

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ



Стандартизація і сертифікація
робоча програма навчальної дисципліни

Галузь знань	24 "Сфера обслуговування"
Спеціальність	242 "Туризм"
Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Освітня програма	Міжнародний готельно-ресторанний бізнес

Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська

Завідувач кафедри технологій
і безпеки життєдіяльності

Юрій БУЦ

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри *технологій і безпеки життєдіяльності*
Протокол № 1 від 31.08.2021 р.

Розробник:

Безсонний Віталій Леонідович, к.т.н., доцент кафедри технологій і безпеки
життєдіяльності

Лист оновлення та перезатвердження робочої програми навчальної дисципліни

Навчальний рік	Дата засідання кафедри – розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри

Анотація навчальної дисципліни

Програма дисципліни «Стандартизація і сертифікація» складена відповідно до навчального плану з підготовки бакалаврів спеціальності 242 "Туризм" освітньої програми "Міжнародний готельно-ресторанний бізнес".

Мета вивчення дисципліни «Стандартизація і сертифікація» - формування сучасних знань з державного та міжнародного регулювання якості надання послуг.

Завданням дисципліни є опанування теоретичними знаннями та набуття практичних навичок з питань стандартизації й сертифікації соціально-культурних послуг підприємств, нормативної документації за ліцензування, стандартизації й сертифікації соціально-культурних послуг в Україні та вміння застосовувати їх на практиці.

Після засвоєння програми курсу студенти повинні знати:

- поняття стандартизації, сертифікації та ліцензування;
- напрями державного регулювання;
- порядок оформлення ліцензій;
- законодавчі документи з питань ліцензування та сертифікації;
- правила сертифікації послуг та продукції;
- основи безпеки обслуговування;
- загальні вимоги до підприємств;
- види санкцій за недотримання стандартів.

уміти:

- оформляти документи на отримання ліцензій;
- оформляти документи на отримання сертифікатів;
- оцінювати відповідність якості обслуговування державним стандартам;
- дотримуватись правил безпеки.

Характеристика навчальної дисципліни

Курс	3
Семестр	6
Кількість кредитів ECTS	3
Форма підсумкового контролю	Екзамен

Структурно-логічна схема вивчення дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Технологія та організація ресторанної справи	Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки
Санітарія та гігієна в галузі	

Компетентності та результати навчання за дисципліною

Компетентності	Результати навчання
Розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності.	приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності; розуміти основні положення законодавства у сфері надання туристично-рекреаційних послуг, національних і міжнародних стандартів з готельно-ресторанного обслуговування;
Створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечну послуги у галузі гостинності для потреб національного ринку та закордонних споживачів.	організувати дотримання вимог стандартів сфери обслуговування, виробничої санітарії та гігієни на робочому місці,

	<p>правил протипожежної безпеки, експлуатації технологічного обладнання та інвентарю, проводити інструктаж працівників на робочому місці, забезпечувати основні операції із розміщування та харчування населення, будувати цикли технологій готельного та ресторанного обслуговування на різних видах профільних підприємств, розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію; виявляти і пояснювати принципи і методи організації та технології обслуговування населення з дотриманням стандартів якості і норм безпеки.</p>
--	--

Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання

Тема 1. Основні поняття та принципи стандартизації.

Завдання дисципліни, її структура. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Основні напрямки та перспективи розвитку української системи технічного регулювання якості та безпеки продукції (послуг, процесів, систем). Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання

Тема 2. Історія розвитку і становлення міжнародної та вітчизняної стандартизації

Основні історичні періоди розвитку світової стандартизації. Створення національних та міжнародних організацій зі стандартизації. Концептуальні принципи державної політики у сфері стандартизації. Основні історичні періоди розвитку вітчизняної стандартизації. Національна система стандартизації України

Тема 3. Організаційно-методичні основи стандартизації

Державна система стандартизації. Нормативні документи – результат діяльності в галузі стандартизації. Основна термінологія стандартизації. Методичні принципи стандартизації. Методи стандартизації.

Тема 4. Національна система стандартизації України

Основні положення національної системи стандартизації України. Національний орган зі стандартизації. Категорії та види стандартів. Міжнародне співробітництво в галузі технічного регулювання.

Тема 5. Методологічні засади та правила формування програми національної стандартизації

Методологічні засади та правила формування програми національної стандартизації. Порядок розробки, затвердження та впровадження стандартів. Загальні вимоги до змісту розділів технічних умов, їх реєстрація. Державний нагляд за додержанням стандартів.

Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні та правові принципи сертифікації

Тема 6. Сутність сертифікації. Динаміка її історичного розвитку. Стандартизація термінів у галузі сертифікації

Сертифікація – складова частина діяльності технічного регулювання. Історичний розвиток сертифікації. Нормативно-законодавча основа сертифікації та підтвердження відповідності в Україні. Види сертифікації. Засоби та методи сертифікації

Тема 7. Порядок проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг) в Україні

Види сертифікації в Україні. Обов'язкова сертифікація продукції в системі УкрСЕПРО. Добровільна сертифікація продукції в системі УкрСЕПРО.

Тема 8. Сертифікація послуг

Класифікація послуг. Якість послуг. Стандартизація та сертифікація в сфері послуг. Сертифікація готельних послуг. Сертифікація послуг ресторанного господарства.

Тема 9. Сертифікація систем управління якістю

Сертифікація систем управління якістю виробництва продукції в системі УкрСЕПРО. Сертифікація систем управління якістю готельних та ресторанних послуг.

Тема 10. Етапи розвитку та основні поняття метрології. Основи технічних вимірювань

Основні завдання наукової метрології. Основні етапи розвитку метрології. Фізичні величини та їх вимірювання. Одиниці вимірювань. Засоби вимірювань та їх метрологічна характеристика. Методи і способи вимірювань

Тема 11. Основи теорії вимірювань

Основні поняття, терміни і визначення метрології. Характеристика факторів, що впливають на результат вимірювання. Обробка результатів вимірювань.

Тема 12. Метрологічне забезпечення якості продукції. Розвиток кваліметрії як науки

Розвиток кваліметрії як науки. Показники якості. Вимірювання якості. Експертна оцінка якості продукції, послуг

Перелік тем практичних занять, перелік питань та завдань до самостійної роботи студентів надано в таблиці «Рейтинг-план дисципліни».

Методи навчання та викладання

Розподіл методів навчання і викладання за темами тренінг-курсу

Тема	Практичне застосування навчальних технологій
Тема 1. Основні поняття та принципи стандартизації	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 2. Історія розвитку і становлення міжнародної та вітчизняної стандартизації	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 3. Організаційно-методичні основи стандартизації	Робота в малих групах з питання: "Організаційно-методичні основи стандартизації". Презентації, ілюстрації
Тема 4. Національна система стандартизації України	Робота в малих групах з питання: "Національна система стандартизації України". Презентації, ілюстрації

Тема 5. Методологічні засади та правила формування програми національної стандартизації	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 6. Сутність сертифікації. Динаміка її історичного розвитку. Стандартизація термінів у галузі сертифікації	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 7. Порядок проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг) в Україні	Дискусії і презентації
Тема 8. Сертифікація послуг	Робота в малих групах з питання: " Сертифікація послуг". Презентації, ілюстрації
Тема 9. Сертифікація систем управління якістю	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 10. Етапи розвитку та основні поняття метрології. Основи технічних вимірювань	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 11. Основи теорії вимірювань	Робота в малих групах з питання: " Основи теорії вимірювань ". Презентації
Тема 12. Метрологічне забезпечення якості продукції. Розвиток кваліметрії як науки	Дискусії, презентації, ілюстрації

Порядок оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні та практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Контрольні заходи включають: оцінювання знань студента під час практичних занять; оцінювання знань студента під час лекційних занять; проведення підсумкового контролю за дисципліною.

Метою оцінювання знань студента під час лекційних занять є поточна перевірка рівня оволодіння студентом теоретичним матеріалом, а також виявлення на підставі результатів перевірки проблемних для засвоєння тем. Контроль знань здійснюють у формі тестування.

Тестові питання формуються за темами, розглянутими під час лекційних занять, а також матеріалами, які студент повинен опрацювати самостійно. Протягом семестру проводять одну контрольну роботу за лекційним матеріалом. **Максимальний бал за роботу – 12.**

Загальна максимальна кількість балів за написання контрольних робіт за лекційним матеріалом – 12.

Оцінювання знань студента під час практичних занять має на меті перевірку рівня оволодіння певними навичками і вміннями, які передбачено засвоїти в межах певної теми.

Контроль знань здійснюють у формі тестування. Тестові питання формуються за темами, розглянутими під час практичних занять, а також матеріалами, які студент повинен опрацювати самостійно. Протягом семестру проводять одну контрольну роботу за практичним матеріалом. **Максимальний бал за роботу – 12.**

Загальна максимальна кількість балів за написання контрольних робіт за практичним матеріалом – 12.

Крім поточного контролю знань студентів, передбачено також оцінювання їх роботи під час лекційних і практичних занять та виконання домашніх завдань.

Активна участь студента в обговоренні питань, що розглядаються під час лекційних занять, дає змогу йому одержати максимально 1 балі за кожне заняття, під час практичних занять – 1 балів за кожне заняття. **Таким чином, протягом семестру студент може одержати за роботу: на лекційних заняттях в ході експрес-опитування максимально – 6 балів; на практичних заняттях в ході індивідуального опитування максимально – 6 балів.**

Виконання домашнього завдання дає можливість студенту одержати максимально 4 бали за роботу. Під час виконання домашнього завдання студент повинен враховувати фактор своєчасності, тобто роботу необхідно не тільки якісно та в повному обсязі виконати, а й здати її на перевірку в установлений викладачем термін. Якщо студент затримує здачу домашнього завдання без поважних причин (наприклад, хвороба), оцінку буде знижено. **Протягом семестру студент може одержати за виконання домашніх завдань максимально 24 балів.**

Підсумковий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену, завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо. Екзаменаційний білет охоплює програму дисципліни і передбачає визначення рівня знань та ступеня опанування студентами компетентностей.

Кожен екзаменаційний білет складається із 5 практичних ситуацій (два стереотипних, два діагностичних та одне евристичне завдання), які передбачають вирішення типових професійних завдань фахівця на робочому місці та дозволяють діагностувати рівень теоретичної підготовки студента і рівень його компетентності з навчальної дисципліни.

Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної "Відомості обліку успішності".

Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімумально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35 та мінімумально можлива кількість балів, набраних на екзамені, – 25.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Сумарний результат у балах за семестр складає: "60 і більше балів – зараховано", "59 і менше балів – не зараховано" та заноситься у залікову "Відомість обліку успішності" навчальної дисципліни.

Виставлення підсумкової оцінки здійснюється за шкалою, наведено в таблиці "Шкала оцінювання: національна та ЄКТС".

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	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	не зараховано

Форми оцінювання та розподіл балів наведено у таблиці "Рейтинг-план дисципліни".

Рейтинг-план дисципліни

Тема	Форми та види навчання		Форми оцінювання	Мак бал
Тема 1 – 2	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	Основні поняття та принципи стандартизації	Експрес-опитування	1
	Практичне заняття	Історія розвитку і становлення міжнародної та вітчизняної стандартизації	Індивідуальне опитування	1
	<i>Самостійна робота</i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	4
Тема 3 – 4	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	Організаційно-методичні основи стандартизації	Експрес-опитування	1
	Практичне заняття	Національна система стандартизації України	Індивідуальне опитування	1
	<i>Самостійна робота</i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	4
Тема 5 - 6	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	Методологічні засади та правила формування програми національної стандартизації	Експрес-опитування	1
	Практичне заняття	Сутність сертифікації. Динаміка її історичного розвитку. Стандартизація термінів у галузі сертифікації	Індивідуальне опитування	1
			Контрольна робота №1	12
	<i>Самостійна робота</i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	4
Тема 7 - 8	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	Порядок проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг) в Україні	Експрес-опитування	1
	Практичне заняття	Сертифікація послуг	Індивідуальне опитування	1
<i>Самостійна робота</i>				

	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	4
Тема 9 – 10	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	Сертифікація систем управління якістю	Експрес-опитування	1
	Практичне заняття	Етапи розвитку та основні поняття метрології. Основи технічних вимірювань	Індивідуальне опитування	1
	<i>Самостійна робота</i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	4
Тема 11 – 12	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	Основи теорії вимірювань	Експрес-опитування	1
	Практичне заняття	Метрологічне забезпечення якості продукції. Розвиток кваліметрії як науки	Індивідуальне опитування	1
			Контрольна робота №2	12
	<i>Самостійна робота</i>			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	4	
			Екзамен	40

Рекомендована література

Основна

1. Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. 2-ге видання — К.: Центр учбової літератури, 2019. — 426 с.
2. Сертифікація, оцінювання відповідності, акредитація: навчальний посібник / Галина Денисівна Гуменюк, Національний університет харчових технологій . – Херсон: Олді-плюс, 2018. – 217 с. ISBN 978-966-289-205-5.
3. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація [Текст] : навч. посіб. / О. І. Макота, Л. П. Олійник, З. М. Комаренська ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". - Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2019. - 171 с.

Додаткова

4. Екологічна стандартизація та запобігання впливу відходів на довкілля : навчальний посібник / Валентин Кирилович Хільчевський, Мирослава Романівна Забокрицька, Руслан Леонідович Кравчинський . – Київ : ВПЦ "Київський університет", 2019 . – 191 с.
5. ДСТУ2296-93. Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування.

6. ДСТУ 1.0:2003. Національна стандартизація. Основні положення.
7. ДСТУ 1.1:2001. Національна стандартизація. Стандартизація та суміжні види діяльності. Терміни та визначення основних питань.
8. ДСТУ 1.9. Національна стандартизація. Правила розроблення та впровадження міждержавних стандартів.
9. ДСТУ 1.10. Національна стандартизація. Державні класифікатори соціально-економічної інформації. Основні положення, правила розроблення, ведення та скасування.
10. ДСТУ 2462-94. Сертифікація. Основні поняття. Терміни та визначення.
11. ДСТУ 3410-2004. Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення.
12. ДСТУ 2296-93. Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування.
13. ДСТУ ISO 9000:2000. Системи управління якістю. Основні положення та словник.
14. ДСТУ ISO 9001:2000. Системи управління якістю. Вимоги.
15. ДСТУ ISO 9001:2008. Системи управління якістю. Вимоги.
16. ДСТУ 4268-2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення туристів. Загальні вимоги.
17. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
18. ДСТУ ISO/IEC Guide 59-2000. Кодекс ustalених правил стандартизації.
19. EN 45004: 1995. Загальні критерії для роботи органів різних типів, що виконують перевірки як третя сторона // Інформ. бюл. з міжнар. стандартизації. – 1997. – № 4. – С. 317–330 (або ДСТУ EN 45004-98 «Загальні вимоги до органів контролю різного типу»).

Інформаційні ресурси та Інтернет

20. Стандартизація і сертифікація для студентів освітньої програми «Міжнародний готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня [Електрон. ресурс]. – Режим доступу : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=7237>
21. <https://dpss.gov.ua/> - Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.
22. <https://www.me.gov.ua/> - Міністерство економіки України.
23. http://www.iso.org/iso_catalogue.htm - Каталог стандартів ISO [Електронний ресурс]