

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.2 Управление качеством

Семестр: 4

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Управление качеством» относится к профессиональному циклу базовой дисциплин по выбору направления 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленность «Технология и организация ресторанного дела», и является одной из ведущих дисциплин в подготовке к профессиональной деятельности.

Дисциплина «Управление качеством» базируется на теоретических знаниях, приобретаемых студентами в ходе изучения таких дисциплин как: «Математика», «Физика», «Химия», «Товароведение продовольственных товаров», «Стандартизация в общественном питании», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Цель и задачи освоения дисциплины

«Управление качеством» - овладение студентами системой основополагающих знаний и умений, необходимых для анализа маркетинговой деятельности субъектов рынка и оценки конкурентоспособности товаров и торговых услуг.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

в области управление ассортиментом товаров:

- выявлять потребность в товарах;
- осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции;

организации и проведении экспертизы и оценке качества товаров:

- идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности;
- организовывать и проводить оценку качества.

Содержание дисциплины:

Качество как экономическая категория и объект управления
Сущность управления качеством продукции
Функции управления качеством продукции
Системный подход в управлении качеством
Экономические проблемы качества
Сертификация систем качества

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (*Знания (З)*): ассортимента продаваемой продукции производства, товароведных характеристик товаров однородных групп продовольственных; структуру производства предприятий питания

его оперативное планирование и организацию; *Умения (У)*: работать со стандартами, осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в товародвижении и логистических процессах на предприятии питания.)

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации; эссе; проведение «круглого стола»; поисковая работа в интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации. В преподавании дисциплины «Управление качеством» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении оценки качества продуктов питания).

Эссе

Данный метод позволяет оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы и ориентирует его самостоятельно проводить исследования, обобщать и делать выводы. Например: данный метод может быть использован при изучении темы: «Сущность управления качеством продукции».

Проведение «круглого стола»

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Важной задачей при организации «круглого стола» является обсуждение в ходе дискуссий проблемных ситуаций по данной теме. Например: в рамках изучения темы «Функции управления качеством продукции» необходимо показать каждой функции с целью выявления качества товара.

Поисковая работа в интернете

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме,

готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

Составитель: О.В. Шевелева, кафедра коммерческого товароведения