предоставить отчет, подписанный руководителем практики от предприятия (организации), дневник прохождения практики и характеристику в установленный срок.

Отчетность по практике

По окончании практики студент представляет руководителю практики от института письменный отчет с заключением и оценкой руководителя практики от предприятия (организации). К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика.

В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя практики от предприятия (организации).

В характеристике (отзыве) указывается срок прохождения практики, дается оценка степени выполненных студентом программы практики, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика и дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия (организации).

Отчет по преддипломной практике

в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Общая характеристика торгового (производственного) предприятия или организации сервиса.
 - Наименование, форма собственности, часы работы.
 - Выпускаемая продукция или предоставляемые услуги.
2. Комплексное исследование проблем предприятия (организации) на основе научных методов менеджмента качества.
 - Применение статистических методов менеджмента качества для оптимизации действующей системы менеджмента качества и снижения затрат на качество.
 - Моделирование бизнес-процессов.

- Разработка мини-проекта улучшений по одному из направлений на основе методов менеджмента качества.

3. Выполнение индивидуального задания по сбору и обобщению материалов по теме выпускной квалификационной работы.

Текст отчета не требует подробного изложения теоретических положений: он должен включать конкретный материал практической деятельности предприятия.

Отчеты оформляются на листах бумаги стандартного формата А4 и брошюруются, нумерация начинается с титульного листа, форма которого приведена в приложении 1. Общий объем отчета составляет 15-20 страниц.

Отчеты защищаются с дифференцированной оценкой. При оценке результатов практики учитывается качество прохождения практики, содержание отчетов, ответов на вопросы и отзывы руководителя от предприятия.

Защита отчета проводится в институте.

На оформление и защиту отчета отводится 2 дня.

Студент обязан защитить отчет о сроки, предусмотренные учебной программой. Студентам, проработавшим на практике меньше положенного срока, срок практики распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий.

Порядок оформления отчета

Оформление отчета является заключительным этапом.

Оформление отчета осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001. – Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Все материалы отчета должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210x297 мм).

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора междустрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта-14). Текст следует печатать с полями: левое – 20, верхнее – 20, нижнее – 20, правое – 10 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентировать внимание на определенных терминах, определениях, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В отчете должны быть четкие, не расплывчатые линии, цифры и знаки.

Вписывать в текст отчета отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В отчете можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист и задание включают в общую нумерацию отчета, но номер не ставят. На последующих страницах номер проставляют в центре нижней части листа без точки. Нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например, «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела пункта, разделенных

точками, например, «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, диаграммы, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в отчете приведен только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например, (2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации и таблицы располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким

качеством печати. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Помещенные в отчете рисунки и схемы должны иметь порядковую нумерацию, причем номер рисунка и его название помещаются под рисунком.

Цифровой материал, используемый в отчете, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение. Таблицы, входящие в основной текст отчета, должны иметь сплошную порядковую нумерацию; в тексте делаются ссылки на таблицу.

Таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей. Номер таблицы проставляется слева перед названием.

Если в отчете приводится таблица, заимствованная из литературного источника, надо обязательно делать ссылку на первый источник (можно ссылаться на порядковый номер первоисточника по списку литературы).

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных – если не связаны с ним. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы при необходимости допускается перпендикулярное расположение граф таблицы.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Способ представления разных источников зависит от вида публикации документа (статья, книга, ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источнике в отчете, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: фамилия и инициалы авторов, название журнала, серия, год, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

В тексте ссылки на источник даются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рисунок 2; таблица 3.

В тексте отчета должны быть ссылки на все таблицы и рисунки. При этом слово «таблица» и «рисунок» в тексте пишут полностью.

Приложения оформляются как продолжение отчета на последующих ее местах или в виде самостоятельной части. В тексте отчета на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Заголовок записывают симметрично относительно текста с пропиской буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ.

Приложение 1

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Отчет
по преддипломной практике
студента _____ курса
факультета _____, группы _____
направление 27.03.02 «Управление качеством»
Ф.И.О.(студента)

Место практики:

Начало практики «__» _____ 20__ г.

Окончание практики «__» _____ 20__ г.

Руководители практики:

от института

(уч. звание, степень, Ф.И.О.)

от предприятия

(должность, Ф.И.О.)

Отчет защищен «__» _____ 20__ г.

С оценкой _____

№ зачетной книжки _____

Н. Новгород

2016

5.РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП

5.1.Кадровое обеспечение

Подготовку по направлению 27.03.02 «Управление качеством» осуществляет квалифицированный профессорско-преподавательский состав (Приложение 4).

Реализация основной образовательной программы бакалавриата обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет более 74 %, ученую степень доктора наук и/или ученое звание профессора имеют более 8 % преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла должны иметь базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. Более 60 процентов преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу должно привлечено 5% преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

До 10 процентов от общего числа преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению на должностях руководителей или ведущих специалистов более 10 последних лет.

5.2. Материально-техническое обеспечение

С учетом требований ФГОС ВО по данному направлению подготовки учебный процесс полностью обеспечен материально-технической базой для проведения всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности (Приложение 7).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Существует возможность выхода в сеть «Интернет», в том числе, в процессе проведения занятий.

Материально техническое обеспечение соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством.

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет, а для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние 5 лет, из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся (Приложение 5). Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) обеспечивает доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным, поисковым системам и к сайту удаленного обучения ГБОУ ВО НГИЭУ.

Источниками комплектования библиотеки являются: ООО «Питер Пресс», ООО «Образовательно-издательский центр «Академия», ЗАО «Издательский дом МЭИ», ООО «ЮРАЙТ», ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО ЮНИТИ-ДАНА», ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», ООО

«Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», ООО «КноРус», ООО «Издательство Лань», ООО «Торговый дом «Феникс», АНО ИИЦ «Статистика России». Состав фонда систематически анализируется на предмет пополнения и обновления. Финансирование библиотеки достаточное, осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств института. Единый библиотечный фонд формируется в соответствии с учебными планами и образовательными программами, картотекой книгообеспеченности учебного процесса, тематическим планом комплектования и информационными запросами читателей. Библиотека приобретает отечественные издания учебной, научной, справочной литературы, аудиовизуальные и электронные документы, подписывается на периодические издания по профилю образовательных программ в печатном и электронном виде. Приоритетными направлениями в комплектовании является приобретение литературы по экономическим, техническим, гуманитарным, социальным, физико-математическим наукам, информатики, информационным технологиям, пищевой промышленности.

Пользователями библиотеки являются студенты всех форм обучения, бакалавры, магистры, аспиранты, слушатели курсов повышения квалификации, научные сотрудники. Для пользователей открыт доступ к Электронной библиотеке НГИЭИ; ЭБС «КнигаФонд»; Электронная библиотека Учебно-методического объединения в области инфокоммуникационных технологий и систем связи (УМО ИКТиСС); Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ); Федеральная корпоративная электронная библиотека ВУЗов; Электронному справочнику «ИНФОРМИО»; POLPRED.COM ОБЗОР СМИ, ЭБС «Троицкий мост», ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам и ЭБС, по содержанию соответствующих полному перечню дисциплин.

Периодические издания по программе подготовки – «Высшая школа 21 века», «Высшее образование в России», «Технология и товароведение

инновационных пищевых продуктов», «Товаровед продовольственных товаров», «Управление качеством», «Стандарты и качество», «Стандарты и мониторинг в образовании», «Сертификация с прил. «Менеджмент: горизонты ИСО», «Современная торговля», «Гастроном», «Вопросы питания», «Гостиничное дело», «Логистика сегодня», «Наука и жизнь», «Кадровый менеджмент», «Образование личности», «Образовательные учреждения», «Современный ресторан», «Общепит: бизнес и искусство», «Питание и общество», «Пищевая промышленность», «Ресторанные ведомости», «Химия и технология пищевых продуктов», «Кондитерское производство», «Инновации в образовании», «Экономика отраслей пищевой промышленности», «Вузовский вестник», «Земля Нижегородская», «Аргументы и факты», «Будь здоров», «Вокруг света», «Кадровая служба и управление», «Студенчество. Диалоги о воспитании».

Интернет-ресурсы:

Обеспечение образовательного процесса ЭБС

ЭБС «КнигаФонд»

Правообладатель ООО «Центр цифровой дистрибуции»,

Гражданско-правовой договор №730/06-ЛВ-2014 от 17.07.2014г.

Доступ открыт с 01.07.2015г. по 30.08.2016г.

Сайт: <http://www.knigafund.ru/>

Сумма 84000 руб.

Количество ключей - 500.

ЭБС «Троицкий мост»

Правообладатель ООО «Центр цифровой дистрибуции». Гражданско-правовой договор № 730/06-ЛВ-2014 от 17.07.2014г.

Доступ открыт с 13.11.15 г. по 13.11. 2016 г.

Сайт: <http://www.trmost.ru>

Сумма 76750 руб.

Количество ключей – 500.

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

Правообладатель ООО «НексМедиа» (RU)

Договор об оказании информационных услуг № б/н от 16.07.2014г.

Доступ открыт с 01.09.2015г. по 30.08.2016г.

Сайт: <http://biblioclub.ru/>

Сумма 79000 руб.

Количество ключей – 500.

В учебном процессе используются следующие информационные технологии:

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».
2. Программный продукт «ИНЭК-Холдинг» (финансовый анализ, экономический анализ, бизнес планирование).
3. Электронные учебники по дисциплинам.
4. MicrosoftWindows,
5. MSOffice

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» создан 01 октября 2011 года. Учредитель института – Правительство Нижегородской области, функции учредителя выполняет Министерство образования Нижегородской области. Образовательная деятельность осуществляется на 3 факультетах:

- факультет сервиса,
- технологический факультет,
- факультет технологии и дизайна.

Институт активно работает с предприятиями и организациями – стратегическими партнёрами ИПТД, среди них: Администрация Нижнего Новгорода; Администрация Автозаводского района; ООО «Парк Отель», НП

«Ассоциация рестораторов и Отельеров Нижегородской области», ОО ГК «ПИР», ООО «Лека», ООО «Весенние инвестиции», ООО «Золотая вилка».

Доскональное знание преподавателями выпускающих кафедр производства, экономики, технологии позволяет обеспечить соответствие содержания образования требованиям ФГОС и запросам работодателей. Непрерывно совершенствуется материальная и учебно-лабораторная база института.

Развивается международная деятельность института. Ведется плодотворное сотрудничество с ДААД (Немецкой службой академических обменов). Долговременные партнёрские связи установлены с германским учебным центром «Дойла - Нинбург», Государственной высшей профессиональной школой г. Калиш (Польша), Университетом Вайнштефан и университетом Гумбольта (Германия), Аграрным университетом в Пловдиве (Болгария), университетом «ОВИДИУС» (Румыния), Текстильным университетом г. Ухань КНР, Шихэцзийским университетом КНР, Университетом естественных наук г. Люблин Польша, Технологическим университетом (Греция), Арцахским государственным университетом (Нагорный Карабах).

Проводятся ежегодные международные студенческие научно-практические конференции, совмещаемые с путешествием на теплоходе. В них участвуют делегации из Германии, Болгарии, Румынии, Сербии, Польши, Абхазии, США.

Основные направления педагогической, воспитательной и научно-исследовательской деятельности института, определяющие концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций, закреплены в его Уставе. По различным направлениям деятельности в институте существует целый ряд подразделений и общественных организаций, созданных для развития личности и управления социально-культурными процессами, способствующих укреплению

нравственных, гражданских, патриотических и общекультурных качеств обучающихся.

Библиотека ИПТД обеспечивает учебный процесс необходимой учебной и методической литературой, ведёт большую культурно-просветительскую, научно-библиографическую и гражданско-патриотическую работу.

В Институте пищевых технологий и дизайн» воспитательная деятельность рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Воспитательная деятельность регламентируется нормативными документами основной целью, которых является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота.

Основные направления воспитательной деятельности: духовно-нравственное воспитание; гражданско-патриотическое и правовое воспитание; профессионально-трудовое воспитание; эстетическое воспитание; физическое воспитание; экологическое воспитание.

На основании программы воспитательной деятельности в институте разработаны и утверждены планы воспитательной работы факультетов, а также реализуются разнообразные проекты по различным направлениям воспитательной деятельности. Студенты института имеют возможность реализовать свой творческий потенциал в студиях, творческих коллективах, кружках, секциях, которые функционируют при ИПТД.

Для формирования социально-личностных компетенций в Институте пищевых технологий и дизайна – филиал Нижегородского инженерно-экономического института:

- организована работа Совета по воспитательной работе;
- обеспечена деятельность системы студенческого самоуправления;
- оказывается помощь в организации и проведении международных, федеральных и региональных мероприятий;

- проводятся научные конференции для студентов ;
- действует Студенческое научное общество;
- реализуется целевая программа «Адаптация студентов первого курса»;
- проводятся конкурсы «Мистер -ИПТД», «Мисс- ИПТД»;
- организовано взаимодействие с работодателями и проведение «Ярмарки вакансий»;
- создан и функционирует Центр трудоустройства и занятости ;
- обеспечена деятельность волонтеров;
- проводятся спортивно-оздоровительные мероприятия и соревнования;
- организована работа по профилактике правонарушений, наркомании, асоциального поведения;
- организована работа по социальной поддержке студентов из малообеспеченных и многодетных семей;
- оказывается помощь в решении социально-бытовых проблем студентов института;
- организуются художественные выставки ;

В основу воспитательной работы в ИПТД положена концепция модернизации российского образования, которая отмечает, что воспитание является органичной составляющей педагогической деятельности, интегрированной в общий процесс обучения и развития студентов. В ИПТД созданы все необходимые формы активного участия студенчества в этой работе через сформированные выборные социальные институты посредством участия своих представителей или непосредственно путем личного участия через совет факультета, НСО, различные общественные организации, органы студенческого самоуправления и т.д.

Важную роль в воспитательном процессе играют традиционные массовые корпоративные мероприятия института. Основными направлениями воспитательной работы являются: нравственно-эстетическое и гражданско-

правовое воспитание студентов, профилактика наркомании и социально-опасных явлений, формирование культуры здорового образа жизни.

В институте организована служба психологической поддержки студентов. Ежегодно проводится комплекс мероприятий по адаптации студентов 1 курса к условиям обучения в институте.

Институт осуществляет целенаправленную внеаудиторную работу. Ставится задача не только подготовить грамотного, квалифицированного специалиста, обладающего профессионально значимыми качествами, но и формировать гражданские, нравственные качества личности. Имеются музыкальные и танцевальные коллективы, команда КВН. Делегации института ежегодно принимают участие в всероссийских студенческих форумах. Активно ведётся спортивная и физкультурно-оздоровительная работа. В институте несколько спортивных команд по игровым видам спорта и водному туризму. Имеется спортивно-оздоровительная база в посёлке Васильсурск - месте слияния рек Волга и Сура.

Институт пищевых технологий и дизайна – филиал Нижегородского инженерно-экономического института для формирования социально-культурной среды имеет:

- тренажерный зал;
- спортивный зал;
- выставочный зал;
- мультимедийные классы;
- медицинский кабинет.

Все это свидетельствует о том, что в Институте пищевых технологий и дизайна сформирована необходимая среда для обеспечения глубокого развития общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

В институте функционирует система морального и материального поощрения за достижения в учебе, активное участие в общественной жизни

вуза, развитие социокультурной среды. Формами поощрения за достижения в учебе и внеучебной деятельности студентов являются:

- грамоты, дипломы, благодарности;
- повышенные стипендии и др.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, Типовым положением о вузе, документированными процедурами оценки системы менеджмента качества, оценка качества включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Типовым положением о вузе, а также нормативными документами института.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств и конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине содержатся в рабочих программах дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в течение первых недель обучения. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Оценочные средства разработаны на основании структурной матрицы компетенций в соответствии с ООП направления подготовки 27.03.02 Управление качеством.

7.2. Итоговая аттестация выпускников ОПОП

Итоговая аттестация выпускника является обязательной, проводится после освоения ОПОП.

Итоговая аттестация по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Проведение итоговой аттестации регламентируется Типовым положением о вузе, действующим положением об государственной итоговой аттестации. ВКР в целом ориентирована на будущую практическую деятельность бакалавра на торговых (производственных) предприятиях и организациях сервиса. Ряд выпускных квалификационных работ должны выполняться по заданию этих предприятий и лучшие из них рекомендуются экзаменационной комиссией к внедрению.

Темы, по которым готовятся и защищаются выпускные квалификационные работы выпускниками направления подготовки 27.03.02 Управление качеством, определяются областью, объектами, видами профессиональной деятельности и содержанием подготовки, потребностями заинтересованных работодателей в сфере торговли, производства и оказания услуг. Конкретные наименования тем формулируются исходя из актуальности вопросов, выносимых на рассмотрение в период подготовки работы и профессиональных предпочтений студентов. Ориентировочный перечень тем приведен ниже.

ВКР выполняется на четвёртом году освоения ОПОП. Время, отводимое на подготовку ВКР, составляет 8 недель. ВКР выполняется по результатам преддипломной практики по тематике, согласованной с руководителем и утверждённой выпускающей кафедрой. На основе требований ФГОС ВО и рекомендаций УМО вузов по соответствующему направлению подготовки разработаны и утверждены требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется кафедрой в соответствии с перечнем дисциплин профессионального блока учебного плана.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР и научного руководителя.

Темы ВКР утверждаются приказом директора филиала.

Выпускающая кафедра назначает для ВКР руководителей из числа ППС кафедры. По отдельным разделам работы назначаются консультанты из числа профильных сотрудников других кафедр института.

ВКР в обязательном порядке проходит внутреннюю экспертизу, которая проводится рецензентами, в роли которых выступают руководящие инженерно-технические работники отраслевых предприятий и ППС (профессоры и доценты) родственных кафедр других вузов.

Для оценки качества освоения ОПОП на этапе аттестации студентов-выпускников формируется и утверждается экзаменационная комиссия (ЭК). Срок действия комиссии – один календарный год.

Защита ВКР происходит в виде публичных слушаний экзаменационной комиссией доклада студента и ответов на задаваемые вопросы. Во время защиты зачитывается внешняя рецензия и характеристика деловых и социальных качеств выпускника, выданная деканатом.

7.3. Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению 27.03.02 Управление качеством профиль «Управление качеством в производственно-технологических системах»

1. Состояние внедрения концепции управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятиях (организациях): региональный (локальный, российский, международный) аспект
2. Современные системы, методы и инструменты управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятиях (организациях): региональный (локальный, российский, международный) аспект
3. Организация документальной подготовки системы управления качеством на предприятии (организации)
4. Управление качеством продукции (работ, услуг) на предприятиях (организациях) на основе использования международных и российских

стандартов

5. Системный анализ и использование его результатов в управлении качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации)
6. Разработка и экономическое обоснование прогнозов повышения качества продукции (работ, услуг) на предприятии (организации)
7. Анализ действующей системы управления качеством и разработка предложений по ее совершенствованию на предприятии (организации)
8. Повышение конкурентоспособности продукции на основе эффективной системы управления качеством на предприятии (организации)
9. Стандартизация продукции в совершенствовании управления деятельностью предприятия (организации) на товарных рынках (мировом, отечественном, региональных)
10. Сертификации продукции в совершенствовании управления деятельностью предприятия (организации) на товарных рынках (мировом, отечественном, региональных)
11. Система сертификации продукции на предприятии (организации): экономический и организационно-технический аспекты
12. Анализ системы управления качеством продукции и разработка предложений по ее совершенствованию на предприятии (организации)
13. Анализ системы управления качеством продукции на региональном уровне (городском, районном)
14. Организации по защите прав потребителей (в регионе, городе, районе) и совершенствование их деятельности
15. Использование математико-статистических методов в системе управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации)
16. Экономические проблемы метрологии и управления качеством продукции (работ, услуг): региональный (локальный, российский, международный) аспект

17. Организационно-правовые основы сертификации качества продукции (работ, услуг) на предприятиях (организациях): региональный (локальный, российский, международный) аспект
18. Формирование политики предприятия (организации) в сфере управления качеством продукции (работ, услуг)
19. Проблемы и пути совершенствования подготовки специалистов по управлению качеством продукции (работ, услуг) для предприятий (организаций): региональный (локальный, российский, международный) аспект
20. Экономика управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятиях (организациях)
21. Организация системы управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации) и пути её совершенствования
22. Прогнозирование стратегии повышения качества продукции (работ, услуг) на предприятии (организации)
23. Разработка систем мотивации повышения качества продукции (работ, услуг) на предприятии (организации)
24. Определение эффективности и качества научно-технических разработок на предприятии (организации)
25. Анализ качества продукции (работ, услуг) как элемент системы конкурентного взаимодействия предприятий (организаций) на рынке
26. Определение социально-экономического эффекта (ущерба) от повышения (снижения) качества продукции (работ, услуг) на предприятии (организации)
27. Совершенствование инструментов управления качеством на различных этапах жизненного цикла продукции (работ, услуг)
28. Совершенствование практики применения проблемно-ориентированных методов анализ, синтеза и оптимизации процессов обеспечения качества на предприятиях (организациях)

29. Анализ выполнения требований нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов (продукции, работ, услуг) на предприятиях (организациях)
30. Совершенствование документационного обеспечения системы менеджмента качества продукции (работ, услуг)
31. Разработка мероприятий повышения эффективности системы менеджмента качества продукции (работ, услуг)
32. Разработка корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества продукции (работ, услуг)
33. Формирование процессной модели системы менеджмента качества предприятия (организации)
34. Разработка проекта внедрения системы ХАССП на предприятии (организации)
35. Совершенствование системы менеджмента качества путем улучшения процесса (по выбору) на предприятии (организации)
36. Оценка результативности системы менеджмента качества на предприятии (организации)
37. Разработка методов и средств повышения безопасности и экологичности технологических процессов
38. Разработка проекта по внедрению информационных технологий в управление качеством
39. Определение эффективности построения управленческого учета на предприятии (организации) для обеспечения качества продукции (работ, услуг)
40. Совершенствование системы управления потоками на предприятии (организации) в условиях всеобщего управления качеством
41. Совершенствование коммуникационных процессов с заказчиком по оценке уровня качества оказанных услуг (выполненных работ).

Приложение 1. График учебного процесса

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																		К	Э	Э	Э	К																				Э	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	
II																		К	Э	Э	Э	К																				Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К		
III																		К	Э	Э	Э	К															Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К						
IV																		П	П	К	Э	Э	Э	К										Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	сем. 1	сем. 2	Всего										
Теоретическое обучение	17	17	34	17	18	35	17	17	34	15	9	24	127
Э Экзаменационные сессии	3	3	6	3	2	5	3	3	6	3	3	6	23
У Учебная практика (концентр.)		4	4										4
Учебная практика (рассред.)													
Н Научно-исслед. работа (концентр.)													
Н Научно-исслед. работа (рассред.)													
П Производственная практика (концентр.)					2	2		4	4	2	6	8	14
П Производственная практика (рассред.)													
Д Выпускная квалификационная работа											2	2	2
Г Гос. экзамены и/или защита ВКР											2	2	2
К Каникулы	2	6	8	2	8	10	2	6	8	2	8	10	36
Итого	22	30	52	208									
Студентов													
Групп													

Приложение 3. Матрица компетенций

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции														
			ОК-1 ОПК-4 ПК-12 ПК-25	ОК-2 ПК-1 ПК-13	ОК-3 ПК-2 ПК-14	ОК-4 ПК-3 ПК-15	ОК-5 ПК-4 ПК-16	ОК-6 ПК-5 ПК-17	ОК-7 ПК-6 ПК-18	ОК-8 ПК-7 ПК-19	ОК-9 ПК-8 ПК-20	ОПК-1 ПК-9 ПК-21	ОПК-2 ПК-10 ПК-22	ОПК-3 ПК-11 ПК-23			
Б1.Б.1	История	1	ОК-2	ОК-7													
Б1.Б.2	Иностранный язык	1	ОК-5	ОК-7													
Б1.Б.3	Философия	1	ОК-1	ОК-7													
Б1.Б.4	Экономика	5	ОК-3	ОПК-1	ПК-1	ПК-5											
Б1.Б.5	Математика	2	ОК-7														
Б1.Б.6	Информатика	2	ОК-7	ОПК-3	ОПК-4												
Б1.Б.7	Экология	1	ОК-7	ПК-1													
Б1.Б.8	Физика	2	ОК-7	ПК-1													
Б1.Б.9	Метрология и сертификация	4	ОК-4	ОПК-2	ПК-16	ПК-21	ПК-22										
Б1.Б.10	Технология и организация производства продукции и услуг	4	ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-9	ПК-15	ПК-14									
Б1.Б.11	Статистические методы в управлении качеством	5	ОК-3	ОПК-2	ПК-4	ПК-19	ПК-20										
Б1.Б.12	Информационные технологии в управлении качеством и защита информации	2	ОК-7	ОПК-3	ОПК-4												
Б1.Б.13	Информационное обеспечение базы данных	2	ОПК-3	ОПК-4													
Б1.Б.14	Управление процессами	5	ОК-3	ОПК-2	ПК-4	ПК-18	ПК-21										
Б1.Б.15	Средства и методы управления качеством	5	ОК-3	ОПК-2	ПК-3	ПК-19	ПК-20	ПК-11									
Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности	1	ОК-7	ОК-9													
Б1.Б.17	Менеджмент	5	ОК-3	ОПК-1	ПК-6	ПК-7											
Б1.Б.18	Маркетинг	5	ОК-3	ОПК-2	ПК-2	ПК-17											
Б1.Б.19	Всеобщее управление качеством	5	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ПК-8	ПК-10	ПК-23									
Б1.Б.20	Физическая культура		ОК-8														
Б1.В.Од.1	Социология	1	ОК-6	ОК-7													
Б1.В.Од.2	Психология и педагогика	1	ОК-6	ОК-7													
Б1.В.Од.3	Русский язык и культура речи	1	ОК-5	ОК-7													
Б1.В.Од.4	Культурология	1	ОК-6	ОК-7													
Б1.В.Од.5	Химия	2	ПК-1	ПК-7													
Б1.В.Од.6	Математическая статистика	2	ОК-7	ПК-1													
Б1.В.Од.7	Инженерная графика	2	ОК-7	ОПК-3													
Б1.В.Од.8	Методы анализа пищевых продуктов	4	ПК-1	ПК-16	ПК-21												
Б1.В.Од.9	Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем	2	ОПК-3	ПК-1													
Б1.В.Од.10	Структурно-механические характеристики пищевых продуктов	2	ПК-1	ПК-16	ПК-21												
Б1.В.Од.11	Управление качеством	5	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ПК-8	ПК-10										
Б1.В.Од.12	Методы и средства измерений, испытаний и контроля	4	ОК-3	ОПК-4	ПК-3	ПК-19	ПК-21										
Б1.В.Од.13	Научные основы производства продуктов питания	2	ОК-7	ОПК-1	ПК-1	ПК-25											
Б1.В.Од.14	ИПИ-технологии (информационная поддержка изделия)	2	ОПК-1	ОПК-3	ПК-2	ПК-13	ПК-17										
Б1.В.Од.15	Механика	2	ОК-7	ПК-1													
	Элективные курсы по физической культуре	7	ОК-8														

Приложение 4. Общий показатель кадрового обеспечения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством

№	Перечень читаемых дисциплин	Ф.И.О. преподавателя, должность по штатному расписанию	Объем учебной нагрузки по дисциплине (кол-во зачетных единиц)	Объем учебной нагрузки по дисциплине (доля ставки)	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень и ученое (почетное звание)	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Стаж работы по профилю образовательной программы в профильных организациях с указанием периода работы и должности
1.	История	Зуева О.Н.	2	0,12	Внутренний совместитель	Доцент Кандидат педагогических наук	Высшее, "История", Учитель истории и обществоведения	«Инновационные подходы к развитию муниципальных образований в современных экономических условиях»; 72 часа; 2013 г. «Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
2.	Иностранный язык	Хохлова В.В.	7	0,28	Штатный	Профессор, доцент, доктор социологических наук	Высшее, «Филология», филолог, преподаватель (английский язык, русский язык и литература)	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
3.	Философия	Груздева В.В.	3	0,18	Штатный	Профессор Доктор философских наук	Высшее, «История», историк, преподаватель	«Вуз в условиях развития уровня высшего	

						наук, профессор	истории и обществоведения	образования», 30 ч., 2014 г. «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
4.	Экономика	Мордовченков Н.В.	3	0,18	Штатный	Профессор Доктор экономическ их наук, профессор	Высшее, «Эксплуатация водного транспорта», Инженер водного транспорта	«Научно- педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
5.	Математика	Тарасова Н.А.	13	0,52	Штатный	Доцент Кандидат педагогическ их наук,	Высшее, «Математика», учитель математики	«Информационные технологии в управлении качеством образования», 72 часа, 2012 г. «Особенности применения математических методов в экономике»; 72 часа; 2013 г. «Методика оценивания заданий ЕГЭ по математике с развернутым ответом», 72 часа; 2015 г.	

6.	Информатика	Костылев Д.С.	3	0,12	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат педагогических наук, доцент	Высшее, «Профессиональное обучение», Инженер-педагог	ГБОУ ВПО «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»; Программа «Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г. АНО ДПО «Учебно-консультационный центр», по программе «Управление качеством образования», 16 часов, 2015 г.	
7.	Экология	Жадаев А.Ю.	3	0,12	Штатный	Старший преподаватель Кандидат педагогических наук (нояб 2015)	Высшее, «Биология» с дополнительной специальностью «Химия», учитель биологии и учитель химии	«Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
8.	Физика	Беспятовых Н.В.	4	0,16	Уволена в августе 2014 Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат пед. наук	Высшее, Физика (с доп. спец. Астрономия), Учитель физики и астрономии средней школы		
9.	Метрология и сертификация	Терехова А.В.	7	0,28	Штатный	Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Высшее, «Экономика и организация сельского хозяйства», экономист-организатор	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области	

							сельскохозяйственног о производства	сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
10.	Технология и организация производства продукции и услуг	Назарова Н.Е.	3	0,12	Внешний совместител ь	Кандидат технических наук, доцент	Высшее, «Нижегородский коммерческий институт»		
11.	Статистические методы в управлении качеством	Бочаров В.А.	4	0,16	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат сельскохозяй ственных наук, доцент	Высшее, "Эксплуатация техники производственной службы", офицер с высшим военным образованием	«Научно- педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
12.	Информационны е технологии в управлении качеством и защита информации	Соколов В.А.	6	0,24	Штатный	Доцент Кандидат технических наук	Высшее, «Физико- энергетические установки», инженер- физик	«Дистанционные образовательные технологии: создание учебных курсов», 72 ч., 2013 г.	

13.	Информационное обеспечение базы данных	Костылев Д.С.	6	0,24	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат педагогических наук, доцент	Высшее, «Профессиональное обучение», Инженер-педагог	ГБОУ ВПО «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»; Программа «Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г. АНО ДПО «Учебно-консультационный центр», по программе «Управление качеством образования», 16 часов, 2015 г.	
14.	Управление процессами	Чернышов А.Н.	6	0,24	Уволен август 2015 Штатный	Доцент, Кандидат экономических наук,	Высшее, Государственное и муниципальное управление, Менеджер	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
15.	Средства и методы управления качеством	Чернышов А.Н.	7	0,28	Уволен август 2015 Штатный	Доцент, Кандидат экономических наук	Высшее, Государственное и муниципальное управление, Менеджер	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
16.	Безопасность жизнедеятельности	Шарова Т.В.	3	0,12	Штатный	Доцент Кандидат химических наук	Высшее, «Химия», химик-исследователь	«Основы технического редактирования контента курса и	

								тьюторское сопровождение студентов в СДО Moodle», 36 часов, 2013 г. «Пути совершенствования качества образования в условиях реализации ФГОС», 72 часа, 2015 г.	
17.	Менеджмент	Груздев Г.В.	5	0,3	Штатный	Профессор Доктор экономических наук, профессор	Высшее, «История», историк, преподаватель истории и обществоведения Высшее, «Финансы и кредит», экономист	«Психология и педагогика. Методика преподавания экономических дисциплин», 72 ч., 2015 г.	
18.	Маркетинг	Бацына Я.В.	5	0,20	Штатный	Доцент Кандидат социологических наук	Высшее, «Социология», магистр	«Организация образовательного процесса с использованием открытых онлайн-курсов», 16 ч., 2015 г.	
19.	Всеобщее управление качеством	Паленова Т.В.	4	0,16	Штатный	Старший преподаватель	Высшее, Экономика и организация промышленности предметов широкого потребления, Инженер-экономист	Профессиональная переподготовка по программе «Коммерция (торговое дело)»; 620 часов; 2012-2013 г..	
20.	Физическая культура	Ведерников А.В.	2	0,08	Штатный	Заведующий кафедрой	Высшее, «Физическая культура и спорт», специалист по физической культуре и спорту Кандидат в мастера спорта	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	

								Аспирант заочной формы обучения 2 курс 2014-2018 г.	
21.	Социология	Малахова Ю.В.	4	0,16	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат социологических наук	Высшее, «История», учитель	«Менеджмент в научно-исследовательской работе», 72 часа, 2014 «Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г. «Управление качеством образования»; 16 часов; 2015 г.	
22.	Психология и педагогика	Костылева Е.А.	3	0,12	Штатный (в декретном отпуске)	Доцент, Кандидат педагогических наук, Доцент	Высшее, Психология, Психолог. Преподаватель психологии		
23.	Русский язык и культура речи	Соколова В.Ф.	4	0,24	Штатный	Профессор Доктор филологических наук,	Высшее, «Русский язык и литература», учитель	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2012 г. «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
24.	Культурология	Соколова В.Ф.	4	0,24	Штатный	Профессор	Высшее, «Русский язык и литература», учитель	«Научно-педагогические основы	

						Доктор филологических наук.		образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2012 г. «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
25.	Химия	Тростин В.Л.	5	0,20	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат химических наук, доцент	Высшее, «Химия», магистр	«Дистанционные технологии, как составляющая современного образовательного процесса», 2012 г. «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
26.	Математическая статистика	Тарасова Н.А.	4	0,16	Штатный	Доцент Кандидат педагогических наук, доцент	Высшее, «Математика», учитель математики	«Информационные технологии в управлении качеством образования», 72 часа, 2012 г. «Особенности применения математических методов в экономике»; 72 часа; 2013 г. «Методика оценивания заданий ЕГЭ по математике с развернутым ответом», 72 часа; 2015 г.	
27.	Инженерная графика	Смирнова Ж.В	4	0,16	Внешний совместитель	Доцент	Высшее,	«Проектирование и реализация основных	

						Кандидат педагогических наук,	«Технология и предпринимательство», учитель технологии и предпринимательства	профессиональных образовательных программ бакалавриата по укрепленной группе специальностей «Образование и педагогика», предполагающих академическую мобильность студентов в условиях сетевого взаимодействия», 72 часа, 2015 г. «Использование ИКТ в профессиональной деятельности (модуль «Использование интернет-технологий для интерактивного взаимодействия при электронном обучении)», 24 часа, 2015 г.	
28.	Методы анализа пищевых продуктов	Мансуров А.П.	3	0,18	Штатный	Профессор Доктор сельскохозяйственных наук,	Высшее, «Биофизика со специализацией биофизика», преподаватель Высшее, «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог	ФБУ «Нижегородский ЦСМ» по теме «Разработка и внедрение систем качества и безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП, 2013 г. ГБОУ ВО НГИЭУ; по программе	

								«Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
29.	Основы проектирования, технологии эксплуатации технических систем	Смирнова Ж.В	4	0,16	Внешний совместитель	Доцент Кандидат педагогических наук, доцент	Высшее, «Технология и предпринимательство», учитель технологии и предпринимательства	«Проектирование и реализация основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по укрепленной группе специальностей «Образование и педагогика», предполагающих академическую мобильность студентов в условиях сетевого взаимодействия», 72 часа, 2015 г. «Использование ИКТ в профессиональной деятельности (модуль «Использование интернет-технологий для интерактивного взаимодействия при электронном обучении)», 24 часа, 2015 г.	
30.	Структурно-механические характеристики пищевых продуктов	Мансуров А.П.	4	0,24	Штатный	Профессор Доктор сельскохозяйственных наук, доцент	Высшее, «Биофизика со специализацией биофизика», биофизик, преподаватель Высшее, «Технология молока и молочных	ФБУ «Нижегородский ЦСМ» по теме «Разработка и внедрение систем качества и безопасности	

							продуктов», инженер-технолог	пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП, 2013 г. ГБОУ ВО НГИЭУ; по программе «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
31.	Управление качеством	Бочаров В.А.	6	0,24	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Высшее, "Эксплуатация техники производственной службы", офицер с высшим военным образованием	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
32.	Методы и средства измерений, испытаний и контроля	Скобло М.Р.	5	0,20	Уволен в июне 2014 совместитель	Доцент, Кандидат технических наук, доцент	Высшее, Радиофизик и электроник,		
33.	Научные основы производства продуктов питания	Туватова В.Е.	4	0,16	Штатный	Доцент Кандидат технических наук, доцент	Высшее, «Технология и организация общественного питания», Инженер-технолог	ГБОУ ДПО НИРО, по программе «Основы технического редактирования контента курса и тьюторское сопровождение студентов в СДО Moodle», 36 часов, 2013 г. ГБОУ ВО НГИЭУ; по программе «Психология и педагогика. Методика	

								преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
34.	ИПИ-технологии (информационная поддержка изделия)	Костылев Д.С.	6	0,24	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат педагогических наук, доцент	Высшее, «Профессиональное обучение», Инженер-педагог	ГБОУ ВПО «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»; Программа «Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г. АНО ДПО «Учебно-консультационный центр», по программе «Управление качеством образования», 16 часов, 2015 г.	
35.	Механика	Кутепова Л.И.	4	0,16	Внешний совместитель	Доцент Кандидат педагогических наук, доцент	Высшее, «Промышленное и гражданское строительство», инженер-строитель	«Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в профессиональной деятельности», 72 часа, 2015 г.	
36.	Политология	Малахова Ю.В.	2	0,08	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат социологических наук	Высшее, «История», учитель	«Менеджмент в научно-исследовательской работе», 72 часа, 2014 г. «Научно-педагогические	

								основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г. «Управление качеством образования»; 16 часов; 2015 г.	
37.	Патентование	Элькинбард Л.М.	3	0,12	Уволен в июне 2015 Внешний совместитель	Доцент, Кандидат исторических наук	Высшее, История, Историк, преподаватель истории и обществоведения		
38.	Правоведение	Кудрявцева О.Г.	3	0,12	Внутренний совместитель	Преподаватель	Высшее, «Юриспруденция», юрист Высшее, «Физическая культура», учитель	Окончила НОУ ВПО «Московский институт юриспруденции», 2015 г. «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
39.	Основы научных исследований	Соколова В.Ф.	3	0,18	Штатный	Профессор Доктор филологических наук, профессор	Высшее, «Русский язык и литература», учитель	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2012 г. «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
40.	Защита прав потребителей	Бацына Я.В.	3	0,12	Штатный	Доцент Кандидат социологических наук	Высшее, «Социология», магистр	«Организация образовательного процесса с использованием	

								открытых онлайн-курсов», 16 ч., 2015 г.	
41.	Физико-химические методы технологических процессов	Мансуров А.П.	3	0,18	Штатный	Профессор Доктор сельскохозяйственных наук, доцент	Высшее, «Биофизика со специализацией биофизика», биофизик, преподаватель Высшее, «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог	ФБУ «Нижегородский ЦСМ» по теме «Разработка и внедрение систем качества и безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП, 2013 г. ГБОУ ВО НГИЭУ; по программе «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
42.	Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров	Орлова А.И.	5	0,20	Штатный	Старший преподаватель Кандидат экономических наук	Высшее, «Коммерция (торговое дело)», специалист коммерции Среднее профессиональное, «Технология продуктов общественного питания», технолог	«Проблемы и перспективы развития экономики сельского хозяйства»; 72 часа; 2012 г «Психология и педагогика. Методика преподавания экономических дисциплин», 72 ч., 2015 г.	
43.	Сенсорный анализ	Тростин В.Л.	3	0,12	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат химических наук, доцент	Высшее, «Химия», магистр	«Дистанционные технологии, как составляющая современного	

								образовательного процесса», 2012 г. «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
44.	Контроль качества пищевых продуктов	Терехова А.В.	5	0,20	Штатный	Доцент Кандидат сельскохозяйственных наук	Высшее, «Экономика и организация сельского хозяйства», экономист-организатор сельскохозяйственного производства	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
45.	Безопасность продуктов питания	Терехов А.М.	4	0,16	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат экономических наук (нояб 2015)	Высшее, «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», экономист Высшее, «Государственное и муниципальное управление», менеджер	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
46.	Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности	Крайнова О.С.	5	0,20	Штатный	Доцент Кандидат экономических наук	Высшее, «Коммерция», коммерсант	«Развитие предпринимательства»; 120 часов; 2014 г.	
47.	Консалтинг	Крайнова О.С.	5	0,20	Штатный	Доцент Кандидат экономических наук	Высшее, «Коммерция», коммерсант	«Развитие предпринимательства»; 120 часов; 2014 г.	
48.	Учебная практика	Крайнова О.С.	1,5	0,06	Штатный	Доцент Кандидат экономических наук	Высшее, «Коммерция», коммерсант	«Развитие предпринимательства»; 120 часов; 2014 г.	
49.	Производственная практика	Мансуров А.П.	6	0,36	Штатный	Профессор Доктор сельскохозяйственной биологии	Высшее, «Биофизика со специализацией биофизика»,	ФБУ «Нижегородский ЦСМ» по теме «Разработка и	

						ственных наук.	биофизик, преподаватель Высшее, «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог	внедрение систем качества и безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП, 2013 г. ГБОУ ВО НГИЭУ; по программе «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
50.	Научно-исследовательская работа	Бочаров В.А.	3	0,12	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Высшее "Эксплуатация техники производственной службы", офицер с высшим военным образованием	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
51.	Преддипломная практика	Бочаров В.А.	4,5	0,18	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Высшее "Эксплуатация техники производственной службы", офицер с высшим военным образованием	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
52.	Преддипломная практика	Крайнова О.С.	4,5	0,18	Штатный	Доцент Кандидат экономических наук	Высшее, «Коммерция», коммерсант	«Развитие предпринимательства»; 120 часов; 2014 г.	
53.	Преддипломная практика	Терехова А.В.	4,5	0,18	Штатный	Доцент Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Высшее, «Экономика и организация сельского хозяйства», экономист-организатор сельскохозяйственного производства	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	

54.	Преддипломная практика	Мансуров А.П.	4,5	0,27	Штатный	Профессор Доктор сельскохозяйственных наук	Высшее, «Биофизика со специализацией биофизика», биофизик, преподаватель Высшее, «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог	ФБУ «Нижегородский ЦСМ» по теме «Разработка и внедрение систем качества и безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП, 2013 г. ГБОУ ВО НГИЭУ; по программе «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
55.	ГИА	Мордовченков Н.В.	6	0,36	Штатный	Профессор Доктор экономических наук	Высшее, «Эксплуатация водного транспорта», Инженер водного транспорта	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
56.	ГИА	Бочаров В.А.	6	0,24	Штатный	Заведующий кафедрой Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Высшее "Эксплуатация техники производственной службы", офицер с высшим военным образованием	«Научно-педагогические основы образовательного процесса в области сервиса»; 72 часа; 2014 г.	
57.	ГИА	Крайнова О.С.	6	0,24	Штатный	Доцент Кандидат экономических наук	Высшее, «Коммерция», коммерсант	«Развитие предпринимательства»; 120 часов; 2014 г.	
58.	ГИА	Мансуров А.П.	6	0,36	Штатный	Профессор	Высшее, «Биофизика со специализацией	ФБУ «Нижегородский	

						Доктор сельскохозяйственных наук	биофизика», биофизик, преподаватель Высшее, «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог	ЦСМ» по теме «Разработка и внедрение систем качества и безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП, 2013 г. ГБОУ ВО НГИЭУ; по программе «Психология и педагогика. Методика преподавания в ВУЗе», 72 ч., 2015 г.	
59.	ГИА	Головачев В. Р	6	0,24	Внешний совместитель		Высшее, Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности Инженер-механик		Президент Ассоциации «Нижегородский хлеб»
60.	ГИА	Глухарева А. Л	6	0,24	Внешний совместитель	Кандидат сельскохозяйственных наук	Высшее, ФГОУ ВПО «Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия»		Дивизионный менеджер по качеству ООО «Лента»
61.	ГИА	Игошев А. К.	6	0,24	Внешний совместитель	Кандидат экономических наук	Высшее, Нижегородский государственный университет им. Н. И. Лобачевского магистр менеджмента		Советник генерального директора Торгово-промышленной палаты Нижегородской области
62.	ГИА	Пермичев Н. Ф	6	0,24	Внешний совместитель	Доктор экономических наук	Горьковский институт инженеров водного транспорта Инженер водного транспорта		Заведующий кафедрой инновационного менеджмента института экономики, управления и права НГАСУ

Приложение 5. Информация по обеспеченности дисциплин учебного плана основной учебной литературой по направлению подготовки 27.03.02. Управление качеством

Блок	Предмет	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие
Б.1.Б.1	История	под ред. Г.Б.Поляка	История России: учебник для студентов вузов	Москва: ЮНИТИ-ДАНА	2012	Электронный ресурс]- Режим доступа: http://www.knigafund.ru - ЭБС «КнигаФонд», по паролю.
		М.Н.Зуев	История России: учебное пособие для бакалавров	М.:Юрайт	2013	30 экз.
		Кузнецов И.Н.	История: учебник для бакалавров	Дашков и К	2012	Электронный ресурс]- Режим доступа: http://www.knigafund.ru - ЭБС «КнигаФонд», по паролю.
Б1.Б2	Иностранный язык	Н.В.Алонцева, Ю.А. Ермошин	Английский язык для направления "Менеджмент": учебник для студентов ВПО	изд.центр "Академия",	2011	60 экз.
Б1.Б3	Философия	под ред. В.П. Ратникова	Философия: учебник для студентов вузов	М: Юнити-Дана	2014	Электронный ресурс]- Режим доступа: http://www.knigafund.ru - ЭБС «КнигаФонд», по паролю.
		Ю.М.Хрусталеv	Философия: учебник для бакалавров	изд.центр "Академия"	2012	30 экз.
		Лысенко Ю., Лысенко М, Таипова Э.	Экономика предприятия торговли и ОП: Учебное пособие.	СПб: Питер	2013	30 экз.
		Елисеев А.С.	Экономика: Учебник	М.: Дашков и К	2014	[Электронный ресурс]- Режим доступа: http://www.knigafund.ru - ЭБС «КнигаФонд», по паролю.)
		Выварец А.Д.	Экономика предприятия: Учебник	М.: Юнити-Дана,	2012	Электронный ресурс]-Режим доступа: http://www.knigafund.ru - ЭБС «КнигаФонд», по паролю.
Б1.Б5	Математика	Балдин К. В., Башлыков В. Н., Рукосуев А. В	Математика: учебное пособие	Юнити-Дана,	2015	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю

Б1.Б6	Информатика	Грошев А. С.	Информатика: учебник для вузов Информатика: лабораторный практикум	Директ-Медиа	2015	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.Б7	Экология	Г.В.Тягунов, Ю.Г.Ярошенко	Экология. Учебник для бакалавров	М.: Кнорус	2012	11 экз.
		А.В. Тотая	Экология: учебное пособие для бакалавров	М.: Юрайт	2015	10 экз.
Б1.Б.8	Физика	Ташлыкова-Бушкевич И. И	Физика: Молекулярная физика и термодинамика. Электричество и магнетизм: учебник: в 2-х ч., Ч. 1. Механика	Издатель: Вышэйшая школа	2013	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Никитин А. К	Курс лекций по общей физике	Издатель: Российский университет дружбы народов	2013.	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.Б.9	Метрология и сертификация	Райкова Е.Ю.	Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	20 экз.
		Пелевин В.Ф.	Метрология и средства измерений: учебное пособие	Минск: Новое знание	2013	20 экз.
		Лифиц И.М.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник	М.: Юрайт	2010	5 экз.
Б1.Б.10	Технология и организация производства продукции и услуг	Бедова Т. А.	Технология и организация производства продукции и услуг: учеб, пособие для студентов вузов	М.: КНОРУС	2013	10 экз.
Б1.Б.11	Статистические методы в управлении качеством	Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.

		Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
Б1.Б.12	Информационные технологии в управлении качеством и защита информации	Гринберг А. С., Горбачев Н. Н., Бондаренко А. С	Информационные технологии управления: учебное пособие	Юнити-Дана,	2015	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Загинайлов Ю. Н.	Теория информационной безопасности и методология защиты информации	Директ-Медиа	2015	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.Б.13	Информационное обеспечение базы данных	Гущин А. Н.	Базы данных: учебно- методическое пособие.	Директ-Медиа,.	2015	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Уткин В. Б., Балдин К. В.	Информационные системы и технологии в экономике: учебник	Юнити-Дана,	2015	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.Б.14	Управление процессами	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
		Михеева Е.Н., Сероштан М.В	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
Б1.Б.15	Средства и методы управления качеством	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
		Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.

Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности	Лытаев С.А., Пуговкин А.П.	Основы медицинских знаний: учебное пособие для студентов ВПО.	М.: Академия	2011	36 экз.
		под ред. Холостова Е.И., Прохорова О.Г., Илларионова А.Е.	Безопасность жизнедеятельности/ учебник для бакалавров	М. Дашков и Ко	2013	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Степанова С.В,	Основы физиологии и анатомии человека. Профессиональные заболевания: учебное пособие.	ИНФРА-М	2015	4 экз.
Б1.Б.17	Менеджмент	Виханский О.С., Наумов А.И.	Менеджмент: учебник	ИНФРА-М	2014	20 экз.
		Герчикова И.Н.	Менеджмент: учебник	М.: ЮНИТИ-ДАНА,	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Басовский Л.Е.	Менеджмент: учебное пособие	М.: ИНФРА-М	2014	2 экз.
Б1.Б.18	Маркетинг	Григорьев М.Н.	Маркетинг: учебник для бакалавров	М.: Юрайт,	2012	20 экз.
		Калиева О. М., Разумова М. С. , Марченко В. Н.	Маркетинг: учебное пособие для вузов	Оренбург: Оренбургский государственный университет	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Сейфуллаев М.Э.	Маркетинг: учебное пособие	М.: ЮНИТИ-ДАНА, –	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://biblioclub.ru. – [ЭБС Университетская библиотека ONLINE], по паролю.
		Сейфуллаев М.Э.	Маркетинг: Учебное пособие для вузов	М.: ЮНИТИ-ДАНА,	2012	[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://http://www.knigafund.ru - [ЭБС «КнигаФонд»], по паролю.
Б1.Б.19	Всеобщее управление качеством	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.

		Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
		Лифиц И.М.	Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата	М.: Юрайт	2014	30 экз.
Б1.Б.20	Физическая культура	Барчуков И.С.	Физическая культура: учебник для студентов учреждение высш. проф. образования	М.: Издательский центр «Академия»	2011	25 экз
Б1.В. ОД.1	Социология	В.А.Глазырин	Социология: учебник для бакалавров.	М.:Юрайт	2013	25 экз.
		Тощенко Ж.Т.	Социология: учебник для вузов	М.: ЮНИТИ-ДАНА	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ОД.2	Психология и педагогика	Козьяков Р. В.	Психология и педагогика. Учебник для вузов	М.: Директ- Медиа	2013	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ОД.3	Русский язык и культура речи	Гойхман О.Я.	Русский язык и культура речи: учебник - (Высшее образование:Бакалавриат)	М.: Инфра-М	2014	36 экз.
		Невежина М.В. и др.	Русский язык и культура речи: учебник -Высшее образование: Бакалавриат	ЮНИТИ-ДАНА	2012	[Электронный ресурс]- Режим доступа: http://http://www.knigafund.ru - ЭБС «КнигаФонд», по паролю.
Б1.В. ОД.4	Культурология	Г.В.Драч, О.М.Штомпель, Л.А.Штомпель, В.К. Королев	Культурология:учебник для вузов.	СПб.: Питер	2013	20 экз.

Б1.В. ОД.5	Химия	Габриэлян О.С., Остроумов И.Г., Турбина Е.Г.	Общая и неорганическая химия: учебное пособие для студентов вузов	М.: Академия	2011	30 экз.
		Вершинин В.И.	Аналитическая химия: учебник для студентов ВПО.	М.: Академия	2011	30 экз.
Б1.В. ОД.6	Математическая статистика	Балдин К. В., Башлыков В. Н., Рукоусев А. В.	Теория вероятностей и математическая статистика: учебник	Дашков и Ко	2014	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ОД.7	Инженерная графика	Борисенко И. Г.	Инженерная графика: Геометрическое и проекционное черчение: учебное пособие	Сибирский федеральный университет	2014	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ОД.8	Методы анализа пищевых продуктов	Карпова Г. В., Студяникова М. А.	Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие: в 2-х ч., Ч. 1.	Оренбургский государственный университет	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Карпова Г. В., Студяникова М. А.	Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие: в 2-х ч., Ч. 2.	Оренбургский государственный университет	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ОД.9	Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем	Немтинов В. А., Карпушкин С. В., Мокрозуб В. Г., Мальгин Е. Н., Егоров С. Я.	Информационные технологии при проектировании и управлении техническими системами: учебное пособие: в 4-х ч.	Издательство ФГБОУ ВПО «ГГТУ»	2014	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ОД.10	Структурно-механические характеристики пищевых продуктов	Попов А. М.	Физико-химические основы технологий полидисперсных	Новосибирск: Сибирское университетское издательство	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю

			гранулированных продуктов питания.			
		Земсков Ю. П., Ткаченко Ю. С., Лихачева Л. Б., Квашнин Б. М.	Материаловедение: учебное пособие для вузов	Воронежский государственный университет инженерных технологий	2013	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ОД.11	Управление качеством	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
		Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
		Лифиц И.М.	Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата	М.: Юрайт	2014	30 экз.
Б1.В. ОД.12	Методы и средства измерений, испытаний контроля	Пелевин В.Ф.	Метрология и средства измерений: учебное пособие	М.: ИНФРА-М	2013	20 экз.
		Горбунова Т. С.	Измерения, испытания и контроль. Методы и средства: учебное пособие	Казань: Издательство КНИТУ	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Лихачева Л. Б., Щербаков В.Н.	Методы и средства измерений, испытаний и контроля. Лабораторный практикум: учебное пособие.	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2011	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю

Б1.В. ОД.13	Научные основы производства продуктов питания	Никифорова Т. С., Куликова А. Н., Волошин Е. М.	Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие	ОГУ	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ОД.14	ИПИ-технологии (информационная поддержка изделия)	Матяш С. А.	Корпоративные информационные системы: учебное пособие	Директ-Медиа	2015	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Крылова Г. Д.	Основы стандартизации, сертификации, метрологии: учебник	Юнити-Дана		[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ОД.15	Механика	Синенко Е. Г., Конищева О. В.	Механика: учебное пособие	Издатель: Сибирский федеральный университет	2015	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
	Элективный курс по физической культуре	Барчуков И.С.	Физическая культура: учебник для студентов учреждения высш. проф. образования	М.: Издательский центр «Академия»	2011	25 экз.
Б1.В. ДВ.1						
1	Политология	К.С.Гаджиев	Политология: учебник для бакалавров	М.:Юрайт	2013	25 экз.
2	История экономических учений	под. ред. А.С. Квасова	История экономических учений: учебник	М.: ЮНИТИ-ДАНА.	2012	[Электронный ресурс]- Режим доступа: http://biblioclub.ru. – ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Воронкова О. В	История экономических учений: учебное пособие	НГТУ	2011	[Электронный ресурс] -Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ДВ.2						

1	Патентоведение	Щукин С.Г., Кочергин В.И., Головатюк В.А., Вальков В.А.	Основы научных исследований и патентоведение: учебно-методическое пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет	2013	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
2	Мировая экономика	Спиридонов И.А.	Мировая экономика: учебное пособие	М.: Инфра-М,	2014	3 экз.
		Пашковская, М.В.	Мировая экономика: учебник	М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия»	2012	[Электронный ресурс]- Режим доступа: http://biblioclub.ru/ – ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.
Б1.В. ДВ.3						
1	Правоведение	В.М.Шумилов	Правоведение: учебник для бакалавров	М.:Юрайт	2013	35 экз.
		Мухаев Р.Т.	Учебник по неюридическим специальностям -для студентов высших учебных заведений	М.: ЮНИТИ-ДАНА,	2013	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
2	Методы социологических исследований товарного рынка	Тихонова Е.В.	Методология и методы социологического исследования: учебник для студентов вузов.	М.: изд.центр «Академия»,	2012	3 экз.
Б1.В. ДВ.4						
1	Учебно-исследовательская работа	Кукушкина В.В.	Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров): учебное пособие	М.: ИНФРА-М	2015	15 экз.
		Шкляр М.Ф.	Основы научных исследований. Учебное пособие для бакалавров	М.: Дашков и К	2014	40 экз.
2	Основы научных исследований	Щукин С.Г., Кочергин В.И., Головатюк В.А., Вальков В.А.	Основы научных исследований и патентоведения: учебно-методическое пособие.	Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет	2013	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю

		Кукушкина В.В.	Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров): учебное пособие	М.: ИНФРА-М	2015	15 экз.
Б1.В. ДВ.5						
1	Защита прав потребителей	Меликян О.М.	Поведение потребителей: учебник	М.: Дашков и К	2014	20 экз.
		Романович Ж.А., Калачев С.Л.	Сервисная деятельность.	М.: Дашков и К	2015	30 экз.
		Семенихин В.В.	Защита прав потребителей	М. Гросс-Медиа	2010	[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Гафарова Г.Ф.	Защита прав потребителей: учебное пособие	М.: Юстицинформ	2010	[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
2	Правовое регулирование коммерческой деятельности	Половцева Ф.П.	Коммерческая деятельность: учебник	М.: ИНФРА-М	2014	13 экз.
		Панкратов Ф.Г., Солдатова Н.Ф.	Коммерческая деятельность: учебник	М.: Дашков и Ко	2013	17 экз.
Б1.В. ДВ.6						
1	Основы системного подхода и системного анализа	Вдовин В. М., Суркова Л. Е., Валентинов В. А.	Теория систем и системный анализ: учебник	Издатель: Дашков и Ко	2014.	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
2	Физико-химические методы технологических процессов	Под ред. Бредихина С. А.	Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие. (учебники для вузов)	СПб.: Лань	2014	15 экз.
Б1.В. ДВ.7						
1	Экспертная оценка жизненного цикла	Елисеева Л.Г. и др.	Товароведение однородных групп продовольственных	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	25 экз.

	однородных групп товаров		товаров: учебник для бакалавров			
		Чалых Т.И., Умаленова Н.В.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для бакалавров	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	30 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
		Ляшко А.А	Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник для вузов	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2011	25 экз.
2	Алгоритм экспертной оценки	Елисеева Л.Г. и др.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	25 экз.
		Чалых Т.И., Умаленова Н.В.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для бакалавров	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	30 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
		Ляшко А.А	Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник для вузов	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2011	25 экз.
Б1.В. ДВ.8						
1	Применение ЭВМ в инженерных расчетах	Пятибратов А. П., Гудыно Л. П., Кириченко А. А	Вычислительные системы, сети и телекоммуникации: учебник	Финансы и статистика	2013	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ -

						ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Шкундин С. З. Берикашвили В. Ш.	Теория информационных процессов и систем: учебное пособие	Горная книга	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
2	Сенсорный анализ	Выговтов А.А.	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учебное пособие	СПб.: Гиорд	2010	30 экз.
		Лебухов В.И., Окара А.И., Павлюченкова Л.П.	Физико-химические методы исследования: учебник	СПб.: Лань	2012	27 экз.
		Фурс И.Н.	Технология производства продукции ОП: учебное пособие	Мн.: Новое знание,	2012	24 экз.
Б1.В. ДВ.9						
1	Материаловедение	Земсков Ю. П., Ткаченко Ю. С., Лихачева Л. Б., Квашнин Б. М.	Материаловедение: учебное пособие для вузов	Воронежский государственный университет инженерных технологий	2013	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
2	Контроль качества пищевых продуктов	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
		Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
3	Электротехника и электроника	Трубникова В.	Электротехника и электроника, Ч. 1. Электрические цепи	ОГУ	2014	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю

		Рекус Г. Г.	Основы электротехники и электроники в задачах с решениями: учебное пособие	Директ-Медиа	2014	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б1.В. ДВ.10						
1	Идентификация и сертификация сырья и продукции	Николаева М.А., Положишникова М.А.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие	М.: ИД «Форум», Инфра-М	2013	20 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
2	Безопасность продуктов питания	Позняковский В.М.	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник	М.: ИНФРА-М	2012	24 экз.
		Витол И.С.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебник	М.: ДеЛи принт	2013	10 экз.
		Николаева М.А., Положишникова М.А.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие	М.: Инфра-М	2013	20 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
Б1.В. ДВ.11						
1	Нормативная документация в товароведной и	Позняковский В.М.	Безопасность продовольственных	М.: ИНФРА-М	2012	24 экз.

	оценочной деятельности		товаров (с основами нутрициологии): учебник			
		Витол И.С.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебник	М.: ДеЛи принт	2013	10 экз.
		Николаева М.А., Положишникова М.А.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие	М.: ИД «Форум», Инфра-М	2013	20 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
2	Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров	Позняковский В.М.	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник	М.: ИНФРА-М	2012	24 экз.
		Витол И.С.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебник	М.: ДеЛи принт	2013	10 экз.
		Николаева М.А., Положишникова М.А.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие	М.: Инфра-М	2013	20 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
Б1.В. ДВ.12						
1	Деловой документооборот	Сенченко П. В., Ехлаков Ю. П., Кириенко В. Е.	Документационное обеспечение	Эль Контент	2011	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ -

			управленческих решений: учебное пособие для вузов			ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
2	Консалтинг	Шарков Ф. И.	Коммуникология: коммуникационный консалтинг: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К" Альтехсофт «Издательство Шаркова»	2013	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
		Блюмин А. М.	Информационный консалтинг. Теория и практика консультирования	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2012	[Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ - ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю
Б2. У	Учебная практика	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
		Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.
		Лифиц И.М.	Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата	М.: Юрайт	2014	30 экз.
Б2.У.1	Практика по получению первичных умений и навыков	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
		Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.
		Лифиц И.М.	Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата	М.: Юрайт	2014	30 экз.
Б2.П	Производственная практика	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
		Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.
		Лифиц И.М.	Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата	М.: Юрайт	2014	30 экз.
Б2.П1	Практика по получению профессиональных умений и опыта	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
		Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.

	профессиональной деятельности	Лифиц И.М.	Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата	М.: Юрайт	2014	30 экз.
Б2.П2	Научно-исследовательская работа	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
		Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.
		Лифиц И.М.	Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата	М.: Юрайт	2014	30 экз.
Б2.П3	Преддипломная практика	Агарков А.П.	Управление качеством: учебное пособие	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	22 экз.
		Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством: учебник для бакалавриата	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	20 экз.
		Лифиц И.М.	Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата	М.: Юрайт	2014	30 экз.
ФТД.1	Товароведение продовольственных товаров	Елисеева Л.Г. и др.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	25 экз.
		Ляшко А.А	Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник для вузов бакалавров	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2011	25 экз.
		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
ФТД.2	Товароведение непродовольственных товаров	Чалых Т.И., Умаленова Н.В.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для бакалавров	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2014	30 экз.

		Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	М.: Юрайт	2014	30 экз.
		Ляшко А.А	Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник для вузов	М.: Изд.-торговая корпорация "Дашков и К"	2011	25 экз.

Приложение 6. Матрица активных и интерактивных форм проведения занятий по направлению подготовки 27.03.02 «Управление качеством»

Код цикла, дисциплины, практики	Наименование цикла дисциплин, дисциплин, модулей, практик	Всего часов		Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, %	Реализуемые активные и интерактивные формы проведения занятий
		аудиторных	Из них в интерактивной форме		
Б1	Дисциплины (модули)	3755	818	21	
Б1.Б	Базовая часть	1743	432	24	
Б1.Б.1	История	58	12	20	Использование интерактивной модели обучения предусматривает моделирование жизненных ситуаций, совместное решение проблем. Студент активно участвует в процессе обучения. Методы: беседа, диалог, обучение в сотрудничестве
Б1.Б.2	Иностранный язык	153	62	40	Использование интерактивной модели обучения предусматривает моделирование жизненных ситуаций, совместное решение проблем. Студент активно участвует в процессе обучения. Методы: беседа, диалог, обучение в сотрудничестве
Б1.Б.3	Философия	51	12	23	Использование интерактивной модели обучения предусматривает моделирование жизненных ситуаций, совместное решение проблем. Студент активно участвует в процессе обучения.

					Методы: беседа, диалог, обучение в сотрудничестве
Б1.Б.4	Экономика	83	18	21	Дискуссия, лекция-визуализация, лекция с разбором конкретных ситуаций, ситуационная задача, проблемная лекция
Б1.Б.5	Математика	256	52	20	Лекция-дискуссия, работа в малых группах, ситуационные задачи.
Б1.Б.6	Информатика	51	12	23	Лекция с разбором конкретных ситуаций, работа в малых группах
Б1.Б.7	Экология	51	12	23	Проблемная лекция, лабораторная работа.
Б1.Б.8	Физика	68	16	23	Лекция-дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лабораторные работы.
Б1.Б.9	Метрология и сертификация	109	22	20	Дискуссия, кейс-задачи
Б1.Б.10	Технология и организация производства продукции и услуг	90	20	22	Дискуссия, творческое задание
Б1.Б.11	Статистические методы в управлении качеством	51	12	23	Кейс-задачи, дискуссия
Б1.Б.12	Информационные технологии в управлении качеством и защита информации	98	22	22	Лекция-дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, работа в малых группах, ситуационные задачи.
Б1.Б.13	Информационное обеспечение базы данных	88	20	22	Лекция-дискуссия, работа в малых группах, ситуационные задачи.
Б1.Б.14	Управление процессами	102	22	21	Кейс-задачи, дискуссия
Б1.Б.15	Средства и методы управления качеством	90	18	20	Кейс-задачи, дискуссия
Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности	68	18	26	Проблемная лекция, деловая игра.

Б1.Б.17	Менеджмент	68	16	23	Дискуссия, лекция-визуализация, лекция с разбором конкретных ситуаций, ситуационная задача, проблемная лекция
Б1.Б.18	Маркетинг	85	18	21	Дискуссия, лекция-визуализация, лекция с разбором конкретных ситуаций, ситуационная задача, проблемная лекция
Б1.Б.19	Всеобщее управление качеством	51	12	23	Кейс-задачи, дискуссия
Б1.Б.20	Физическая культура	72	36	50	Использование интерактивной модели обучения предусматривает моделирование жизненных ситуаций, использование физической культуры в обеспечении здоровья, работоспособности общекультурной и психологической подготовки студентов
Б1.В	Вариативная часть	2012	428	21	
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	944	224	23	
Б1.В.ОД.1	Социология	51	12	23	Использование интерактивной модели обучения предусматривает моделирование жизненных ситуаций, совместное решение проблем. Студент активно участвует в процессе обучения. Методы: беседа, диалог, обучение в сотрудничестве
Б1.В.ОД.2	Психология и педагогика	58	24	41	Лекция-визуализация, лекция с разбором конкретных ситуаций, семинар тренинг, семинар-конференция
Б1.В.ОД.3	Русский язык и культура речи	51	12	23	Использование интерактивной модели обучения предусматривает моделирование

					жизненных ситуаций, совместное решение проблем. Студент активно участвует в процессе обучения. Методы: беседа, диалог, обучение в сотрудничестве
Б1.В.ОД.4	Культурология	70	14	20	Лекция-визуализация, проблемная лекция, семинар-конференция
Б1.В.ОД.5	Химия	68	14	20	Проблемная лекция, лабораторная работа.
Б1.В.ОД.6	Математическая статистика	34	8	23	Лекции с разбором конкретных ситуаций, работа в малых группах, ситуационные задачи.
Б1.В.ОД.7	Инженерная графика	68	16	23	Лекция-дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, работа в малых группах, ситуационные задачи.
Б1.В.ОД.8	Методы анализа пищевых продуктов	51	12	23	Проблемная лекция, лабораторная работа.
Б1.В.ОД.9	Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем	51	12	23	Лекция-дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, работа в малых группах, ситуационные задачи.
Б1.В.ОД.10	Структурно-механические характеристики пищевых продуктов	68	16	23	Проблемная лекция, лабораторная работа.
Б1.В.ОД.11	Управление качеством	102	22	21	Кейс-задачи, дискуссия, творческое задание
Б1.В.ОД.12	Методы и средства измерений, испытаний и контроля	68	16	23	Проблемная лекция, работа в малых группах

Б1.В.ОД.13	Научные основы производства продуктов питания	68	16	23	Активные формы: лекции, семинары, семинар-конференция, семинар-диспут, решение ситуационных задач. Интерактивные формы: тренинговые занятия, моделирование профессиональной деятельности
Б1.В.ОД.14	ИПИ-технологии (информационная поддержка изделия)	85	18	21	Лекция-дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, работа в малых группах, ситуационные задачи.
Б1.В.ОД.15	Механика	51	12	23	Лекция-дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, работа в малых группах, ситуационные задачи.
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	1068	220	20	
	Элективные курсы по физической культуре	328			Использование интерактивной модели обучения предусматривает моделирование жизненных ситуаций, использование физической культуры в обеспечении здоровья, работоспособности общекультурной и психологической подготовки студентов
Б1.В.ДВ.1					
1	Политология	51	18	35	Проблемная лекция, лекция с разбором конкретных ситуаций, семинар-конференция
2	История экономических учений	51	18	35	Дискуссия, лекция-визуализация, лекция с разбором конкретных ситуаций, ситуационная задача, проблемная лекция
Б1.В.ДВ.2					
1	Патентование	34	10	29	Лекция с разбором конкретных ситуаций, семинар тренинг, семинар-конференция

2	Мировая экономика	34	10	29	Дискуссия, лекция-визуализация, лекция с разбором конкретных ситуаций, ситуационная задача, проблемная лекция
Б1.В.ДВ.3					
1	Правоведение	72	22	30	Ситуационная задача, семинар, лекции с разбором конкретных ситуаций
2	Методы социологических исследований товарного рынка	72	22	30	Семинар, лекции с разбором конкретных ситуаций
Б1.В.ДВ.4					
1	Учебно-исследовательская работа	51	20	39	Презентация авторских материалов, групповая работа
2	Основы научных исследований	51	20	39	Презентация авторских материалов, групповая работа
Б1.В.ДВ.5					
1	Защита прав потребителей	68	18	26	Дискуссия, лекция-визуализация, лекция с разбором конкретных ситуаций, ситуационная задача, проблемная лекция
2	Правовое регулирование коммерческой деятельности	68	18	26	Ситуационная задача, семинар, лекции с разбором конкретных ситуаций
Б1.В.ДВ.6					
1	Основы системного подхода и системного анализа	68	16	23	Лекции с разбором конкретных ситуаций, работа в малых группах, ситуационные задачи.
2	Физико-химические методы технологических процессов	68	16	23	Проблемная лекция, лабораторная работа.
Б1.В.ДВ.7					

1	Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров	85	22	25	Проблемная лекция, лабораторная работа.
2	Алгоритм экспертной оценки	85	22	25	Проблемная лекция, лабораторная работа.
Б1.В.ДВ.8					
1	Применение ЭВМ в инженерных расчетах	56	18	32	Лекция-дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, работа в малых группах, ситуационные задачи.
2	Сенсорный анализ	56	18	32	Проблемная лекция, проведение лабораторных работ – дегустация.
Б1.В.ДВ.9					
1	Материаловедение	68	18	26	Проблемная лекция, практическая работа.
2	Контроль качества пищевых продуктов	68	18	26	Дискуссия, кейс-задачи
3	Электротехника и электроника	68	18	26	Лекции с разбором конкретных ситуаций, работа в малых группах, ситуационные задачи.
Б1.В.ДВ.10					
1	Идентификация и сертификация сырья и продукции	68	22	32	Творческое задание, дискуссия
2	Безопасность продуктов питания	68	22	32	Творческое задание, дискуссия
Б1.В.ДВ.11					
1	Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности	51	18	35	Кейс-задание, дискуссия, лекция-визуализация, групповая работа
2	Нормативные документы, регламентирующие	51	18	35	Кейс-задание, дискуссия, лекция-визуализация, групповая работа

	качество и безопасность товаров				
Б1.В.ДВ.12					
1	Деловой документооборот	68	18	26	Кейс-задание, дискуссия, лекция-визуализация, групповая работа
2	Консалтинг	68	18	26	Кейс-задание, дискуссия, лекция-визуализация, групповая работа

Приложение 7. Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 27.03.02. Управление качеством

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.			
2.	Информатика Информационное обеспечение базы данных Информационные технологии в управлении качеством и защита информации ИПИ-технологии (информационная поддержка изделия) Применение ЭВМ в инженерных расчетах	Аудитория № 2	Компьютерный класс на 12 рабочих мест для обучающихся, плоттер, оборудованный мультимедийным оборудованием (ноутбук, проектор, экран, акустическая система), стенд для изучения компьютерных сетей с монтажными инструментами
3.	Информатика Информационное обеспечение базы данных Информационные технологии в управлении качеством и защита информации Инженерная графика Основы проектирования, технологии и эксплуатации технических систем Применение ЭВМ в инженерных расчетах	Аудитория № 3	Компьютерный класс на 12 рабочих мест для обучающихся, плоттер, оборудованный мультимедийным оборудованием (ноутбук, проектор, экран, акустическая система), стенд для изучения компьютерных сетей с монтажными инструментами
4.	Экология	Аудитория № 5	Доска аудиторная 3-х элементная, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, экран, акустическая система)

5.	<p>Метрология и сертификация Консалтинг Методы и средства измерений, испытаний и контроля Идентификация и сертификация сырья и продукции</p>	<p>Аудитория № 6 Кабинет-лаборатория метрологии, стандартизации и сертификации</p>	<p>Доска аудиторная 3х элементная, проектор Panasonic, экран переносной</p>
6.	<p>Контроль качества пищевых продуктов Идентификация и сертификация сырья и продукции Безопасность продуктов питания Управление процессами</p>	<p>Аудитория №7 Кабинет-лаборатория упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров</p>	<p>Доска аудиторная 3х элементная маг./мел – 1 шт. Потолочное крепление для проектора Технологическая схема Приготовления карамели. Технологическая схема Приготовления шоколада. Аппаратурно-технологическая схема Сироповарочной станции ШСА-1. Механизированные поточные линии производства сахарного и затяжного печенья.</p>
7.	<p>Метрология и сертификация Контроль качества продукции Средства и методы управления качеством Статистические методы в управлении качеством Методы и средства измерений, испытаний и контроля Идентификация и сертификация сырья и продукции</p>	<p>Лаборатория №9а измерительных исследований потребительских товаров, сырья, продуктов питания</p>	<p>Доска аудиторная – 1 шт. Аппарат Къельдаля на шлифах;анализатор качества молока «Лактан 1-4М»; баня водяная шестиместная L-160; весы АН 620-СЕ; измеритель деформации клейковины ИДК-3М, ИДК-1С; лабораторная тестомесительная машина Y1 ЕТВ, люминоскоп «Филин», магнитная мешалка ARE, мельница зерновая лабораторная ЛЗМ-1, Нитратометр ЭКОТЕСТ-2000ИМ; Овоскоп ПКЯ-10; прибор «Кварц 21М»; «Кварц 21М-33», пробник «Кварц 24», прибор для перегонки спирта со штативом; прибор Сокслета; Рефрактометр ИРФ-454БМ, сахариметр</p>

			универсальный СУ-4, спектрофотометр Unicо 2100, стационарный рН-метр HI 2211-02, сушильный шкаф ШС-08-01-СПУ (+200 ⁰ С), термостат-редуктазник для жирометров «ЛТР-24», термостат суховоздушный электрический ТС-1/80 СПУ; эксикатор; спиртовки; шкаф с мойкой; песочные часы «1,3,5»; шкаф лабораторный; тигельные щипцы; нож универсальный; ножницы Erich Krause 210 мм.; капельница с индикатором; колба мерная ПМ 2а-50-2 с пробкой; цилиндр мерный ст.осн. 1-100-2; воронка стеклянная; пипетки; груша резиновая, пробирки; термомет; огнетушитель
8.	Безопасность продуктов питания Методы и средства измерений, испытаний и контроля Идентификация и сертификация сырья и продукции Контроль качества продукции Управление процессами Управление качеством Средства и методы управления качеством Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров	Лаборатория №9б микробиологии и безопасности товаров, продовольственного сырья и продуктов питания	Доска аудиторная – 1 шт. стол для преподавателя, стул для преподавателя, весы с равновесами, микроскоп «Микромед-1», холодильник «Саратов – 1614»; эксикатор, шкаф с мойкой, ванна моечная 2х секц. MB2/530с, стол металлический.
9.	Метрология и сертификация Методы и средства измерений, испытаний и контроля Управление качеством Средства и методы управления качеством	Лаборатория №9в средств и методов управления качеством, метрологии, стандартизации и сертификации	Доска аудиторная – 1 шт, стол для преподавателя, стул для преподавателя, песочные часы «1,2,3», стол металлический, стол лабораторный, шкаф лабораторный.
10.	Алгоритм экспертной оценки	Аудитория №10	Доска аудиторная 3х элементная

	Контроль качества продукции Консалтинг Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров	Кабинет-лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Витрина стеклянная с дверками «Истра И-15 ВД» с электроподсветкой; пенал с дверками «Истра И-54ВД»; шкаф корпусный; образцы потребительской тары продовольственных товаров; муляжи фруктов; муляжи овощей; муляжи ягод.
11.	Коммерческая информация и ее защита Основы предпринимательской деятельности Организация и планирование деятельности предприятий сервиса Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса Организация бизнес-планирования в сервисе Организация бизнес-коммуникаций в сервисе Инновационная деятельность в сфере сервиса Организация хозяйственных связей в сервисе Государственное регулирование и контроль в сфере сервиса	Аудитория №12 Кабинет предпринимательской деятельности и бизнес- планирования	Мультимедийное оборудование (экран подвесной, проектор, акустическая система, радиокomплекс)
12.	Химия Сенсорный анализ Физико – химические методы технологических процессов	Аудитория № 15	Доска аудиторная 3-х элементная, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, экран, акустическая система)
13.	Электротехника и электроника	Аудитория №16	Аудитория для изучения технических дисциплин с мультимедийным оборудованием (ноутбук, проектор, экран, акустическая система), виртуальная лаборатория по физике в компьютерном классе. (CD приложения к учебникам)
14.	Экономико-правовые основы осуществления экспертизы и сертификации в сфере услуг Управление персоналом	Аудитория №18 Кабинет экономики, менеджмента и маркетинга	Доска аудиторная 2-х элементная ПК в сборе

	Развитие сбытовой деятельности в сервисе Менеджмент Маркетинг Управление персоналом предприятия в сфере сервиса		
15.	Инфраструктура рынка услуг и сервиса Сервисология Сервисная деятельность Проектирование гостиничной деятельности Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном и ресторанном сервисе Организация шоу-программ, корпоративных и семейных праздников	Аудитория №21 Кабинет проектирования гостиничной деятельности и инфраструктуры рынка услуг	Доска аудиторная 3-элементная
16.	Иностранный язык	Аудитория №22	Лингафонный кабинет на 14 посадочных мест
17.	Безопасность жизнедеятельности Основы безопасности жизнедеятельности	Аудитория № 24	Доска аудиторная 3-х элементная, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, экран, акустическая система)
18.	Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий сервиса Налоги и налогообложение Деньги, кредит, банки Финансы и кредит	Аудитория № 26 Кабинет финансов и анализа финансово-хозяйственной деятельности	Доска аудиторная 3-х элементная
19.	Математика Математическая статистика	Аудитория №27	Аудитория с мультимедийным оборудованием (ноутбук, проектор, экран, акустическая система)
20.	Метрология и сертификация Статистические методы в управлении качеством Управление процессами Управление качеством	Аудитория №28 Кабинет управления качеством	Доска аудиторная 3-х элементная, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, экран, акустическая система)

	<p>Средства и методы управления качеством</p> <p>Всеобщее управление качеством</p> <p>Методы и средства измерений, испытаний и контроля</p> <p>Контроль качества пищевых продуктов</p> <p>Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров</p> <p>Алгоритм экспертной оценки</p> <p>Идентификация и сертификация сырья и продукции</p> <p>Безопасность продуктов питания</p> <p>Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров</p> <p>Консалтинг</p>		
21.	Иностранный язык	Аудитория №29	Аудитория с мультимедийным оборудованием (ноутбук, проектор, экран, акустическая система)
22.	<p>Политология</p> <p>История экономических учений</p> <p>Правоведение</p> <p>Методы социологических исследований</p> <p>товарного рынка</p> <p>Защита прав потребителей</p> <p>Правовое регулирование коммерческой деятельности</p>	Аудитория №32	Аудитория с мультимедийным оборудованием (ноутбук, проектор, экран, акустическая система)
23.	<p>История</p> <p>Философия</p> <p>Психология и педагогика</p>	Аудитория №33	Аудитория с мультимедийным оборудованием (ноутбук, проектор, экран, акустическая система)

	Русский язык и культура речи Культурология Учебно-исследовательская работа Основы научных исследований		
24.	Безопасность продуктов питания Алгоритм экспертной оценки Контроль качества продукции Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров	Аудитория №36 Кабинет-лаборатория идентификации и выявления фальсификации товаров	Доска аудиторная 3х элементная
25.	Алгоритм экспертной оценки Контроль качества продукции Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров Алгоритм экспертной оценки Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров Консалтинг	Аудитория №37 Кабинет экспертизы товаров и услуг	Доска аудиторная 3х элементная
26.	Технология и организация производства продукции и услуг	Аудитория №38	Доска аудиторная 3-х элементная Мультимедийное оборудование: Мультимедийный проектор Panasonic, Экран подвесной.
27.	Физическая культура Физическая культура элективный курс	Игровой зал, спортивная площадка открытая	Гимнастическая стенка-14 шт. Баскетбольные щиты - 2 шт. Гимнастические скамейки- 4шт.
		Тренажерный зал	Турники – 2 шт. Скамья для пресса -1шт. Скамья для жима штанги лежа – 1шт.

			Гребной тренажер -1 шт. Гиперэкстензия – 1 шт. Тренажер универсальный – 1шт. Гантельный ряд – 20 шт.
--	--	--	---

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством (профиль: «Управление качеством в производственно-технологических системах») рассмотрена на заседании совета филиала ИПТД - филиала ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» «10» февраля 2016 г. (протокол №1).