СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА МЕТРОЛОГІЯ

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа
Викладач: Д'яконова Анджела Костянтинівна, доктор технічних наук, професор

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу
Профайл викладача **Контакт:**
e-mail: ad776445@gmail.com
0665075998

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова **Мова викладання** – українська
Навчальна дисципліна викладається на другому курсі бакалаврату у першому семестрі (денна форма) та на четвертому курсі у першому семестрі (заочна форма)
Кількість кредитів – 3.0, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	90	16	14
заочна	90	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 60		Заочна - 74

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Стандартизація, сертифікація та метрологія» є вибірковою компонентою освітньої програми з циклу фахової підготовки та має тісні міждисциплінарні зв'язки як з іншими фундаментальними дисциплінами, так і з дисциплінами професійної підготовки. Дисципліна спрямована на опанування студентами теоретичних та практичних навичок діяльності в умовах ринкової економіки і успішної реалізації отриманих знань в професійній діяльності в індустрії гостинності..

3. Мета навчальної дисципліни

Мета дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія» є набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо стандартизації, сертифікації і метрології в готельно-ресторанному господарстві; нормативно-правових питань з стандартизації, сертифікації і метрології в індустрії гостинності; впровадження систем стандартизації і сертифікації продукції і послуг; набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування підходів до стандартизації і сертифікації продукції і послуг в готельно-ресторанному бізнесі; підготовка висококваліфікованого спеціаліста, який буде спроможним забезпечити високий рівень ефективності та конкурентоспроможності підприємств в умовах ринкової економіки.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів із питань:

- знайомство з вітчизняними і міжнародними стандартами з питань стандартизації і сертифікації продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві;
- науково-теоретична, методична та правова база оцінювання продукції і послуг в сфері гостинності;
- вимоги нормативної документації до складових діяльності готельного і ресторанного господарства в системі управління якістю продукції і послуг;
- методи та способи вимірювання і оцінювання якості продукції ресторанного господарства та послуг в готельних комплексах.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

• основні закони та положення департаменту стандартизації України;

• основні принципи, методи і напрямки стандартизації продукції та послуг;

• міжнародні законодавчі організації і їх роль у розвитку державної стандартизації, сертифікації і метрології;

• категорії та види національних і міжнародних стандартів та інших нормативних документів;

• порядок розробки та затвердження нормативних документів на харчові продукти та послуги;

• порядок проведення сертифікації, та умови впровадження нових видів продукції та послуг в індустрії гостинності;

• забезпечення безпеки продукції та послуг для життя, здоров'я споживачів та охорони навколишнього середовища;

• основи теорії вимірювання і забезпечення єдності вимірювань;

• методи і засоби вимірювань властивостей сировини, готової продукції та послуг;

• організаційну побудову та функції державної і відомчої метрологічної служби;

• відповідальність за порушення законодавства в галузі стандартизації, сертифікації і метрології.

вміти:

• використовувати теоретичні знання для практичного вирішення завдань, пов'язаних з стандартизацією, сертифікацією та метрологічним забезпеченням готельно-ресторанного господарства;

• визначати види і категорії нормативних документів, оцінити відповідність якості продукції і послуг діючим стандартам;

• користуватися діючою нормативною документацією;

• оцінювати рівень якості сировини, продукції та наданих послуг;

• розробляти стандарти на нові види продукції та оформляти сертифікати на відповідність продукції і наданих послуг вимогам діючих стандартів;

• використовувати отриманіі знання для вирішення завдань з забезпечення конкурентоспроможності вітчизнянної продукції на світовому ринку;

• застосовувати набуті знання на практиці для розроблення і впровадження систем стандартизації і сертифікації відповідно до вимог ISO 9000.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач /ПІДПИСАНО/ Анджела Д'ЯКОНОВА

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО