



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший(бакалаврський) рівень</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>7</u>
Рік навчання (курс):	<u>4</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>3</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Наталія Терещук, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/parubok-nataliia.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	n.parubok91@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=310

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	▸ формування у студентів цілісної системи знань із стандартизації, сертифікації та метрології в процесі діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу; набуття навичок з використання досягнень сучасної стандартизації та сертифікації в управлінні якістю продукції та послуг.
Завдання курсу	▸ вивчення фундаментальних положень стандартизації, сертифікації і метрології та ознайомлення з вимогами чинних систем державних і міжнародних стандартів, основних нормативно-технічних документів підприємств готельно-ресторанного господарства, створення методичних основ для подальшого розвитку й поглиблення знань у рамках спеціальних дисциплін.
Загальні компетентності	▸ навички здійснення безпечної діяльності; ▸ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціалізовані компетентності	▸ здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; ▸ здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; ▸ здатність забезпечувати сервісно-виробничий процес з надання послуг гостинності при організації сільського зеленого туризму.
Програмні результати навчання	▸ організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; ▸ здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства; ▸ організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; ▸ розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання				
Тема 1. Основні поняття та принципи стандартизації	2/4	Знати основні напрямки та перспективи розвитку української системи технічного регулювання якості та безпеки продукції(послуг, процесів, систем). Охарактеризувати стандартизацію як важливу складову системи технічного регулювання.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	6
Тема 2. Організаційно-методичні основи стандартизації	2/2	Знати державну систему стандартизації. Вивчити нормативні документи. Зазначити результат діяльності в галузі стандартизації. Знати основну термінологію стандартизації. Охарактеризувати методичні принципи стандартизації. Знати методи та форми стандартизації.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Підготовка і захист реферативного матеріалу	6
Тема 3. Методологічні засади та правила формування програми національної стандартизації	2/2	Знати методологічні засади та правила формування програми національної стандартизації. Порядок розробки, затвердження та впровадження стандартів. Загальні вимоги до змісту розділів технічних умов, їх реєстрація. Охарактеризувати державний нагляд за додержанням стандартів. Описати сучасну стратегію діяльності у сфері стандартизації.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Підготовка і захист реферативного матеріалу	6
Поточний модульний контроль				5

Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні та правові принципи сертифікації

<p>Тема 4. Види сертифікації. Схеми, засоби та методи здійснення сертифікації</p>	<p align="center">2/4</p>	<p>Знати нормативно-законодавчу основу сертифікації та підтвердження відповідності в Україні. Характеризувати види сертифікації, засоби та методи сертифікації. Знати технічні бар'єри в торгівлі.</p>	<p>Активна участь у розгляді лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення лекційного матеріалу</p> <p>Міні-лекція</p> <p>Презентація за темою заняття</p> <p>Підготовка і захист реферативного матеріалу</p>	<p align="center">6</p>
<p>Тема 5. Порядок проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг) в Україні</p>	<p align="center">2/2</p>	<p>Знати види сертифікації в Україні. Розуміти значення обов'язкової сертифікації продукції в системі УкрСЕПРО та добровільної сертифікації продукції в системі УкрСЕПРО.</p>	<p>Активна участь у розгляді лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення лекційного матеріалу</p> <p>Міні-лекція</p> <p>Презентація за темою заняття</p> <p>Підготовка і захист реферативного матеріалу</p>	<p align="center">6</p>
<p>Тема 6. Формування системи стандартизації та сертифікації в агросадибах</p>	<p align="center">2/2</p>	<p>Знати класифікацію послуг. Розумітися на якості послуг. Давати характеристику сертифікації в сфері послуг. Знати нюанси сертифікації готельних та ресторанних послуг. Сертифікація систем управління якістю виробництва продукції в системі УкрСЕПРО.</p>	<p>Активна участь у розгляді лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення лекційного матеріалу</p> <p>Міні-лекція</p> <p>Презентація за темою заняття</p>	<p align="center">6</p>

			Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 3. Основи метрології				
Тема 7. Основні поняття метрології та основи технічних вимірювань	2/2	Знати основні завдання та етапи розвитку метрології. Фізичні величини та їх вимірювання. Основний постулат метрології. Характеризувати одиниці вимірювань. Знати засоби вимірювань та їх метрологічні характеристики. Методи і способи вимірювань. Розуміти характеристику факторів, що впливають на результат вимірювання.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	6
Тема 8. Метрологічне забезпечення єдності вимірювань	2/2	Знати технічну базу метрологічного забезпечення єдності вимірювань. Державна метрологічна служба України та Державний нагляд. Розумітися на повноваженнях відомчого контролю за стандартами і способами вимірювань.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	6
Тема 9. Метрологічне забезпечення якості продукції.	2/2	Знати основні показники якості. Розумітися на вимірюванні якості. Експертна оцінка якості продукції, послуг в готельно-ресторанному бізнесі.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція	6

			Презентація за темою заняття	
			Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Поточний модульний контроль				6
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс	18/22			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Рекомендовані джерела:

Базова література:

1. Бичківський Р.В. Столярчук П.Г. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: навч. посібник. Л.: Львів, політехніка, 2017.
2. Боженко Л.І. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація. Л.: Афіша, 2018. 324 с.
3. Кириченко Л.С. Мережко Л.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: навчальний посібник. К. : КНТЕУ, 2019. 247 с.
4. Осієвська В.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: навчальний посібник. К.: КНТЕУ, 2018. 259 с.
5. Самойленко А.А. Технологія та контроль за якістю надання послуг: навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2018. 244 с.
6. Тарасова В.В. Метрологія, стандартизація і сертифікація: навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2017. 264 с.
7. Тарасенко Є.В. Костюк В.С. Стандартизація, сертифікація і метрологія : практикум. К.: КНТЕУ, 2018. 236 с.
8. Цюцюра С.В., Цюцюра В.Д. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація: навчальний посібник. К.: Знання, 2017. 242 с.

Допоміжна література:

1. Володарський Є.Т. Кухарчук В.В., Поджаренко В.О. Метрологічне забезпечення вимірювань і контролю: навч. посіб. В.: ВДТУ, 2018. 197 с.
2. Тарасенко Є.В., Костюк В.Є. Кейс-стаді «Метрологія – регулятор єдності вимірювань у закладах ресторанного господарства»: навчальний посібник. К.: КНТЕУ, 2016. 128 с.
3. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікація: навчальний посібник К.: Вид-во укр. ін-ту менеджменту і бізнесу, 2019. 237 с.

Інформаційні ресурси:

1. Consumers Affair – сайт ресурсів Європейської комісії. URL: http://ec.europa.eu/consumers/strategy/index_en.htm
2. The European Consumer Voice in Standardization. URL: <http://www.anec.org/>
3. The European Consumer's Organization. URL: <http://www.beuc.org/>
4. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>.
5. Українська інформаційна система. URL: [http:// www.utis.com.ua](http://www.utis.com.ua).